

*Les thématiques* **DISGROUP**

Spécial **GLACIER**

Edition 2022



  
**DISGROUP**  
« *Les Ingrédients du Succès* »

# Pour la préparation de vos GLACES & SORBETS

## BASES **irca**

pour préparation de **crèmes glacés & sorbets**



**JOYBASE INFINITY CREAM 100**  
Base pour préparation de crèmes glacées  
2 kg x 4  
**Réf. 2225**   
(Matière grasse animale)



**JOYBASE ELITE 100**  
Base pour préparation de crème glacée  
2 kg x 4  
**Réf. 2781**   
(Matière grasse végétale : beurre de cacao)



**JOYBASE PREMIUM FRUITS 100**  
Base pour préparation de sorbets  
1 kg x 6  
**Réf. 1625** 



**JOYBASE NEUTRAL FIX**  
Base en poudre à action stabilisante  
à chaud ou à froid  
1 kg x 6  
**Réf. 1623** 



**JOYPLUS PROSOFT**  
Intégrateur en poudre à base de dextrose  
pour rendre compacts, crémeux et stables  
en bac à glaces  
1 kg x 6  
**Réf. 1888** 



**JOYPLUS TRIM**  
Préparation pour améliorer la texture  
des glaces ralentissant leur fonte  
1 kg x 6  
**Réf. 2223** 



### CONSEIL D'utilisation



Mélanger les JOYBASE avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait ou dans l'eau tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète. Ajouter éventuellement le JOYPASTE et laisser reposer le mélange. Les JOYBASE peuvent être utilisés soit à chaud avec pasteurisation à 85°C, soit à froid directement dans la turbine à glace.

Réfs	Dosages des bases JOYBASE / JOYPLUS				
	Base	Sucre	Eau	Lait	Autres
<b>2225</b>	100 g	240-300 g	30-60 g/L de lait ou d'eau		QS de JOYPASTE*
<b>2781</b>	100 g	230 g		1 L	
<b>1625</b>	100 g	270-300 g	1/2 L		500 g purée P'TIT BENOIT* + QS de JOYPASTE*
<b>1623</b>	5 g		1 L de lait ou d'eau		
<b>1888</b>			30-60 g/L de lait ou d'eau		
<b>2223</b>	30-60 g		1 L de lait ou d'eau		



\*Retrouvez les dosages pages 6 et 9



**SVELTO**  
Émulsifiant génoise et glaces  
Seau de 5 kg  
**Réf. 4285**

# AUTRES PRODUITS de BASE

pour préparation de **crèmes glacés & sorbets**

## • Crèmes & lait



### Les essentiels

CRÈME FLUIDE UHT 35%  
1 litre x 12  
Réf. 1853



### DISGROUP

CRÈME UHT 35%  
1 litre x 6  
Réf. 1455



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE 30%  
LONGUE CONSERVATION - 5 kg  
Réf. 5028



CRÈME UHT 35% TENUE & FOISONNEMENT  
Debic - 5 litres  
Réf. 1427



LAIT ENTIER UHT  
Lactel - 10 litres  
Réf. 7017



LAIT ENTIER UHT  
Lactel - 1 litre x 6  
Réf. 7409



POUDRE DE LAIT 26%  
Sac de 10 kg  
Réf. 7722

POUDRE DE LAIT 26%  
Sac de 25 kg  
Réf. 7721

## • Ovoproduits



### DISGROUP

JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ  
1 kg x 10  
Réf. 3353



### DISGROUP

BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ  
1 kg x 10  
Réf. 3354



### NOUVEAUTÉ

JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ  
1 kg x 6  
Réf. 1246



BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ  
Le Blanc des Chefs  
Réf. 7642 - 1 kg x 6  
Réf. 7643 - 2 kg x 6

## Revolution Cream irca

*Sirup de sucre pour glaces*

### CONSEIL D'utilisation



REVOLUTION CREAM est un sirup de sucre prêt à l'emploi destiné à améliorer la souplesse des glaces et des semifreddos. Il apporte une structure plus crémeuse et lisse aux crèmes en les prolongeant dans le temps. Il peut substituer jusqu'à 30% du sucre prévu dans vos recettes (70 g de REVOLUTION CREAM, remplace 50 g de sucre). Il exalte le goût. Conserver dans un endroit sec et frais.



Retrouvez la fiche conseil du  
**REVOLUTION CREAM**  
sur notre site internet  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)

REVOLUTION CREAM  
Bidon de 6 kg  
Réf. 722

## IDÉES RECETTES

### Bavaroise vanille

- 750 g de crème 35% DISGROUP
- 750 g de lait
- 180 g de sucre
- 630 g de REVOLUTION CREAM
- 360 g de jaunes d'œufs
- 48 g de gélatine or 200 bloom (+288 g d'eau = 336 g)
- 90 g de Joypaste vanille Madagascar
- 1800 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Faire bouillir la crème avec le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le REVOLUTION CREAM et le sucre. Cuire cette crème anglaise. Refroidir avant d'ajouter la gélatine fondue et le Joypaste. Incorporer délicatement la crème fouettée.

### Mousse exotique

- 400 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 400 g de REVOLUTION CREAM
- 220 g d'eau
- 300 g de purée fruit de la passion LE PTIT BENOIT
- 300 g de purée de mangue LE PTIT BENOIT
- 24 g de gélatine or 200 bloom (+144 g d'eau= 168 g)
- 650 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Pocher à 85°C les jaunes avec le REVOLUTION CREAM et l'eau. Monter au fouet. Mettre la gélatine fondue dans les purées de fruits puis ajouter la pâte à bombe préalablement montée. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Recettes à utiliser pour  
la réalisation d'entremets  
glacés SEMIFREDDO



Voir les recettes ...

## • Sucres ...



SUCRE SEMOULE  
Sac de 25 kg  
**Réf. 1091**

SUCRE GLACE AMYLACE  
Sac de 10 kg  
**Réf. 6108**

## SPÉCIAL GLACIER



SUCRE VANILLÉ A L'EXTRAIT DE VANILLE  
*Fabrique à partir de gousses de vanille de Madagascar*  
Prova - 250 g x 6  
**Réf. 1008**

GLACES & SORBETS

## ... & Produits sucrants



**DISGROUP**  
SIROP DE GLUCOSE  
Seau de 7 kg  
**Réf. 8128**



SUCRE INVERTI LEBBOLINE  
Seau de 7 kg  
**Réf. 3990**



GLUCOSE ATOMISÉ  
Sac de 25 kg  
**Réf. 379**

GLUCOSE ATOMISÉ  
Sac de 7 kg  
**Réf. 2380**

### LE SAVIEZ VOUS ?

Chaque sucre possède un pouvoir édulcorant et un pouvoir antigél spécifique. L'équilibre d'une recette repose en partie sur la combinaison des sucres. Ils vont permettre de contrôler l'intensité sucrée, la texture et la dureté de la glace ! Les sucres limitent la quantité de cristaux de glace, en retenant de l'eau. Cette eau ne sera plus disponible pour cristalliser et durcir la glace. En quelques sorte, ils vont aspirer l'eau. Ils abaissent le point de congélation et contribuent, en apportant de l'extrait sec, à donner une belle structure, du corps à la glace. En combinant les différents types de sucres, il est possible d'obtenir des textures plus crémeuse et moins dures à basse température. Le pourcentage de sucre dépend de goût régional. En France, il est entre 16 à 20 % pour les glaces et de 25 à 33% pour les sorbets. Ces chiffres ont tendance à diminuer depuis quelques années.

[www.recette-glace-sorbet.fr](http://www.recette-glace-sorbet.fr)

# AROMATISATION

de vos crèmes glacés & sorbets

## • Pâtes d'aromatisation **irca**



Retrouvez la vidéo d'utilisation

**GAMME JOYPASTE**

sur notre site internet

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



			Dosage des JOYPASTE	
Réfs	GAMME JOYPASTE	CDT	JOYPASTE	Eau
1614	ABRICOT	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1609	ANANAS	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1610	BANANE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1606	CASSIS	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1605	CERISE AMARENA	Seau de 3 kg	80 - 120 g	1 L
1430	CITRON	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1288	FRAISE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1291	FRAMBOISE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1487	FRUIT DE LA PASSION	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1429	FRUITS DES BOIS	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1295	MANDARINE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1456	MANGUE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1615	MELON	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1630	MURE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1467	MYRTILLE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1485	ORANGE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1613	PECHE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1612	POIRE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1616	POMME VERTE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L

			Dosage des JOYPASTE		
Réfs	GAMME JOYPASTE	CDT	JOYPASTE	Base blanche	
1489	BISCOTTO*	Pot de 1,2 kg	40 - 50 g	1 kg	
1289	CAFÉ	Pot de 1,2 kg	20 - 40 g	1 kg	
1294	CAPUCCINO	Pot de 1,2 kg	60 - 80 g	1 kg	
1293	CARAMEL	Pot de 1,2 kg	40 - 50 g	1 kg	
1914	CRÈME BRULÉE	Pot de 1,2 kg	60 - 70 g	1 kg	
1619	LIGHT BLUE*	Pot de 1,2 kg	50 - 60 g	1 kg	
1287	MENTHE VERTE	Pot de 1,2 kg	30 - 40 g	1 kg	
2068	MENTHE BLANCHE	Pot de 1,2 kg	30 - 40 g	1 kg	
1979	NOCCIOLINA*	Pot de 1 kg	100 g	1 kg	
1498	PISTACHE PRIME*	Seau de 5 kg	50 g	1 kg	
2216	REGLISSE	Pot de 1,2 kg	50 - 80 g	1 kg	
2486	RHUMBA*	Seau de 3 kg	70 - 80 g	1 kg	
1617	TIRAMISU	Pot de 1,2 kg	70 - 90 g	1 kg	
3163	VANILLE CARIBE	Pot de 1,2 kg	20 - 30 g	1 kg	
1290	VANILLE	Pot de 1,2 kg	20 - 30 g	1 kg	

BISCOTTO\* = Saveur biscuit

LIGHT BLUE\* = Pâte bleu clair aromatisée

NOCCIOLINA\* = A base de cacahuètes grillées

PISTACHE PRIME\* = A base de pistache et amande

RHUMBA\* = Rhum/Noisette

# • Pâtes d'aromatisation PREMIUM **irca**

**100% FRUIT**

*Pâtes à base d'ingrédients de qualité, rigoureusement sélectionnés !*



NOISETTE DU PIEMONTE IGP

JOYPASTE NOISETTE 100%  
Seau de 3 kg  
Réf. **2549** 🍷



NOISETTE ITALIA

JOYPASTE NOISETTE 100%  
Seau de 3 kg  
Réf. **552** 🍷



JOYPASTE NOISETTE PREMIUM 100 %  
Réf. **1603** - Pot de 1 kg  
Réf. **1604** 🍷 - Seau de 5 kg



JOYPASTE PISTACHE 100 %  
Pot de 1 kg  
Réf. **1286**



PISTACHE DE BRONTE AOP

JOYPASTE PISTACHE 100 %  
Seau de 3 kg  
Réf. **2495** 🍷

💡 **LE SAVIEZ VOUS ?**

La noisette IGP du Piémont, désigne le fruit décortiqué obtenu à partir de la variété de noisette appelée Tonda Gentile Trilobata produite exclusivement dans le Piémont italien et en particulier dans la zone géographique comprise entre les collines des Langhe, du Roero et du Monferrato. Elle a un goût excellent après torréfaction, une saveur fine et persistante.

[www.quai-des-oliviers.com](http://www.quai-des-oliviers.com)

La pistache verte de Bronte est cultivée dans la province de Catane sur les pentes de l'Etna, la richesse du sol lui confère une qualité exclusive. Depuis le 12 janvier 2010, la dénomination Pistacchio Verde di Bronte est protégée au niveau européen par une appellation d'origine protégée. Elle possède une couleur intense et une saveur incomparable.

[www.fr.wikipedia.org](http://www.fr.wikipedia.org)



Dosage des JOYPASTE "PREMIUM"

JOYPASTE	Base blanche
80 - 120 g	1 kg

## • Autres pâtes ...

- ✓ Pâte prête à l'emploi
- ✓ Intense et savoureuse
- ✓ Texture onctueuse



PÂTE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR  
Prova gourmet - 500 g x 4  
Réf. 1488



PÂTE DE PISTACHE Delipaste  
Réf. 6565 - 1,2 kg x 8  
Réf. 7305 - 4,3 kg x 3

## ... et Poudres d'aromatisation irca



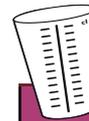
JOYGELATO CHEESECAKE  
1 kg x 6  
Réf. 6463



JOYGELATO YOGURT  
1 kg x 6  
Réf. 1627



JOYGELATO COCCO  
1 kg x 6  
Réf. 1629



Dosage des JOYGELATO		
Réfs	JOYGELATO	Base blanche
1629	50 - 60 g	1 kg
6463	50 g	1 kg
1627	30 - 40 g	1 kg

## Spécial RHUMI - RAISIN



**DISGROUP**  
RHUM 44% vol.  
"Selection Grand Arôme"  
Cubi 5 litres x 4  
Réf. 2906



**DISGROUP**  
RHUM 54% vol.  
"Selection Grand Arôme"  
Cubi 5 litres x 4  
Réf. 2907



### DISGROUP

RAISINS SECS STANDARD N°9 GRADE A  
Origine Turquie  
Carton de 12,5 kg  
Réf. 5382

RAISINS SECS JUMBO N°10 GRADE A  
Origine Turquie  
Coquette de 15 kg  
Réf. 1777



## • Les purées de fruits



PURÉES DE FRUITS SURGELÉES  
Gamme de 10 purées sucrées à 90% de fruits  
Barquettes 1 kg x 6 ❄️



Dosage des PURÉES pour la réalisation de sorbets					
Réfs	PURÉES	QTÉ PURÉE	EAU	SUCRE	JOYBASE
<b>650300</b>	FRAMBOISE	400 g	600 g	245 g	100 g
<b>650301</b>	FRAISE	400 g	600 g	245 g	100 g
<b>650302</b>	POIRE	400 g	600 g	235 g	100 g
<b>650303</b>	FRUIT DE LA PASSION	400 g	600 g	220 g	100 g
<b>650304</b>	MANGUE	400 g	600 g	220 g	100 g
<b>650305</b>	CASSIS	400 g	600 g	245 g	100 g
<b>650306</b>	FRUITS ROUGES	400 g	600 g	245 g	100 g
<b>650307</b>	CITRON	300 g	700 g	300 g	100 g
<b>650308</b>	NOIX DE COCO	400 g	600 g	210 g	100 g
<b>650309</b>	ABRICOT	400 g	600 g	235 g	100 g



Une gamme avec un % de fruits élevé permettant une qualité "premium".  
Ces purées sont des produits aux parfums naturels, constants en terme de goût, de couleur et de viscosité. Le concept de fabrication à froid garantit le goût et la microbiologie avec un minimum de pasteurisation !



PURÉES DE FRUITS  
Gamme de 14 purées sucrées pasteurisées  
Léonce Blanc - Poches 1 kg x 4

Réfs	Parfums	Réfs	Parfums
<b>4215</b>	ABRICOT	<b>4219</b>	GRIOTTE
<b>4216</b>	ANANAS	<b>4217</b>	MANDARINE
<b>4218</b>	BANANE	<b>4212</b>	MANGUE
<b>4210</b>	CASSIS	<b>4202</b>	PASSION
<b>4214</b>	CITRON	<b>4220</b>	PECHE BLANCHE
<b>4201</b>	FRAISE	<b>4209</b>	POIRE
<b>4200</b>	FRAMBOISE	<b>4242</b>	FRUITS DES BOIS



Une sélection des meilleures variétés de fruits allant des régions les plus lointaines comme l'Amérique du Sud pour le fruit de la passion aux terroirs les plus proches, comme la vallée du Rhône pour la poire et l'abricot !

## • Autres produits d'aromatisation

- ✓ Intense et gourmand
- ✓ Riche en arôme



**DISGROUP**  
PUR JUS DE CITRON  
1 litre x 6  
Réf. 2673



**DISGROUP**  
GOUSSES DE VANILLE  
17/18 CM - 250 g x 6  
Réf. 3372



EXTRAIT DE VANILLE  
Prova gourmet - 1 litre x 6  
Réf. 7309



EXTRAIT DE CAFÉ COLOMBIE  
100% ARABICA  
Prova gourmet - 1 litre x 6  
Réf. 1269



**DISGROUP**  
NOISETTES HACHÉES BLANCHIES  
2/4 MM - 1 kg x 10  
Réf. 7650



**DISGROUP**  
AMANDES HACHÉES  
2/4 MM - 1 kg x 10  
Réf. 1272



PISTACHES HACHÉES  
Origine USA  
3/8 MM - 1 kg x 12  
Réf. 7648



BRISURES DE NOUGAT DE MONTELMAR  
700 g x 6  
Réf. 1399

*Idéal pour vos crèmes glacées au nougat ou vos nougats glacés !*



GRIOTTES AMARENA  
1,25 kg x 6  
Réf. 3850 - 1,25 kg x 6  
Réf. 3849 - 2,75 kg x 6

GRIOTTES AMARENA BRISURES  
2,75 kg x 6  
Réf. 3979



BRISURES DE SPÉCULOOS  
1/4 MM - 750 g x 8  
Réf. 8184

## Préparations

# PRÊTES À L'EMPLOI **irca**

Produits semi-finis pour la réalisation de glaces artisanales

Bases en poudre, riches en saveur,  
idéales pour réaliser rapidement de  
savoureuses glaces artisanales !



Réfs	GAMME JOYQUICK	CDT	Dosage des JOYQUICK		
			JOYQUICK	Eau/Lait	
<b>6450</b>	COCO		Sac de 1,2 kg	1,2 kg (sac)	3 L de lait
<b>6155</b>	CITRON		Sac de 1,25 kg	1,25 kg (sac)	2,5 L d'eau
<b>2491</b>	CHOCOLAT EXTRA NOIR		Sac de 1,6 kg	1,6 kg (sac)	2,5 L d'eau bouillante
<b>3444</b>	FRAMBOISE <b>NOUVEAUTÉ</b>		Sac de 1,25 kg	1,25 kg (sac)	2,5 L d'eau
<b>3443</b>	FRAISE <b>NOUVEAUTÉ</b>		Sac de 1,25 kg	1,25 kg (sac)	2,5 L d'eau



# FINITIONS

pour vos glaces & desserts

## • Fourrages souples pour marbrage **irca**

### CONSEIL D'utilisation



Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, les JOYCREAM gardent une consistance crémeuse. Les JOYCREAM atteignent leur meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.



### JOYCREAM

Gamme de crèmes idéales pour le marbrage des glaces.



### JOYFRUIT

Fourrages souples à base de morceaux de fruits et de pulpe parfaits pour le marbrage et la décoration des glaces.

Ensemble de la gamme  
JOYFRUIT et JOYCREAM



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Les parfums de glaces préférés des Français : Le duo vanille / chocolat arrive en tête, avec des taux respectifs de 14% et 13%. La pistache (8%), le citron (8%), le caramel (7%), le café (6%), la noix de coco (5%), la framboise (5%), la fraise (4%) et le goût praliné (4%) viennent compléter le top 10.

[www.fr.yougov.com](http://www.fr.yougov.com)



### NOCCIOLATA ICE CROCK

Pâte goût gianduja avec 1,3% de noisettes grillées  
Seau de 5 kg

Réf. 2181

Réfs		GAMME JOYFRUIT	CDT
<b>1730</b>	🍌	JOYFRUIT ABRICOT	Seau de 3,5 kg
<b>1660</b>	🍌	JOYFRUIT AMARENA	Seau de 3,5 kg
<b>1663</b>	🍌	JOYFRUIT CASSIS	Seau de 3,5 kg
<b>1732</b>	🍌	JOYFRUIT CITRON	Seau de 3,5 kg
<b>1726</b>	🍌	JOYFRUIT FRAISE	Seau de 3,5 kg
<b>1728</b>	🍌	JOYFRUIT FRAMBOISE	Seau de 3,5 kg
<b>1661</b>	🍌	JOYFRUIT FRUITS DES BOIS	Seau de 3,5 kg
<b>3528</b>	🍌	JOYFRUIT MANGUE	Seau de 3,5 kg
<b>1662</b>	🍌	JOYFRUIT MYRTILLE	Seau de 3,5 kg
<b>1731</b>	🍌	JOYFRUIT PECHE	Seau de 3,5 kg
<b>5257</b>	🍌	JOYFRUIT POIRE	Seau de 3,5 kg
<b>3529</b>	🍌	JOYFRUIT TROPICAL	Seau de 3,5 kg

Réfs		GAMME JOYCREAM	CDT
<b>1658</b>	🍌	JOYCREAM COCONTY <i>Crème goût chocolat au lait / coco avec flocons de coco</i>	Seau de 5 kg
<b>2303</b>	🍌	JOYCREAM FRUITS ROUGES <i>Crème aux fruits rouges avec deliocrisp</i>	Seau de 5 kg
<b>6392</b>	🍌	JOYCREAM PISTACCHIO CROCK <i>Crème pistache avec pistaches caramélisées</i>	Seau de 5 kg
<b>2287</b>	🍌	JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA <i>Crème lait noisette</i>	Seau de 5 kg
<b>3411</b>	🍌	JOYCREAM BLACK <i>Crème extra noire au cacao maigre</i>	Seau de 5 kg
<b>6393</b>	🍌	JOYCREAM AMORENERO <i>Crème au cacao extra dark avec morceaux de biscuits au cacao</i>	Seau de 5 kg
<b>3160</b>	🍌	JOYCREAM TORRONCINO <i>Crème chocolat blanc / amandes avec morceaux de nougat</i>	Seau de 5 kg
<b>1652</b>	🍌	JOYCREAM WAFERNUT NOIR <i>Crème cacao/ noisette avec des granules de noisette et brisures de gaufrettes</i>	Seau de 5 kg
<b>1655</b>	🍌	JOYCREAM WAFERNUT CLAIR <i>Crème noisette avec des granules de noisette et brisures de gaufrettes</i>	Seau de 5 kg
<b>1710</b>	🍌	JOYCREAM CROCCANTISSIMO <i>Crème cacao/ lait avec petites sphères croquantes de céréales</i>	Seau de 5 kg
<b>1656</b>	🍌	JOYCREAM CHOCOBISCOTTO <i>Crème goût chocolat avec biscuits au cacao en morceaux</i>	Seau de 5 kg
<b>2984</b>	🍌	JOYCREAM DONATELLO <i>Crème saveur chocolat/ coco avec flocons de coco</i>	Seau de 5 kg
<b>1653</b>	🍌	JOYCREAM NOCCIOLINA <i>Crème au cacao maigre avec cacahuètes entières et en morceaux</i>	Seau de 5 kg
<b>1659</b>	🍌	JOYCREAM BESAMEMUCHO <i>Crème goût gianduja avec grains de noisette et deliocrisp</i>	Seau de 5 kg
<b>527</b>	🍌	JOYCREAM FRIZZI POP CHOC <i>Crème cacao/ noisette avec bonbons</i>	Seau de 5 kg
<b>553</b>	🍌	JOYCREAM FRIZZI POP PINK <i>Crème fruits rouges avec bonbons</i>	Seau de 5 kg
<b>2298</b>	🍌	JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL <i>Crème goût caramel avec fleur de sel</i>	Seau de 5 kg
<b>5275</b>	🍌	JOYCREAM WHYTE CROCK <i>Crème nature avec deliocrisp</i>	Seau de 5 kg

## • Les toppings



NOUVEAUTÉ



BISCOFF® TOPPING  
THE ORIGINAL SPÉCUOOS  
Lotus - 1 kg x 8  
Réf. 3883



irca

Réfs		GAMME JOYTOPPING	CDT
1434		JOYTOPPING CHOCOLAT	1 kg x 6
2923		JOYTOPPING CHOCOLAT BLANC	900 g x 6
1435		JOYTOPPING CARAMEL	1 kg x 6
1436		JOYTOPPING CAFE	1 kg x 6
1437		JOYTOPPING FRAISE	1 kg x 6
2433		JOYTOPPING FRAMBOISE	1 kg x 6
1438		JOYTOPPING FRUITS DES BOIS	1 kg x 6
3371		JOYTOPPING AMARENA <b>NOUVEAUTÉ</b>	1 kg x 6
2440		JOYTOPPING MANGUE	1 kg x 6
1683		JOYTOPPING TROPICAL	1 kg x 6
2997		JOYTOPPING NOCCIOLATA PREMIUM	900 g x 6
2490		JOYTOPPING NOCCIOLATA BLANC	1 kg x 6
2434		JOYTOPPING NOISETTE	1 kg x 6



CRÈME DE NOUGAT DE  
MONTELMAR  
1 kg x 6  
Réf. 1201



MIEL DE FLEURS  
Brover - 500 g x 14  
Réf. 1322



CRÈME SUCRÉE  
SOUS PRESSION  
Debic - 700 ml x 6  
Réf. 1422

## • Les coulis



Le Ptit Benoit  
by DISGROUP

COULIS DE FRAMBOISE  
500 g x 6  
Réf. 650000 ❄️

COULIS DE FRUITS EXOTIQUES  
500 g x 6  
Réf. 650001 ❄️

COULIS DE FRUITS ROUGES  
500 g x 6  
Réf. 650002 ❄️



COULIS DE FRAISE  
Sicol - 500 g x 6  
Réf. 650007 ❄️

# • Biscuits & Décors



CIGARETTES PATISSIÈRES  
Boite de 133  
Réf. 4612



ÉCLATS DE GALETES ST MICHEL  
300 g x 6  
Réf. 2382



PÉPITES CHOCOLATÉES SMARTIES®  
870 g x 4  
Réf. 3700



KIT KAT® ÉCLATS CROUSTILLANTS  
400 g x 16  
Réf. 3702



CRUNCH® BILLES CROUSTILLANTES  
400 g x 16  
Réf. 3703



LION® ÉCLATS CROUSTILLANTS  
400 g x 12  
Réf. 3701



**DISGROUP**  
AMANDES BATONNETS  
1 kg x 10  
Réf. 1276

**DISGROUP**  
AMANDES EFFILÉES  
7/9 MM - 1 kg x 10  
Réf. 1271



ZESTES DE CITRON VERT  
VERMICELLES - 1 kg x 5  
Réf. 650063



VERMICELLES MULTICOLORES  
1 kg x 6  
Réf. 7000

## Fruits secs caramélisés



**NOUVEAUTÉ**  
AMANDES HACHÉES  
2/4 MM - 1 kg x 6  
Réf. 4800



**NOUVEAUTÉ**  
NOISETTES ENTIÈRES  
12/14 MM - 1 kg x 10  
Réf. 4865



**NOUVEAUTÉ**  
PISTACHES HACHÉES  
1,5/6,4 MM - 700 g x 6  
Réf. 1020



**NOUVEAUTÉ**  
NOIX DE PECAN HACHÉES  
4/8 MM - 700 g x 6  
Réf. 1017

# Pour la préparation de vos BATONNETS GLACÉS

## BASES **irca**

pour préparation de vos batonnets glacés



Retrouvez la fiche conseil de  
**TENDER DESSERT**  
sur notre site internet  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)

**TENDER DESSERT**

Préparation neutre pour batonnets glacés sans turbine

1 kg x 6

Réf. 1480



### CONSEIL D'utilisation

Méthode avec turbine à glace  
(version à froid) :

Ajouter TENDER DESSERT au lait,  
mélanger et turbiner. Pour la réalisation  
de bâtonnets glacés aromatisés on  
peut utiliser les JOYPASTE.



BASE	LAIT ENTIER
1000 g	2,5 L

Méthode avec batteur mélangeur

Ajouter TENDER DESSERT à la crème fraîche,  
monter au batteur mélangeur à vitesse  
moyenne avec un fouet et éventuellement  
ajouter le JOYPASTE.

Conservation et consommation à la  
température de la vitrine réfrigérée (-14/16°C).

BASE	CRÈME	JOYPASTE
300 g	1 L (4-5°C)	cf. dosage

## IDÉES RECETTES

### Batonnets glacés à la pistache

- 1000 g de crème 35% DISGROUP
- 300 g de TENDER DESSERT
- 70 g de Joypaste pistache

Dissoudre le TENDER DESSERT dans la crème bien froide. Aromatiser avec la pâte de pistache puis monter le tout au batteur avec le fouet jusqu'à une consistance souple (pas trop serrer). Garnir des moules et insérer les bâtonnets en bois. Surgeler à -35°C. Démouler, glacer et décorer.

**Attention :** pour l'utilisation des pâtes plus acides (ex : citron - fraise ...), il faut diluer avec autant d'eau que de pâte d'aromatisation afin de ne pas influencer sur la crème.

Recette au batteur traditionnel  
ou recette avec utilisation en Turbine.

- 1000 g de TENDER DESSERT
- 2,5 L de lait entier
- QS de Joypaste (en fonction des parfums)

Mixer le Tender dessert et la pâte d'aromatisation dans le lait. Turbiner. Mouler dans des moules sanglés.



# COUVERTURES **irca**

pour préparation de vos **batonnets glacés**

## CONSEIL D'utilisation



Fondre en réchauffant délicatement à la température d'environ 30-35°C et mélanger avec soin.

Une fois fondu, tremper délicatement votre bâtonnet glacé dedans.



Réfs		GAMME JOYCOUVERTURE	CDT
<b>1715</b>		JOYCOUVERTURE DARK CHOCOLAT <i>Couverture à base de cacao maigre et d'huile de coco</i>	Seau de 5 kg
<b>1718</b>		JOYCOUVERTURE EXTRA CHOCOLAT NOIR <i>Couverture à base de chocolat noir</i>	Seau de 5 kg
<b>1716</b>		JOYCOUVERTURE EXTRA CHOCOLAT BLANC <i>Couverture à base de chocolat blanc</i>	Seau de 5 kg
<b>2976</b>		JOYCOUVERTURE EXTRA CHOCOLAT LAIT <i>Couverture à base de chocolat au lait</i>	Seau de 5 kg
<b>1722</b>		JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO <i>Couverture à base de chocolat au lait et noisettes Gianduja</i>	Seau de 3 kg
<b>1721</b>		JOYCOUVERTURE PISTACCHIO <i>Couverture chocolat blanc à la pistache</i>	Seau de 3 kg
<b>1724</b>		JOYCOUVERTURE FRAISE <i>Couverture chocolat blanc goût fraise</i>	Seau de 3 kg
<b>1720</b>		JOYCOUVERTURE LIMONCELLO <i>Couverture chocolat blanc goût Limoncello</i>	Seau de 3 kg
<b>1719</b>		JOYCOUVERTURE ORANGE <i>Couverture chocolat blanc goût Orange</i>	Seau de 3 kg



BATONNETS GLACÉS

# INCLUSIONS

pour préparation de vos **batonnets glacés**



**DISGROUP**  
PRALI-DÉCOR GRAINS  
NOISSETES 40%  
Seau de 2,5 kg  
Réf. 1909



**Les essentiels**  
CRISPAILLETTE PUR BEURRE  
*Bisures de crêpes dentelles*  
Carton de 2,5 kg  
Réf. 2415



**irca**  
GRANELLA DI NOCCIOLA  
*Grains de noisettes hachées grillées*  
Sac de 4 kg  
Réf. 3863



**irca**  
DORETTA  
*Grains de riz soufflé*  
Sac de 4 kg  
Réf. 3879

# Pour la préparation de vos GLACES ITALIENNES

## CONSEIL D'utilisation



Préparations prêtes à l'emploi, à verser directement dans les bacs de la machine.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Français sont de grands amateurs de glaces et cela ne date pas d'hier. 85,4 % des français, consomment des glaces, tous genres confondus. 55 % des français en dégustent au moins une fois par semaine, surtout durant l'été et 11 % en mangent tous les jours, peu importe la saison. Pour 41 % d'entre eux, les crèmes glacées restent des incontournables, 33 % préfèrent les glaces à l'italienne, 22 % ont plus d'affinités avec les sorbets et seulement 4 % préfèrent les yaourts glacés.

[www.modelesdebusinessplan.com](http://www.modelesdebusinessplan.com)

Réfs		MIX UHT GLACES À L'ITALIENNE	CDT
<b>3639</b>	🇫🇷	SAVEUR BANANE	5,5 kg
<b>3306</b>	🇫🇷	SAVEUR CAFÉ	5,5 kg
<b>4020</b>	🇫🇷	SAVEUR Caramel	5,5 kg
<b>3640</b>	🇫🇷	SAVEUR CASSIS	5,5 kg
<b>3260</b>		SAVEUR CHOCOLAT	5,5 kg
<b>1077</b>	🇫🇷	SAVEUR CHOCOLAT	1,1 kg x 6
<b>3259</b>		SAVEUR CITRON	5,5 kg
<b>3278</b>	🇫🇷	SAVEUR COCO	5,5 kg
<b>3261</b>		SAVEUR FRAISE	5,5 kg
<b>1365</b>	🇫🇷	SAVEUR FRAISE	1,1 kg x 6
<b>4354</b>		SAVEUR FRAISE LAIT	5,5 kg
<b>3232</b>		SAVEUR FRAMBOISE	5,5 kg
<b>4353</b>	🇫🇷	SAVEUR LAIT	5,5 kg
<b>6208</b>	🇫🇷	SAVEUR NOUGAT	5,5 kg
<b>4018</b>	🇫🇷	SAVEUR PASSION	5,5 kg
<b>3263</b>		SAVEUR PISTACHE	5,5 kg
<b>3264</b>		SAVEUR VANILLE	5,5 kg
<b>1558</b>	🇫🇷	SAVEUR VANILLE	1,1 kg x 6

# Pour la préparation de vos GRANITÉS

## CONSEIL D'utilisation

Diluer le CONCENTRÉ DE GRANITÉ selon le dosage ci-dessous dans la cuve à granité. Mettre l'appareil en marche 1h30 à 2h avant de servir afin d'obtenir la texture désirée.

Agiter avant emploi.



ICE PONY

1 L

EAU / LAIT ENTIER

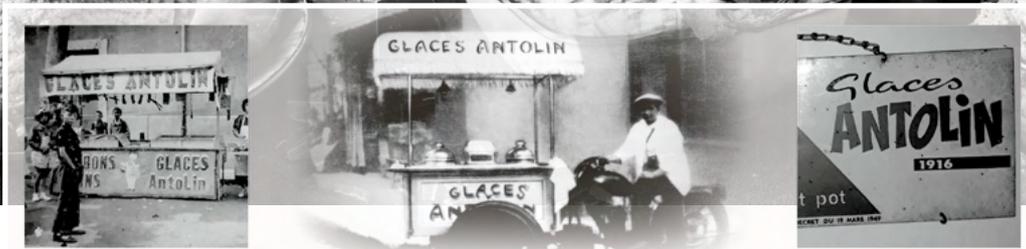
5 L

*Diluez votre concentré avec de l'eau pour un granité classique rafraîchissant ou avec du lait pour un granité plus onctueux !*



Réfs		PRÉPARATION CONCENTRÉE STERILISÉE POUR GRANITÉS	CDT
<b>3204</b>		SAVEUR PASSION	1 litre x 6
<b>3208</b>		SAVEUR PÊCHE/ABRICOT	1 litre x 6
<b>3207</b>		SAVEUR FRAISE	1 litre x 6
<b>3201</b>		SAVEUR COLA	1 litre x 6
<b>3200</b>		SAVEUR CITRON	1 litre x 6
<b>3202</b>		SAVEUR MENTHE VERTE	1 litre x 6

# Crèmes glacées et Sorbets ARTISANAUX



## MAISON "ANTOLIN"

*Glaces Artisanales depuis 1916*



L'un des plus anciens glaciers de France en activité, plus de 100 ans de transmission sur le même territoire.



Qualifié «Maître Artisan Glacier» par la Chambre Régionale des Métiers de l'Artisanat d'Occitanie.



Labellisé «Entreprise du Patrimoine Vivant Français» par l'État pour son histoire et son savoir-faire français d'excellence.



Sorbets 100% Vegan répondant aux attentes de plus en plus de consommateurs.

## IDÉES RECETTES

### Coupe "Bretonne"

- 1 boule caramel salé
- 1 boule palet breton
- 1 boule vanille
- Eclats de galette St Michel (p. 15)
- Joytopping caramel (p. 14)
- Chantilly (p. 14)



*A servir sur place ou à emporter ...  
... dans une coupe, un pot, un cône  
ou même dans une crêpe !*

### Coupe "Réconfort"

- 1 boule vanille
- 1 boule pistache
- 1 boule chocolat
- Amandes hachées (p. 15)
- Pistaches hachées (p. 15)
- Chantilly (p. 14)

# Crèmes glacées ARTISANALES

Bac de 2,5 L x 4 ❄️ 🍷

**Réf. 650208**



**CAFÉ MOKA**

Crème Glacée  
Café origine Ethiopie

**Réf. 650206**



**CARAMEL SALÉ**

Crème Glacée  
Au beurre Salé  
de Guérande

**Réf. 650203**



**CHOCOLAT  
CRAQUANT**

Crème Glacée  
Couverture noire  
Origine Madagascar

**Réf. 650211**



**FRAISE AVEC  
MORCEAUX**

Crème Glacée  
Avec fraises semi-confites

**Réf. 650273**



**LIMONCELLO**

Crème Glacée

**Réf. 650207**



**MENTHE  
CHOCOLAT**

Crème Glacée  
Avec copeaux  
de chocolat noir

**Réf. 650268**



**NOIX  
DE COCO**

Crème Glacée  
Avec copeaux de coco

**Réf. 650275**



**PALET  
BRETON**

Crème Glacée  
Avec morceaux

**Réf. 650205**



**PISTACHE**

Crème Glacée  
Avec morceaux de pistaches

**Réf. 650204**



**RHUM RAISIN**

Crème Glacée  
Avec raisins

**Réf. 650210**



**SPÉCULOOS**

Crème Glacée  
À la pâte et brisures

**Réf. 650272**



**STRACCIATELLA**

Crème Glacée  
Avec des copeaux de chocolat

**Réf. 650212**



**YAOURT**

Crème Glacée  
Le vrai goût Bulgare

**Réf. 650201**



**VANILLE  
DÉLICE**

Crème Glacée  
Bourbon de Madagascar  
avec plus de crème

Existe en bac 5 L x 2  
**Réf. 650200**

# Sorbets ARTISANAUX

Bac de 2,5 L x 4 ❄️ 🍷

**Réf. 650231**



**ABRICOT**

Sorbet  
54 % de fruit

**Réf. 650226**



**ANANAS**

Sorbet  
54 % de fruit

**Réf. 650235**



**CASSIS**

Sorbet  
54 % de fruit

**Réf. 650233**



**CERISE**

Sorbet  
45 % de fruit

**Réf. 650216**



**FRAISE SENGA  
SENGANA**

Sorbet  
54 % de fruit

**Réf. 650259**



**CITRON VERT**

Sorbet  
Avec zestes de citron

**Réf. 650214**



**CITRON  
DÉLICE**

Sorbet  
Origine Sicile bio  
35 % de fruit

**Réf. 650215**



**FRAMBOISE**

Sorbet  
54 % de fruit

**Réf. 650218**



**PASSION**

Sorbet  
40 % de fruit

**Réf. 650223**



**MANGUE  
ALPHONSO**

Sorbet  
40 % de fruit

**Réf. 650222**



**PÊCHE  
DE VIGNE**

Sorbet  
54 % de fruit

**Réf. 650221**



**POIRE  
WILLIAM'S**

Sorbet  
54 % de fruit

**Réf. 650260**



**POMME VERTE**

Sorbet  
54 % de fruit

GLACES ARTISANALES

# Produits pour vos glaces À EMPORTER

## • Cônes et cornets

POUR 1 À 5 BOULES



Réfs	CÔNES DENTELÉS	CDT
<b>3597</b>	CÔNE Ø 50 - H 130 MM	Colis de 500
<b>3598</b>	CÔNE Ø 60 - H 157 MM	Colis de 272
<b>3600</b>	CÔNE Ø 70 - H 165 MM	Colis de 252

Réfs	CÔNES DENTELÉS GRANDS CARREAUX	CDT
<b>7803</b>	CÔNE Ø 41 - H 160 MM	Colis de 360
<b>824</b>	CÔNE Ø 80 - H 164 MM	Colis de 189
<b>437</b>	CÔNE Ø 95 - H 164 MM	Colis de 180



CORNET SIMPLE  
Ø 50 x H 118 MM  
Colis de 378  
Réf. **7768**



CORNET DOUBLE  
Ø 77 x H 120 MM  
Colis de 308  
Réf. **7755**

CROQUANTS & SUCRÉS



P'TITE TULIPE CHOCOLATÉE  
Jean Ducourtieux - 22,5 g x 128  
Réf. **2211**

## • Serviettes



SERVIETTES BLANCHES 1 PLI  
Paquet de 500 x 8  
Réf. **5432** - 30 x 31 cm  
Réf. **5430** - 33 x 33 cm



SERVIETTES BLANCHES 2 PLIS  
38 x 38 cm  
Paquet de 50 x 48  
Réf. **5429**

# • Vaisselle jetable & Emballages

Pour la préparation de vos granités



POT À GRANITÉ  
12 oz - Paquet de 50 x 20  
**Réf. 29**



PAILLES CARTON BLANC  
Paquets de 500  
**Réf. 551** - Ø 6 x 197 mm  
**Réf. 556** - Ø 8 x 150 mm



À EMPORTER



CUILLÈRES À GLACE EN BOIS  
95 mm - Paquet de 100  
**Réf. 479**



POT À GLACE KRAFT 140 ML  
Ø 86 x 52 mm - Paquet de 50 x 20  
**Réf. 5217**



POTS À GLACE KRAFT  
Paquet de 50 x 20  
**Réf. 663** - 3 oz - 70 x 58 x 41 mm  
**Réf. 664** - 5 oz - 86 x 74 x 51 mm  
**Réf. 658** - 6 oz - 95 x 80 x 50 mm



COUVERCLE POUR POT 140 ML  
Ø 86 mm - Paquet de 50 x 20  
**Réf. 4382**



BARQUETTE À GLACE 1/2 L + COUVERCLE  
Paquet de 25 x 10  
**Réf. 1132**

BOITE ISOTHERME POUR BARQUETTE À GLACE 1/2 L  
Paquet de 25 x 10  
**Réf. 1111**



BOITES ISOTHERMES POUR VACHERIN  
Paquet de 25 x 10  
**Réf. 1102** - 200 x 120 mm  
**Réf. 1103** - 260 x 160 mm



Disponible en précommande

# - DISTRIBUTEURS DISGROUP -

**SAS DISGROUP**  
**SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME**  
 Parc d'Activité de Plaisance  
 35133 SAINT SAUVEUR DES LANDES  
 Tél. 02 99 99 30 44

**SAS DISGROUP**  
**GESTION ADMINISTRATIVE**  
**COMMERCIALE & FINANCIÈRE**  
 Zone Mini Parc  
 6 RUE ROLAND GARROS  
 38320 EYBENS  
 Tél. 04 76 42 16 45

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



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Facebook**  
 \_disgroupreseau



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Instagram**  
 @disgroupreseau

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE CHAÎNE



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**LinkedIn**

RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Pinterest**

**ALIMENTAIRE FB**  
 324 rue des Couteliers  
 Z.A SUD  
 05100 Briancçon  
 Tél. 04 92 20 21 54  
 Fax 04 92 20 60 20

**AMINE SAS**  
 402 B Route de Montjoly  
 97354 Remire Montjoly  
 Guyane  
 Tél. 05 94 25 38 38

**ANC SAS - ROQUET**  
 ZI de Carros  
 1ère avenue - 6001M  
 06510 LE BROC  
 Tél. 04 92 08 05 58

**APPRO FOURNIL**  
 Z.A Blusnières Nord 2  
 16 rue Pierre et Marie Curie  
 BP12  
 85190 Aizenay  
 Tél. 02 51 98 80 04

**AURIAC SAS**  
 ZI du Pic  
 Impasse Mercure  
 09100 Pamiers  
 Tél. 05 34 01 09 60  
 Fax 05 34 01 09 65

**AUVERGNE BOULANGÈRE**  
**ET PÂTISSÈRE**  
 ZAC des Gravanches  
 5 rue Jacqueline Auriol  
 63100 Clermont-Ferrand  
 Tél. 04 73 92 03 98  
 Fax 04 73 91 88 06

**AVIDOC**  
 ZAE via Europe  
 8 rue de Copenhague  
 34350 Vendres  
 Tél. 04 67 31 45 31  
 Fax 04 67 31 64 57

**BACCHIETS**  
 26 Boulevard Fuon Santa  
 06340 la Trinité  
 Tél. 04 93 26 32 88  
 Fax 04 93 89 83 19

**BECUS STE**  
 Zone des radars  
 5 rue Jean-Jacques RousSeau  
 91350 Grigny  
 Tél. 01 69 02 15 99  
 Fax 01 69 06 67 32

**BRIAL SARL**  
 ZA Cher du Cerisier  
 23000 Saint Fiel  
 Tél. 08 11 95 11 11  
 Fax 08 11 95 11 19

**SAS C.B.P.A.**  
 Parc d'Activité des  
 Hunaudières  
 474 boulevard des  
 Hunaudières  
 72230 Ruaudin  
 Tél. 02 43 84 39 66  
 Fax 02 43 84 02 68

**CBS**  
 ZI La Barbière  
 8 rue Paul Langevin  
 47300 Villeneuve sur Lot  
 Tél. 05 53 70 45 17  
 Fax 05 53 70 50 97

**COMPTOIR DE LA**  
**BOULANGERIE BLANCOISE**  
 ZI Les Daubourgs  
 36300 Le Blanc  
 Tél. 02 54 37 11 16  
 Fax 02 54 28 08 83

**DBP VAL DE LOIRE**  
 Zone des Gailletrous II  
 2 rue Pierre et Marie Curie  
 41260 La Chaussée Saint  
 Victor  
 Tél. 02 54 78 05 93  
 Fax 02 54 78 21 52

**ETS DESTREBECQ DULAC**  
**VF DISGROUP**  
 21 rue Marie Fougery  
 50400 Granville  
 Tél. 02 33 50 01 49

**DI.CO.FIN SARL**  
 ZA de Caldaniccia  
 20167 Mezzavia  
 Tél. 04 95 20 12 92  
 Fax 04 95 20 58 71

**DISBEP SARL**  
 ZI les Tamarins  
 6 rue Simone Morin  
 97420 le Port  
 Île de la Réunion  
 Tél. 02 62 42 78 90  
 Fax 02 62 42 78 91

**DISGROUP 49**  
 ZA des Peupleraiés  
 49400 Bagneux  
 Tél. 02 41 67 45 53  
 Fax 02 41 67 63 38

**DISGROUP BRETAGNE NORD**  
 Zone de Runiou  
 22970 Ploumagoar  
 Tél. 0 800 00 48 01

**DISGROUP CAEN LA MER**  
 901 boulevard Charles Cros  
 14123 IFS  
 Tél. 02 31 34 49 49

**DISGROUP GRIGNY**  
 Zone des Radars  
 5 rue Jean-Jacques RousSeau  
 91350 Grigny  
 Tél. 01 69 02 18 06  
 Fax 01 69 43 65 82

**DISTRIBUTION FRISSON**  
**SARL**  
 19 rue de l'Orgeval  
 77120 Coulommiers  
 Tél. 01 64 04 67 92  
 Fax 01 64 65 67 46

**DUCREUX**  
 Site de Ste Consorce  
 Parc d'activité du Clapeloup  
 69280 Sainte- Consorce  
 Tél. 04 78 44 24 46  
 Fax 04 78 87 12 75

**DUCREUX**  
 Site de Veurey-Voroize  
 46 allée de la Vola  
 38113 Veurey Veroize  
 Tél. 04 78 44 21 92  
 Fax 04 78 87 12 75

**FORTTEL SARL**  
 Rue des Gravières  
 67170 Brumath  
 Tél. 03 90 29 12 10  
 Fax 03 90 29 12 11

**FOURNI'LABO**  
 11 rue Crozat  
 BP 712  
 02314 Saint Quentin cedex  
 Tél. 03 23 64 41 81  
 Fax 03 23 64 41 91

**FROMAGERIE MAURON SA**  
 Route de Velet  
 70100 Gray-la-Ville  
 Tél. 03 84 65 04 24  
 Fax 03 84 65 53 37

**GELVAR.COM**  
 300 avenue de Madrid  
 83870 Signes  
 Tél. 04 94 90 65 80  
 Fax 04 94 26 67 57

**GRIVEL SARL**  
 4 rue Camille Flammarion  
 54300 Luneville  
 Tél. 03 83 26 20 02  
 Fax 03 83 26 98 08

**GROUPE EMALO**  
 30 route de Toulouse  
 65690 Barbazan Debat  
 Tél. 05 62 33 97 05

**HAVARD SAS**  
 Pôle d'Activité d'Ecouve  
 ZI nord  
 9 rue Georges Champetier  
 61250 Damigny  
 Tél. 02 33 290 320  
 Fax 02 33 27 91 85

**SAS HAVARD 28**  
 (ets secondaire)  
 3 Avenue Gustave Eiffel  
 28360 Gellainville  
 Tél. 02 37 52 02 78  
 Fax 02 37 52 57 91

**DISGROUP RENNES**  
 Site de HODIS SAS  
 ZA de l'Aumallerie  
 Le Bas Loisl  
 35133 La Selle en Luitré  
 Tél. 02 99 99 08 12

**DISGROUP RENNES**  
 Site de RENOUE ETS  
 52 boulevard de la Haie  
 des Cognets  
 35136 St Jacques de la Lande  
 Tél. 02 99 31 26 32

**HUETTE ETS**  
 ZA de Mane Lenn  
 56950 Crach  
 Tél. 02 97 24 03 57  
 Fax 02 97 24 82 61

**L.D.S**  
 ZAC de Brais  
 20 route de Fondeline  
 44600 Saint Nazaire  
 Tél. 02 40 70 16 19  
 Fax 02 40 00 84 02

**LE FOURNIL TOURANGEAU**  
**SARL**  
 2 rue des Trois Maries  
 37230 Fondettes  
 Tél. 02 47 49 66 00  
 Fax 02 47 49 73 28

**LEBOUCQ CLAUDE SA**  
 Zone des Radars  
 5 rue Jean-Jacques RousSeau  
 91350 Grigny  
 Tél. 01 69 02 18 41  
 Fax 01 69 43 57 11

**LOMBART LEFEBVRE**  
 3 rue des Docks  
 58000 Nevers  
 Tél. 03 86 57 27 61  
 Fax 03 86 59 11 69

**MAGDIS**  
 941 Route des Sapins  
 76110 Breauté  
 Tél. 02 32 84 60 00

**MESMACQUE SAS**  
 ZI du Fondsqin  
 Saint Martin au Laërt  
 62500 Saint Omer  
 Tél. 03 21 38 35 63  
 Fax 03 21 98 33 61

**MONEL & FILS SAS**  
 Zac des Fossés Neufs  
 13 rue du parc des Vergers  
 91250 Tigery  
 Tél. 01 69 02 18 55

**MONTEBELLO SAS**  
 137 rue des Artisans  
 50110 Tourlivaile  
 Tél. 02 33 23 46 26

**PATISAVEURS SARL**  
 7 avenue Blaise Pascal  
 64140 Lons  
 Tél. 05 59 62 92 92

**RUILIER SARL**  
 ZA Allée des Pères Blancs  
 97123 Baillif - Guadeloupe  
 Tél. 05 90 81 47 90  
 Fax 05 90 81 61 80

**SARDIN SARL**  
 379 Avenue de Navarre  
 16000 Angoulême  
 Tél. 05 45 67 98 44

**SEMIDIS SAS**  
 Quartier les Grands Grès  
 415 route des Vignères  
 84300 Cavaillon  
 Tél. 04 90 71 15 39  
 Fax 04 90 71 52 81

**SERDIS SAS**  
 Lot zico 3 rue Zico/Boucle  
 Nord  
 98890 PAITA  
 Nouvelle Calédonie  
 Tél. : +687 27 09 94  
 Contact Métropole :  
 04 42 92 84 49

**SERVAES PÈRES & FILS**  
 1 chemin de Saint Prix  
 Rue des Briquetteries  
 95270 Belloy en France  
 Tél. 01 34 71 11 99  
 Fax 01 34 71 80 50

**SIPAC**  
 Vallée de la Tuauru  
 PK 10 Côté Montagne  
 MAHINA - TAHITI  
 Polynésie Française  
 Tél. : +689 40 540 550  
 Contact Métropole :  
 04 42 92 84 49

**SOCIÉTÉ NOUVELLE B.O.F**  
**SARL**  
 Allée Alberto Santos-Dumont  
 ZAC les Essilards II  
 51100 Reims  
 Avenue des Tirverts  
 Marché de Gros  
 10420 Troyes  
 Tél. 03 26 47 69 75  
 Fax 03 26 05 00 93

**SODIGEL**  
 50 route de Riberac  
 24650 Chancelade  
 Tél. 05 53 04 78 94

**TRADE WINDS SUPPLIERS**  
 Quai des Tourelles  
 Port de Fort de France  
 97200 Fort de France  
 Île de la Martinique  
 Tél. 05 96 70 20 54  
 Fax 05 96 70 20 44

