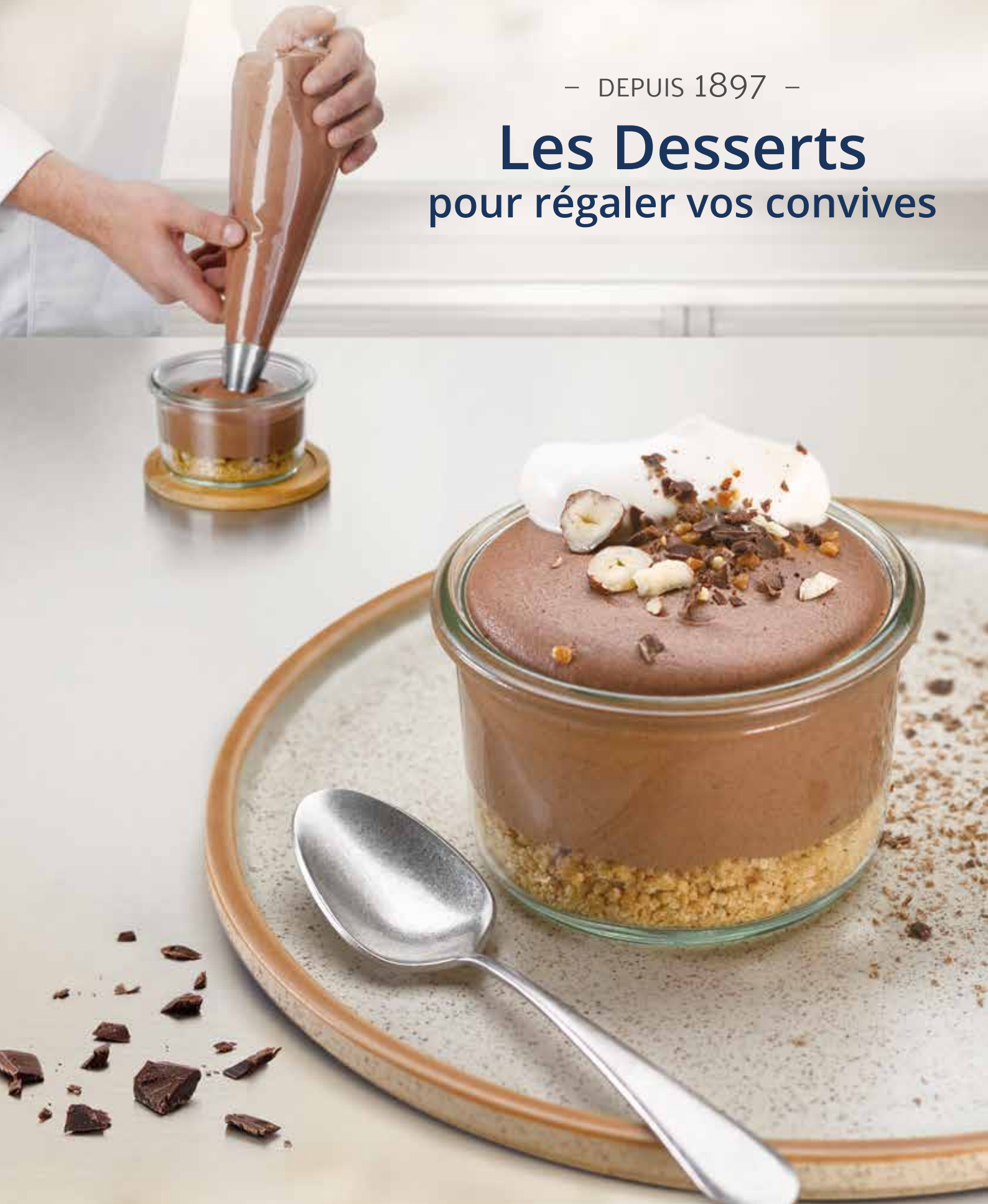


– DEPUIS 1897 –

# Les Desserts pour régaler vos convives



# Sommaire

QUI SOMMES-NOUS  
**page 3**

LA MARQUE ALSA  
PROFESSIONNEL  
**pages 4 & 5**

GAMME BIO  
**pages 6 & 7**

CLASSIQUES  
**pages 8 & 9**

POTS DE CRÈME  
**pages 10 & 11**

ENTREMETS FLANS  
**page 12**

CRÈMES DESSERTS  
**page 13**

MOUSSES  
**pages 14 & 15**

PÂTISSERIES,  
SAUCES DESSERT  
& CRÈME ANGLAISE  
**pages 16 & 17**

RÉCAPITULATIF DE  
LA GAMME ALSA  
PROFESSIONNEL  
**pages 18 & 19**

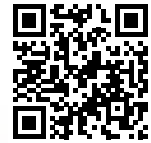


# QUI SOMMES-*Nous*

## *La marque alsa Professionnel*

Depuis 1897, alsa Professionnel est LA marque française spécialiste des desserts à préparer dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer. Elle fournit aux professionnels de la restauration commerciale et collective des desserts à préparer, facilement, reconnus pour leur qualité et leur gourmandise.

alsa Professionnel est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 9 marques, certaines plus que centenaires, ayant chacune leur domaine de compétence. Elles ont pour mission d'accompagner tous les chefs, avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel.



SCANNEZ ICI  
ET RETROUVEZ  
LA GAMME ALSA  
PROFESSIONNEL  
EN VIDÉO !



Les ingrédients  
pâtisseries



Les arômes  
et gélatines



Les indispensables  
de la pâtisserie



Les ganaches  
et glaçages



Les ingrédients  
pour glace



Les ingrédients  
de panification



Les desserts  
à préparer



Les sauces  
desserts



La solution pizza  
pour les professionnels

## *Nos valeurs*

- **Innovation** : Condifa, à travers ses marques, a à cœur d'innover et d'inventer de nouveaux produits pour satisfaire toujours plus ses clients dans tous les domaines d'activité.
- **Savoir-faire** : les produits des marques de Condifa sont développés avec le souci de la qualité dans le but de permettre à ses clients de perpétuer les gestes techniques si chers au savoir-faire français.
- **Partage** : accessibilité et authenticité sont les maîtres-mots des marques de Condifa qui visent à développer des produits mais aussi à transmettre des idées, des astuces, des recettes, des vidéos...

## *Notre engagement*

Être le partenaire au quotidien de la réussite des artisans et des chefs, en les accompagnant avec des gammes de produits larges qui couvrent tous leurs besoins et en leur donnant accès au savoir-faire de fabrication par les produits, les recettes ou encore les gestes techniques.

# LA MARQUE ALSA PROFESSIONNEL

Depuis 1897, alsa Professionnel est **LA marque française spécialiste des desserts à préparer** dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer.

1896

Emile Moench commence à fabriquer la fameuse levure chimique dans son sachet rose, et **fonde la société Alsa en 1897.**



1930

La gamme **s'agrandit** et propose des **desserts à préparer** à destination des **professionnels**. Avec au moins **1 innovation par an**, alsa est en **continuel renouveau**.

2019

Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2019, la marque alsa **appartient à Condifa**, filiale professionnelle du groupe Dr. Oetker France.



2020

alsa devient **alsa Professionnel** et investit sur le **marché du BIO** en France.



2022

alsa Professionnel, soucieuse des contraintes en restauration, introduit une **gamme de desserts sans cuisson** pour offrir plus de praticité et de gain de temps aux chefs.



## NOS PROMESSES

Utiliser les desserts à préparer **alsa Professionnel**, c'est s'assurer de :

### Régaler ses convives

- Des recettes inspirées de la **gastronomie française**.
- Des desserts **gourmands**, adaptés aux attentes et goûts des convives (*offre large parmi les desserts préférés des français, végétarienne, locale, ...*).



### Préparer facilement

- Ajout **d'un à trois** ingrédients maximum **sans pesées**.
- Des modes d'emploi **simples** et **rapides**.
- Un accompagnement via des **recettes** dédiées et des astuces de **personnalisation**.



### Réussir

- Des produits/recettes **adaptés aux contraintes** d'une cuisine professionnelle.
- Des produits **conformes aux usages/ législations** qui s'appliquent en restauration (*ex: GEMRCN, EGalim, menus végétariens, temps de refroidissement, ...*).



## NOS ENGAGEMENTS

► Offrir des produits **clean label**, en phase avec **les attentes nutritionnelles** du métier, des chefs et des convives.



**7**  
références sont  
biologiques



**79%**  
de nos produits sont  
végétariens



**96%**  
de nos produits sont  
recommandés à 6/20 repas  
minimum ou à fréquence libre  
par le GEMRCN<sup>1</sup>.



## ► Réduire notre empreinte environnementale



Matières premières  
en grande partie  
**en provenance  
de l'UE**



**Réduction de 25%**  
**des déchets générés**  
par nos usines



**89%** de nos produits  
sont sans huile  
de palme



Préparations fabriquées  
en **France** sur notre  
site certifié **Rainforest  
Alliance**.

### ► Objectifs

- **Neutralité environnementale** pour nos usines d'ici 2050.
- Tous nos emballages **100% recyclables** d'ici 2030.

# GAMME

# BIO

FABRIQUÉ  
EN  
FRANCE\*

Une solution pour répondre à la loi EGalim, en s'inscrivant dans les 20% de bio, dans le menu végétarien de la semaine et dans la valorisation du local avec des préparations fabriquées en France.



## Préparations pour desserts biologiques



## TARTELETTES *tout Chocolat Bio & Pralin Grain*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO

### MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE **BIO**

Goût et couleur 100% issus  
du cacao.  
Texture ferme et fondante.

600 g (2 x 300 g) - 50 portions.  
Ajouter 2 L crème.  
Limitée à 3 fois sur 20 repas  
successifs au maximum  
par le GEMRCN<sup>1</sup>.

Scannez et  
découvrez  
la recette





## À savoir

Afin de garantir un dessert bio, utiliser de la crème liquide bio et/ou du lait 1/2 écrémé bio et/ou des fruits bio.



2

### PANNA COTTA **BIO**

À l'arôme naturel de vanille.  
Texture fondante.

480 g (2 x 240 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



3

### CRÈME BRÛLÉE/ CRÈME RENVERSÉE **BIO**

À l'arôme naturel de vanille.  
Texture fondante.

960 g (2 x 480 g) - 96 portions.  
Crème Brûlée : ajouter 4 L lait + 4 L crème.  
Crème Renversée : ajouter 8 L lait.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



4

### POT DE CRÈME AU CHOCOLAT **BIO**

Goût et couleur 100% issus du cacao.  
Texture fondante.

520 g (2 x 260 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



5

### POT DE CRÈME AU CARAMEL **BIO**

Goût et couleur 100% issus du caramel.  
Texture fondante.

640 g (2 x 320 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



6

### CLAFOUTIS **BIO**

À l'arôme naturel de vanille.  
Fruits bio à ajouter.  
Texture ferme et fondante.

800 g - 40 portions.  
Ajouter 2,5 L lait + 750 g fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



7

### ENTREMETS FLAN AU CHOCOLAT **BIO**

Goût et couleur 100% issus du cacao.  
Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.  
Ajouter 10 L lait.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

# CLASSIQUES

FABRIQUÉ  
EN  
FRANCE\*

La réalisation facile et rapide des grands classiques des desserts.

## Préparations pour tiramisu



8

### TIRAMISU

Contient du mascarpone.  
Texture ferme et fondante.

490 g (2 x 245 g) - 65 portions.  
Ajouter 2 L crème.  
Limité à 4 fois sur 20 repas  
successifs au maximum  
par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## TIRAMISU au café

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LE TIRAMISU



Scannez et  
découvrez  
la recette



À *savoir*

Parmi les 4 desserts  
les plus consommés  
par les français\*

\*CHD Expert 2022.



## Préparations pour crèmes brûlées et renversées



9

### CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

À l'arôme naturel de vanille Bourbon.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

540 g (2 x 270 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



10

### CRÈME BRÛLÉE / CRÈME RENVERSÉE

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

1,25 kg - 100 portions.  
Crème Brûlée : ajouter 5 L lait + 5 L crème.  
Crème Renversée : ajouter 10 L lait.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## Préparations pour gâteau de semoule et gâteau de riz



11

### GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS SECS

Raisins secs inclus.  
Texture gélifiée et fondante.

880 g (1 x 730 g + 1 x 150 g raisins secs) - 50 portions.  
Ajouter 5 L lait + 150 g raisins (inclus).  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



12

### GÂTEAU DE RIZ

Texture gélifiée et fondante.

900 g - 50 portions.  
Ajouter 5 L lait.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



13

### PANNA COTTA

Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

520 g (2 x 260 g) - 48 portions.  
Ajouter 2 L lait + 2 L crème.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



14

### PANNA COTTA SANS CUISSON

À l'arôme naturel de vanille Bourbon. Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 96 portions.  
Ajouter 4 L lait + 4 L crème (15°C min).  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## Préparations pour panna cottas



### À savoir

La panna cotta s'accompagne de toutes sortes de sauces dessert : fraise, framboise, mangue-abricot. À retrouver en page 17.

# POTS DE CRÈME

Des pots de crème aux parfums variés et à la texture fondante.



## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT DE DEUX INGRÉDIENTS



### Préparations pour pots de crème au chocolat



## VERRINE ARDÉCHOISE *Choco-Marron*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LE POT DE CRÈME AU CHOCOLAT

15

### POT DE CRÈME AU CHOCOLAT

Sans colorants ajoutés.  
Sans arômes ajoutés.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



16

### POT DE CRÈME CHOCOLAT/NOISETTE

Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



## Préparations pour pots de crème aux fruits



17

### POT DE CRÈME SAVEUR FRAMBOISE/ LITCHI

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



18

### POT DE CRÈME À LA NOIX DE COCO

Avec de la noix de coco râpée.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

740 g (2 x 370 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



19

### POT DE CRÈME SAVEUR MANGUE/ ABRICOT

Texture fondante.

700 g (2 x 350 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## Préparations pour pots de crème gourmands



20

### POT DE CRÈME SAVEUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



21

### POT DE CRÈME SPECULOOS

Avec morceaux de speculoos.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

720 g (2 x 360 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



22

### POT DE CRÈME FAÇON TARTE CITRON

Avec éclats de biscuits.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

**NOUVEAUTÉ**



23

### POT DE CRÈME À LA VANILLE BOURBON

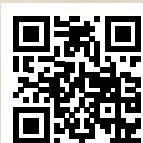
À l'arôme naturel de Vanille.

700 g (2 x 350 g) - 48 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## POT DE CRÈME à la vanille Bourbon



Scannez et  
découvrez  
la recette



# ENTREMETS FLANS

FABRIQUÉ  
EN  
FRANCE\*

Un dessert à la fois économique, source de calcium et végétarien.

## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



24

### ENTREMETS FLAN AU CHOCOLAT

Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



25

### ENTREMETS FLAN PARFUM VANILLE

Texture gélifiée.

900 g - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20  
repas successifs au minimum  
par le GEMRCN<sup>1</sup>.



26

### ENTREMETS FLAN PARFUM PISTACHE

Texture gélifiée.

830 g - 100 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



27

### ENTREMETS FLAN PARFUM CITRON

Texture gélifiée.

850 g - 100 portions.  
Recommandé à 6 fois sur 20  
repas successifs au minimum  
par le GEMRCN<sup>1</sup>.



28

### ENTREMETS FLAN PARFUM CARAMEL

Texture gélifiée.

1,05 kg - 100 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



29

### ENTREMETS FLAN AU CAFÉ

Texture gélifiée.

1,1 kg - 100 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



30

### ENTREMETS FLAN PRALINÉ

Texture gélifiée.

1 kg - 100 portions.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.

# CRÈMES DESSERT



Une gamme ne nécessitant aucune cuisson et peu de matériel, pour un gain de temps et de praticité.

## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



31

### CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT SANS CUISSON

Contient 68% de chocolat. Sans colorants ajoutés. Texture onctueuse.

960 g - 48 portions. Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



32

### CRÈME DESSERT À LA VANILLE BOURBON SANS CUISSON

À l'arôme naturel de vanille Bourbon. Avec des grains de vanille Bourbon. Sans colorants artificiels. Texture onctueuse.

720 g - 48 portions. Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.



33

### CRÈME DESSERT AU CARAMEL BEURRE SALÉ SANS CUISSON

Avec du caramel beurre salé. Sans colorants artificiels. Texture onctueuse.

800 g - 48 portions. Recommandée à 6 fois sur 20 repas successifs au minimum par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## CRÈME DESSERT *Caramel-Speculoos*

RECETTE RÉALISÉE AVEC  
LA CRÈME DESSERT  
AU CARAMEL BEURRE SALÉ



Scannez et découvrez la recette



### ASTUCE DE Chefs

Pour plus d'originalité, créez vos desserts en assemblant différents parfums.

# MOUSSES



Une large gamme de mousses pour varier les plaisirs.

## UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE AVEC L'AJOUT D'UN SEUL INGRÉDIENT



### Préparations pour mousses au chocolat



SANS HUILE DE PALME

#### MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR

Sans colorants ajoutés.  
Sans arômes ajoutés.  
Texture fondante.

960 g (2 x 480 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



SANS HUILE DE PALME

#### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
120 portions soit 9,6 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



Végétarien

#### MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

1,08 kg (2 x 540 g).  
124 portions soit 10 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



Végétarien

#### MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

1,3 kg (2 x 650 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

### Préparations pour mousses aux fruits



Végétarien

SANS HUILE DE PALME

#### MOUSSE À LA NOIX DE COCO

Avec de la noix de coco râpée.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).  
116 portions soit 9,3 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



#### MOUSSE SAVEUR CITRON

Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



Recette à l'eau

#### MOUSSE À LA MANGUE

Sans colorants artificiels.  
Texture légère et fondante.

760 g (2 x 380 g).  
126 portions soit 10,1 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



Recette à l'eau

#### MOUSSE À LA FRAMBOISE

Avec morceaux de framboise.  
Sans colorants artificiels.  
Texture légère et fondante.

860 g (2 x 430 g).  
128 portions soit 10,2 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



Recette à l'eau

#### MOUSSE À LA FRAÏSE

Sans colorants artificiels.  
Texture légère et fondante.

860 g (2 x 430 g).  
134 portions soit 10,72 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

### MISE EN ŒUVRE À L'EAU

# VERRINES

## Pistache-Chocolat

RECETTE RÉALISÉE  
AVEC LA CRÈME  
DESSERT AU CHOCOLAT  
SANS CUISSON ET  
LA MOUSSE SAVEUR  
PISTACHE.



Scannez et  
découvrez  
la recette



### Préparations pour mousses gourmandes

NOUVEAUTÉ



43



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE SAVEUR PISTACHE

Texture fondante.

800 g (2 x 400 g).  
116 portions soit 9,2 L.  
Non limitée par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



44



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Sans arômes ajoutés.  
Avec du caramel beurre  
salé. Sans colorants  
artificiels.  
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



45



#### MOUSSE SPECULOOS

Sans arômes ajoutés.  
Goût 100% issu du  
speculoos.  
Texture fondante.

800 g (2 x 400 g).  
86 portions soit 6,8 L.  
Non limitée par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



46



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE SAVEUR CARAMEL

Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



47



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE AU CAFÉ

À l'extract de café.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
110 portions soit 8,8 L.  
Non limitée par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



48



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE CAPPUCCINO

Cacao décor inclus.  
Sans colorants artificiels.  
Texture fondante.

820 g (2 x 400 g + 1 x 20 g  
de cacao).  
112 portions soit 9 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



49



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE

Aux éclats de caramel.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
124 portions soit 9,9 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



50



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE AU PRALINÉ

Avec du praliné noisette.  
Texture fondante.

1 kg (2 x 500 g).  
100 portions soit 8 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



51



SANS  
HUILE DE  
PALME

#### MOUSSE SAVEUR NOUGAT

Inclusions d'amandes  
caramélisées.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture fondante.

900 g (2 x 450 g).  
112 portions soit 9 L.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.

# PÂTISSERIES

FABRIQUÉ  
EN  
FRANCE\*

Un choix varié de pâtisseries fruitées et gourmandes.

## Préparations pour pâtisseries gourmandes

NOUVEAUTÉ



52

### CHEESECAKE SANS CUISSON

Texture ferme, lisse et fondante.

840 g (2 x 420 g) -  
80 portions  
Non limité par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



53

### FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT

Sans colorants ajoutés.  
Texture ferme, lisse et  
fondante.

1,1 kg - 76 portions  
Ajouter 4 L lait.  
Non limité par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



54

### FLAN PÂTISSIER

Texture ferme, lisse et  
fondante.

1,04 kg - 75 portions.  
Ajouter 4 L lait.  
Non limité par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



55

### PÂTE À CRÊPES & PANCAKES

Sans colorants ajoutés.  
Réalisation de crêpes  
et pancakes.

960 g (2 x 480 g) - 44 crêpes  
ou 40 pancakes.  
Crêpes : ajouter 2 L lait.  
Pancakes : ajouter 1,2 L lait  
+ 24 g levure chimique.  
Non limitée par le  
GEMRCN<sup>1</sup>.



56

### FONDANT AU CHOCOLAT

Texture fondante ou  
coulante.  
Contient 56% de cacao.

1,04 kg (2 x 520 g) -  
24 portions.  
Ajouter 0,4 L lait.  
Limité à 3 fois sur 20 repas  
successifs au maximum  
par le GEMRCN<sup>1</sup>.

## Préparations pour pâtisseries aux fruits



57

### CLAFOUTIS

Texture ferme et fondante.

890 g - 40 portions.  
Ajouter 2,5 L lait + 750 g fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



58

### GRATIN DE FRUITS

Texture fondante.

760 g (2 x 380 g) - 70 portions.  
Ajouter 1 L lait + 1 L crème +  
4,2 g de fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



59

### FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Pruneaux d'Agen IGP (France)  
inclus.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture ferme et fondante.

1 kg (1 x 500 g + 1 x 500 g de pru-  
neaux dénoyautés) - 40 portions.  
Ajouter 1,5 L lait + 200 g beurre +  
500 g pruneaux (inclus).  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



60

### CRUMBLE

Sans colorants ajoutés.

1,4 kg (2 x 700 g) - 75 portions.  
Ajouter 500 g beurre + 6,4 kg  
fruits.  
Non limité par le GEMRCN<sup>1</sup>.



# SAUCES DESSERT & CRÈME ANGLAISE

Des parfums classiques et gourmands pour apporter la touche finale aux desserts.

- Texture nappante.
- Sans gluten.
- Une bouteille ronde et ergonomique pour un service facile.
- Un bouchon anti-gouttes pour un dosage maîtrisé.

## Sauces dessert



61  
**SAUCE CARAMEL  
BEURRE SALÉ**

Bouteille de 1 kg.



62  
**SAUCE CARAMEL**

Bouteille de 1 kg.



63  
**SAUCE CHOCOLAT**

Bouteille de 1 kg.



64  
**SAUCE CAFÉ**

Bouteille de 1 kg.



65  
**SAUCE FRUITS  
ROUGES**

Bouteille de 1 kg.



66  
**SAUCE FRAMBOISE**

Bouteille de 1 kg.



67  
**SAUCE MANGUE/  
ABRICOT**

Bouteille de 1 kg.



68  
**SAUCE FRAISE**

Bouteille de 1 kg.

## Préparation pour crème anglaise



69  
**CRÈME ANGLAISE  
PARFUM VANILLE**

Texture onctueuse.

1,3 kg - 100 portions.  
Ajouter 10 L lait.  
Non limitée par le GEMRCN<sup>1</sup>.



# RÉCAPITULATIF DE LA GAMME ALSA PROFESSIONNEL

GAMME BIO		Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/unité d'exp.
<b>Préparations pour desserts biologiques</b>					
1	Mousse au Chocolat Gourmande Bio	Étui de 600 g (2 x 300g)	1-42-012823	3506170019233	6
2	Panna Cotta Bio	Étui de 480 g (2 x 240 g)	1-42-012821	3506170019172	6
3	Crème Brûlée/Crème Renversée Bio	Étui de 960 g (2 x 480 g)	1-42-013025	3506170019080	5
4	Pot de Crème au Chocolat Bio	Étui de 520 g (2 x 260 g)	1-42-012812	3506170019288	6
5	Pot de Crème au Caramel Bio	Étui de 640 g (2 x 320 g)	1-42-012820	3506170019141	6
6	Clafoutis Bio	Étui de 800 g	1-42-012822	3506170019202	6
7	Entremets Flan au Chocolat Bio	Étui de 1,1 kg	1-42-013000	3506170019974	6

## CLASSIQUES

<b>Préparation pour tiramisu</b>					
8	Tiramisu	Étui de 490 g (2 x 245 g)	1-42-013386	3506170021717	6
<b>Préparations pour crèmes brûlées et renversées</b>					
9	Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	Étui de 540 g (2 x 270 g)	1-42-012551	3506170018182	6
10	Crème Brûlée/Crème Renversée	Étui de 1,25 kg	1-42-012602	3506170017550	6
<b>Préparations pour gâteau de semoule et gâteau de riz</b>					
11	Gâteau de Semoule aux Raisins Secs	Étui de 880 g (1 x 730 g + 1 x 150 g raisins secs)	1-42-012570	3506170017437	6
12	Gâteau de Riz	Étui de 900 g	1-42-012569	3506170017406	6
<b>Préparations pour panna cottas</b>					
13	Panna Cotta	Étui de 520 g (2 x 260 g)	1-42-012567	3506170017314	6
14	Panna Cotta sans cuisson	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-013178	3506170021212	6

## POTS DE CRÈME - 48 PORTIONS

<b>Préparations pour pots de crème au chocolat</b>					
15	Pot de Crème au Chocolat	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012483	3506170016508	6
16	Pot de Crème Chocolat/Noisette	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012552	3506170018151	6
<b>Préparations pour pots de crème aux fruits</b>					
17	Pot de Crème saveur Framboise/Litchi	Étui de 720 g (2 x 360 g)	1-42-012522	3506170017970	6
18	Pot de Crème à la Noix de Coco	Étui de 740 g (2 x 370 g)	1-42-012510	3506170018038	6
19	Pot de Crème saveur Mangue/Abricot	Étui de 700 g (2 x 350 g)	1-42-012524	3506170017611	6
<b>Préparations pour pots de crème gourmands</b>					
20	Pot de Crème saveur Caramel au Beurre Salé	Étui de 720 g (2 x 360 g)	1-42-012521	3506170017949	6
21	Pot de Crème Speculoos	Étui de 720 g (2 x 360 g)	1-42-012511	3506170018090	6
22	Pot de Crème façon Tarte Citron	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012596	3506170016775	6
23	Pot de Crème à la Vanille Bourbon	<b>NOUVEAUTÉ</b> Étui de 750 g (2 x 350 g)	1-42-013870	3506170023872	6

## ENTREMETS FLANS - 100 PORTIONS

<b>Préparations pour entremets flans</b>					
24	Entremets Flan au Chocolat	Étui de 1,1 kg	1-42-012563	3506170017192	6
25	Entremets Flan parfum Vanille	Étui de 900 g	1-42-012571	3506170017468	6
26	Entremets Flan parfum Pistache	Étui de 830 g	1-42-012589	3506170017345	6
27	Entremets Flan parfum Citron	Étui de 850 g	1-42-012566	3506170017284	6
28	Entremets Flan parfum Caramel	Étui de 1,05 kg	1-42-012588	3506170017161	6
29	Entremets Flan au Café	Étui de 1,1 kg	1-42-012565	3506170017253	6
30	Entremets Flan Praliné	Étui de 1 kg	1-42-012568	3506170017376	6

## CRÈMES DESSERT SANS CUISSON - 48 PORTIONS

<b>Préparations pour crèmes dessert à froid</b>					
31	Crème dessert au Chocolat sans cuisson	Étui de 960 g	1-42-013261	3506170021274	6
32	Crème dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson	Étui de 720 g	1-42-013179	3506170021243	6
33	Crème dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson	Étui de 800 g	1-42-013262	3506170021304	6



## MOUSSES

	Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/unité d'exp.	
<b>Préparations pour mousses au chocolat</b>					
34	Mousse au Chocolat Douceur	Étui de 960 g (2 x 480 g)	1-42-013061	3506170020567	5
35	Mousse au Chocolat Blanc	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-013013	3506170018212	5
36	Mousse Chocolat Noisette	Étui de 1,08 kg (2 x 540 g)	1-42-013414	3506170021809	4
37	Mousse Noire au Chocolat	Étui de 1,3 kg (2 x 650 g)	1-42-012998	3506170016119	4
<b>Préparations pour mousses aux fruits</b>					
38	Mousse à la Noix de Coco	Étui de 900 g (2 x 450 g)	1-42-013010	3506170017826	5
39	Mousse saveur Citron	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-012468	3506170016355	6
40	Mousse à la Mangue	Étui de 760 g (2 x 380 g)	1-42-012512	3506170018069	6
41	Mousse à la Framboise	Étui de 860 g (2 x 430 g)	1-42-012513	3506170018007	6
42	Mousse à la Fraise	Étui de 860 g (2 x 430 g)	1-42-012590	3506170016867	6
<b>Préparations pour mousses gourmandes</b>					
43	Mousse Saveur Pistache	<b>NOUVEAUTÉ</b> Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-013882	3506170023902	6
44	Mousse Caramel Beurre Salé	Étui de 900 g (2 x 450 g)	1-42-013413	3506170021748	5
45	Mousse Speculoos	Étui de 800 g (2 x 400 g)	1-42-013263	3506170021335	6
46	Mousse saveur Caramel	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-012996	3506170016027	5
47	Mousse au Café	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-012997	3506170016058	5
48	Mousse Cappuccino	Étui de 820 g (2 x 400 g + 1 x 20 g de cacao)	1-42-012466	3506170016140	6
49	Mousse saveur Crème Brûlée	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-013011	3506170017888	5
50	Mousse au Praliné	Étui de 1 kg (2 x 500 g)	1-42-012999	3506170017796	5
51	Mousse saveur Nougat	Étui de 900 g (2 x 450 g)	1-42-012525	3506170017642	6

## PÂTISSERIES

<b>Préparations pour pâtisseries gourmandes</b>					
52	Cheesecake sans cuisson	<b>NOUVEAUTÉ</b> Étui de 840 g (2 x 420 g)	1-42-013813	3506170023810	6
53	Flan Pâtissier au Chocolat	Étui de 1,1 kg			6
54	Flan Pâtissier	Étui de 1,04 kg	1-42-012467	3506170016263	6
55	Pâte à Crêpes & Pancakes	Étui de 960 g (2 x 480 g)	1-42-013018	3506170017703	5
56	Fondant au Chocolat	Étui de 1,04 kg (2 x 520 g)	1-42-013017	3506170016478	5
<b>Préparations pour pâtisseries aux fruits</b>					
57	Clafoutis	Étui de 890 g	1-42-012498	3506170016591	6
58	Gratin de Fruits	Étui de 760 g (2 x 380 g)	1-42-012481	3506170016447	6
59	Far Breton aux Pruneaux	Étui de 1 kg (1 x 500 g + 1 x 500 g de pruneaux dénoyautés)	1-42-013014	3506170016089	5
60	Crumble	Étui de 1,4 kg (2 x 700 g)	1-42-013016	3506170016416	4

## SAUCES DESSERT & CRÈME ANGLAISE

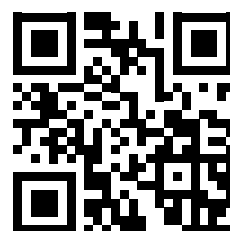
<b>Sauces dessert</b>					
61	Sauce Caramel Beurre Salé	Bouteille 1 kg	1-42-013717	3506170023575	6
62	Sauce Caramel	Bouteille 1 kg	1-42-012621	3506170018274	6
63	Sauce Chocolat	Bouteille 1 kg	1-42-012624	3506170018397	6
64	Sauce Café	Bouteille 1 kg	1-42-012633	3506170018458	6
65	Sauce Fruits Rouges	Bouteille 1 kg	1-42-013765	3506170023636	6
66	Sauce Framboise	Bouteille 1 kg	1-42-013473	3506170022349	6
67	Sauce Mangue/Abricot	Bouteille 1 kg	1-42-012622	3506170018335	6
68	Sauce Fraise	Bouteille 1 kg	1-42-012626	3506170018489	6
<b>Préparation pour crème anglaise</b>					
69	Crème Anglaise parfum Vanille	Étui de 1,3 kg	1-42-013019	3506170016386	5

Retrouvez l'ensemble  
des produits et recettes alsa Professionnel  
et accédez aux vidéos de gestes  
de chefs sur

[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



Scannez  
pour accéder  
au site



Suivez-nous !



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)