



INGREDIENTS
DE PÂTISSERIE
& BOULANGERIE

المواد الأولية للحلويات والخبز





CSM GIAS est une joint-venture entre le leader mondial des ingrédients de la pâtisserie et de la boulangerie CSM et la société Tunisienne GIAS, le leader local dans le même secteur.

Installée à Bouargoub à 50km de Tunis, CSM GIAS emploie près de 400 collaborateurs et possède une équipe de vente qui est répartie sur toute la Tunisie et présente dans plusieurs pays à l'export.

Notre objectif est d'être le meilleur partenaire à nos clients grâce à nos produits innovants.

سي أس أم جياس هي وليدة إتفاقية شراكة بين الشركة العالمية الرائدة في مجال الحلويات و الخبز سي أس أم والشركة التونسية الرائدة على المستوى المحلي في نفس المجال.

تقع شركة سي أس أم جياس في بوعرقوب على بعد 50 كم من العاصمة تونس.

تقوم بتشغيل 400 متعاون ولها فريق عمل موزع على كامل تراب الجمهورية ويشمل جميع مسالك التوزيع .

تقوم شركة سي أس أم جياس بتصدير منتجاتها نحو العديد من الوجهات .

هدفنا هو أن نكون أفضل شريك لعملائنا من خلال منتجاتنا المبتكرة .



ISO 9001 :2015
Système de management de la qualité
نظام إدارة الجودة



ISO 14001 : 2015
Système de management environnemental
نظام إدارة البيئة



ISO 22000 :2015
Système de management de la sécurité des aliments
نظام إدارة سلامة الغذاء



ISO 18001 : 2007
Système de management de la santé et de la sécurité
نظام إدارة الصحة الوظيفية والسلامة



Sommaire

Margarine	1 - 10.....	مرغرين
Mélange.....	12.....	مزيج
Crème à fouetter.....	14.....	كريمة للخفق
Fondant.....	16.....	فندان
Nappage.....	18.....	ناباج
Améliorant en gel.....	20.....	محسن جل
Cacao.....	22.....	كاكاو
Pâte à glacer.....	24 - 30.....	عجين المرطبات
Chocolat.....	32.....	شكلاطة
Croquant.....	34.....	كروكان
Glaçage.....	36.....	ملمع جلي
Pâte aromatisante	38.....	عجين منكه
Topping.....	40.....	صاصة تخلية
Fourrages.....	42.....	حشوات
Mix pâtissier.....	44 - 54.....	مستحضر كريم حلويات
Gélatine.....	56.....	جيلاتين
Sucre & dérivés.....	58 - 60.....	سكر
Levure pâtissiere.....	62.....	خميرة حلويات
Améliorant.....	64 - 66.....	محسن
Mix pain.....	68 - 70.....	مستحضرات الخبز



Feuille d'or Spécial feuilletage

الورقة الذهبية للتوريق

Margarine

Margarine idéale pour la préparation de feuilletages de qualité supérieure : milles feuilles, vol au vent, tartes, pâtés...

الورقة الذهبية خاصة بالتوريق ممتازة جدا لكل أنواع التوريق



- Feuilletage homogène et régulier
- Excellent développement au four
- Feuilletage aéré et doré
- Goût authentique pour de savoureux feuilletages
- Applications variées

- توريق متوازن عند الخبز
- خفيفة و شهية
- تتزايد و تطهى بنسق متميز
- بنكهة و طعم الزبدة
- تمكن من الحصول على توريق ممتاز ذو طعم جيد
- صالح للحلويات والمطبخ



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلاحية
Feuille d'or spécial feuilletage الورقة الذهبية للتوريق	Bloc قالب 10kg	1	10kg	12 mois شهر
	Plaque صفيحة 2kg	5	10kg	12 mois شهر
	Plaque صفيحة 500g	20	10kg	12 mois شهر



Feuille d'or spécial croissant الورقة الذهبية للكرواسان

Margarine

Margarine adaptée pour la préparation de tous types de croissants et viennoiseries

الورقة الذهبية خاصة بالكرواسان



- Meilleur plasticité de la margarine avec une souplesse extraordinaire
- Excellent développement au four
- Croissant léger et croustillant
- Arôme et goût de beurre agréable
- Goût stable et raffiné
- Fraîcheur prolongée

- توزيع متوازن عند الخبز
- كرواسون خفيف و هش
- طعم ممتاز بنكهة الزبدة
- ليونة وقوام ممتازان
- يحافظ على القوام الهش حتى بعد أن تبرد



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Feuille d'or spécial croissant	Bloc 10kg قالب	1	10kg كغ	12 mois شهر
ورقة ذهبية خاص للكرواسان	Plaque 2kg صفحة	5	10kg كغ	12 mois شهر
	Plaque 500g صفحة	20	10kg كغ	12 mois شهر



Délicieuse spécial cake / crémage

الليذة للكايك والكرمة

Margarine

Crémage Margarine de qualité supérieure au goût de beurre stable et raffiné pour la préparation des crèmes.

- Permet d'obtenir une crème volumineuse, homogène et onctueuse
- Bonne capacité de foisonnement
- Applications variées : crème de garniture, fourrage des gâteaux

الليذة لصنع الكريمة هي مرغرين بديلة للزبدة مثالية في تحضير جميع وصفات كريمة التزيين و حشو جميع أنواع الحلويات كما يمكن أن تستعمل في وصفات أخرى مثل الكايك و الجنواز و الكعك والعجائن وغيرها من الحلويات المختلفة



- تمكن من الحصول على كريم كثيف و متجانس
- متماسكة في مختلف درجات الحرارة
- تتمتع بطاقة كبيرة على الوفرة والانتفاش
- شهية وطيبة المذاق

Cake : Margarine de qualité supérieure au goût de beurre stable et raffiné pour la préparation des cakes.

- Texture aérée et spongieuse
- Bon volume des cakes
- Arôme beurre identique nature
- Fraîcheur prolongée
- Applications variées : cakes, gâteaux, biscuits, tartes...

الليذة للكايك هي مرغرين ممتازة لتحضير جميع وصفات الكايك كما تستعمل في وصفات أخرى مثل الكريمة و الجنواز و الكعك والعجائن وغيرها من الحلويات المختلفة



- حجم جيد للكايك
- نسيج إسفنجي ومهوى
- نكهة الزبدة الطبيعي



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزنجمالي	DLC مدة الصلاحية
La délicateuse pour crémage الليذة للكرمة	Bloc 5kg قالب	2	10kg	12 mois شهر
	Bloc 2.5kg قالب	4	10kg	12 mois شهر
La délicateuse pour cake الليذة للكايك	Bloc 5kg قالب	2	10kg	12 mois شهر



Voluma فليوما

Margarine

Margarine spécial croissant à 70% de matière grasse qui garantit des croissants et feuilletages d'une bonne qualité
مرغرين للتوريق تحتوي على 70% مواد دسمة تستعمل في كل أنواع العجائن المورقة



- Facilité de travail
- Bon développement à la cuisson
- Excellent arôme de beurre

- سهولة الإستعمال

- توريق ممتاز

- مذاق شهى للحلويات بطعم الزبدة



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الإجمالي	DLC مدة الصلوحية
Voluma فليوما	Bloc 10kg قالب	1	10kg كغ	12 mois شهر
	Plaque 2kg صفيحة	5	10kg كغ	12 mois شهر



Sahla
سهلة

Margarine
(préparation)

Préparation pour crème et garniture prête à l'emploi

مستحضر الكريمة سهلة هو منتج جديد جاهز للاستعمال



- Économique et pratique
- Gain de temps appréciable (en 10 minutes votre crème est prête)
- Crème légère et savoureuse



- اقتصادية
- سهلة وسريعة التحضير
- تقبل التلوين وإضافة المنكهات

Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الإجمالي	DLC مدة الصلاحية
Sahla سهلة	Bloc قالب 2.5kg كغ	4	10kg كغ	12 mois شهر



Mezij مزيج الزبدة والمرجرين

Mélange
beurre
margarine

Mélange de beurre et de margarine, spécialement conçu pour donner à vos croissants, feuilletages et viennoiseries la saveur du beurre et la plasticité de la margarine

مزيج بين الزيوت النباتية والزبدة الحيوانية لجميع أنواع التوريق. يجمع بين الطعم الممتاز للزبدة وسهولة الاستعمال الخاصة بالمرجرين



- Allie les avantages de la margarine et celles du beurre en un seul produit
- Idéal pour tous types de viennoiseries
- Texture ferme et homogène
- Extrême facilité de travail
- Un bon développement à la cuisson
- Aspect moelleux exceptionnel
- Excellent saveur de beurre frais

- تضيفي على العجينة ليونة كبيرة
- سهل الاستعمال
- حجم ممتاز عند التوريق
- طعم الزبدة الحقيقي الممتاز



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Mezij مزيج	Plaque 2kg صفحة	5	10kg كغ	9 أشهر



Crème à fouetter sucrée كريم للخفق

Crémage

Cette crème à fouetter végétale sucrée est un excellent support pour toutes vos préparations de garniture, mousses et décoration

كريم للخفق فنواز هي كريم نباتية محلاة، مثالية لجميع استعمالاتكم من الحشو، إعداد الموس والزينة و التغليف



- Forte capacité de foisonnement
- Couleur blanchâtre attractive
- Arôme et goût lactés très agréables
- Texture lisse et onctueuse
- Stable à la congélation et décongélation
- Rapide et efficace : en 5 min, votre crème est prête
- Applications variées : garniture, mousses et décoration



- حجم ممتاز عند الخفق
- لون أبيض ناصع
- طعم ممتاز
- قوام ناعم
- ثابتة عند التجميد أو التبريد
- سريعة الخفق
- متعددة الاستعمال

Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجفلي	DLC مدة الصلوحية
Crème à fouetter sucrée كريم للخفق فنواز	عينة 1ل / 1.5ل	12	12kg	12 mois



Sucre fondant سكر فندان

Fondant

Le sucre fondant est une pâte blanche utilisée essentiellement pour le glaçage des mille feuilles, choux ou à la réalisation du chocolat plastique et pâte à sucre

سكر فندان لتغليف الحلويات و المرطبات ولتحضير عجين السكر



- Couleur extrêmement blanche
- Stable à l'humidité
- Possibilité de rajouter des colorants

- لون أبيض ناصع
- مقاوم لرطوبة الثلجات
- يمكن إضافة الملونات و النكهات



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Fondant فندان	Carton 10kg كرتونة 10kg	1	10kg كغ	12 mois شهر
Fondant Soft* فندان سوفت *	Carton 5kg كرتونة 5kg	1	5kg كغ	12 mois شهر
	Seau 7kg سطل 7kg	2	14kg كغ	09 mois شهر

*Le fondant soft se caractérise par sa texture plus souple par rapport au fondant classique.

* يتميز فندان سوفت بأكثر ليونة من الفندان العادي



Nappage abricot مربى

Nappage

De texture homogène et d'application facile, le nappage Vanoise apporte à vos créations une finition brillante et un glaçage parfait

سهل الإستعمال على البارد أو على الساخن



- Gélification rapide et stabilité parfaite
- Aspect transparent et très brillant
- Protection des fruits contre l'oxydation
- Utilisation à chaud ou à froid
- Stable à la congélation

- تماسك سريع
- شفاف
- مضاد للأكسدة
- ثابت عند التجميد



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Nappage Abricot ناباج مشمش	Seau 6kg سطل 6 كغ	2	12	12 mois شهر



Améliorant en gel جل محسن

Améliorant en gel

L'améliorant en gel est un émulsifiant destiné à améliorer la texture des gâteaux et cakes

جل محسن لجميع أنواع الجناز والكايك



- Texture spongieuse et bien aérée
- Bon foisonnement et bon rendement
- Rapidité de préparation en mélangeant tous les ingrédients ensemble

- قوام إسفنجي
- حجم ممتاز عند الخفق
- يضيف سرعة كبيرة عند التحضير



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Améliorant en gel جل محسن	Seau 5kg سطل 5 كغ	2	10kg 10 كغ	12 mois 12 شهر



Cacao en poudre مسحوق الكاكاو

Cacao

Le cacao en poudre offre un goût irresistible à vos desserts

مسحوق الكاكاو بطعم ممتاز يتماشى مع جميع أنواع الحلويات



- Poudre extra fine
- Couleur marron

- مسحوق ناعم جدا
- لون بني



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Cacao en poudre مسحوق كاكاو	سطل 2 kg	1	2 kg	12 شهر
Cacao en poudre Extra* مسحوق كاكاو إكسترا	سطل 2,5 kg	1	2,5kg	12 شهر

* Le cacao Extra est plus foncé que le cacao classique

* يتميز الكاكاو إكسترا بلون بني قاتم



Pâte à glacer noire بدیل الشكلاطة سوداء

Une gamme complète de pâte à glacer, disponible en plusieurs formats

Tablette/ قالب



Bloc/ قالب



Pastille/ أقراص



Batonnet/ أصابع



Chips/ حبيات



- Couleur brun foncé
- Goût cacaoté agréable
- Texture lisse, fluide et fondante
- Finition parfaite

- عجین المرطبات سوداء
- لون بني ممتاز
- طعم غني بالكاكاو
- قوام ناعم و سائل لجميع الإستعمالات

Pâte à
glacer



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pâte à glacer tablette noire قالب عجین المرطبات سوداء	500g كغ	10	5kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer tablette noire قالب عجین المرطبات سوداء	1kg كغ	10	10kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer tablette noire قالب عجین المرطبات سوداء	2.5kg كغ	4	10kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer bloc قالب عجین المرطبات	5kg كغ Carton	1	5kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer bloc قالب عجین المرطبات	10kg كغ Carton	1	10kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer drops vrac أقراص عجین المرطبات	5kg كغ Carton	1	5kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer drops classique أقراص عجین المرطبات كلاسيك	1kg كغ Sachet	6	6kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer bâtonnets « big size » أصابع عجین المرطبات حجم كبير	2,2kg كغ Seau	1	2,2kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer bâtonnets « small size » أصابع عجین المرطبات حجم صغير	1kg كغ Présentoir	6	6kg كغ	12 mois شهر
Pâte à glacer chips حبيبات عجین المرطبات	5kg كغ Carton	1	5kg كغ	18 mois شهر



Gold excell بديل الشكلاطة فولد اكسل

Pâte à
glacer

Une pâte à glacer noire très riche en cacao. Utilisée comme substitut de chocolat. Elle est idéale pour toutes les préparations : décor, enrobage des gâteaux, trempage et glaçage des entremets... Disponible en drops et tablette

عجين المرطبات فولد إكسلال يتميز بكمية هامة من الكاكاو، التي تعطي طعما ومذاقا فريدا لجميع منتجاتكم. متواجدة في شكل قوالب وأقراص



- Texture fluide
- Goût et couleur cacaoté très agréable
- Ganache lisse et très brillant
- Composée d'ingrédients de haute qualité pour plus de goût
- Aspect très fondant

- نكهة كاكاو ممتازة
- تمكن من الحصول على قماش لماع و سلس
- مصنع من أجود أنواع المكونات للحصول على طعم متميز



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pâte à glacer drops GOLD EXCELL عجين مرطبات فولد اكسل	seau 3kg كغ	2	6 كغ	12 شهر
Pâte à glacer tablette GOLD EXCELL عجين مرطبات فولد اكسل	tablette 1kg كغ	10	10 كغ	12 شهر



Pâte à glacer au lait بديل الشكلاطة بالحليب

Pâte à
glacer

Donnez une nouvelle saveur à vos créations avec la pâte à glacer au lait Vanoise

عجين الشكلاطة بالحليب يعطي نكهة جديدة لإبداعاتكم



- Couleur brun lacté
- Goût lacté riche
- Texture fluide et fondante
- Aspect brillant

- لون بني فاتح
- طعم الحليب والكاكاو
- قوام ناعم سلس عند الإذابة
- قالب عجينة المرطبات بالحليب



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pâte à glacer tablette au lait قالب شكلاطة بالحليب	1kg كغ	10	10 kg كغ	12 أشهر
Pâte à glacer tablette au lait قالب شكلاطة بالحليب	500g غ	10	5 kg كغ	12 أشهر



Pâte à glacer blanche

بدیل الشكلاطة بیضاء

Pâte à glacer

La pâte à glacer blanche Vanoise permet d'assurer un excellent résultat grâce à sa texture lisse, fluide et fondante

عجین المرطبات فنواز یتمیز بقوام ناعم وسائل



- Couleur ivoire adaptée à tous les besoins
- Goût lacté très prononcé
- Idéale pour aromatiser les crèmes ou réaliser les pâtes à sucre

- لون عاجي
- كمية ممتازة من الحليب المجفف
- جودة ممتازة لصنع عجينة السكر
- صالحة للكرème والموس

Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pâte à glacer tablette blanche قالب عجین بیضاء	1kg كغ	10	10 kg كغ	12 mois أشهر
Pâte à glacer drops blanche أقراص عجین بیضاء	sachet 1kg كغ كيس	6	6kg كغ	12 mois أشهر



Chocolat de couverture

شكلاطة للتغطية

Chocolat

Le chocolat de couverture Vanoise premium est idéal pour le décor moulage et enrobage. Il est riche en beurre de cacao.

il se décline en une gamme complète : blanc, au lait, noir 48%, noir 55% et noir 72% de cacao : disponibles en pastilles et tablettes

تشكيلة كاملة من شكلاطة فنواز برميوم لجميع أنواع الحلويات . بيضاء، بالحليب، سوداء 48%، سوداء 55% و سوداء 72%. تتواجد في شكل أقراص وقوالب



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pastille de chocolat noir 72% أقراص شكلاطة سوداء 72%	Sachet 1kg كيس	5	5kg كغ	24 mois شهر
Tablette de chocolat noir 72% قالب شكلاطة سوداء 72%	2 x 250g	10	5kg كغ	24 mois شهر
Pastille de chocolat noir 55% أقراص شكلاطة سوداء 55%	Sachet 1kg كيس	5	5kg كغ	24 mois شهر
Tablette de chocolat noir 55% قالب شكلاطة سوداء 55%	2 x 250g	10	5kg كغ	24 mois شهر
Tablette de chocolat noir 48% قالب شكلاطة سوداء 48%	2 x 250g	10	5kg كغ	24 mois شهر
Pastille de chocolat au lait أقراص شكلاطة بالحليب	Sachet 1kg كيس	5	5kg كغ	24 mois شهر
Tablette de chocolat au lait قالب شكلاطة بالحليب	2 x 250g	10	5kg كغ	24 mois شهر
Pastille de chocolat blanc أقراص شكلاطة بيضاء	Sachet 1kg كيس	5	5kg كغ	24 mois شهر



Croquant كروكان

Croquant

Avec ses références contenant du chocolat, pur beurre de cacao, des fruits secs et des brisures de crêpes, les croquants permettent de laisser libre cours à vos inspirations gourmandes et d'apporter une texture croustillante originale à vos entremets

مجموعة متنوعة من الكروكان. ترضي جميع الأذواق
بنكهات مختلفة : برالان، شكلاطة بيضاء، شكلاطة سوداء
كراميل، ليمون، فواكه حمراء، سبيكولوس



- Existe en différents parfums :
Pralin, chocolat blanc, chocolat noir, caramel fleur de sel, spéculoos, citron meringue, fruits rouges, douceur noisette
- Ingrédients nobles
- Texture authentique
- Pointe d'originalité au service de votre inspiration

مكونات ممتازة

تحافظ على قوامها وطعمها عند التبريد في الثلاجة أو في المجمد

Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلاحية
Pralin Croquant برالان كروكان	Seau 4.5kg سطل 4.5 كغ	1	4.5kg كغ 4.5	12 mois شهر 12
Croquant Chocolat Blanc كروكان شكلاطة بيضاء	Seau 4kg سطل 4 كغ	1	4kg كغ 4	12 mois شهر 12
Croquant Chocolat Noir كروكان شكلاطة سوداء	Seau 4kg سطل 4 كغ	1	4kg كغ 4	12 mois شهر 12
Croquant Caramel Fleur de Sel كروكان كراميل وردة ملح	Seau 4kg سطل 4 كغ	1	4kg كغ 4	15 mois شهر 15
Croquant Spéculoos كروكان سبيكولوس	Seau 4kg سطل 4 كغ	1	4kg كغ 4	15 mois شهر 15
Croquant Citron Meringue كروكان ليمون مeringue	Seau 4kg سطل 4 كغ	1	4kg كغ 4	15 mois شهر 15
Croquant Fruits Rouges كروكان فواكه حمراء	Seau 4kg سطل 4 كغ	1	4kg كغ 4	15 mois شهر 15





Glaçage miroir ملمع جلي

Glaçage

Le glaçage miroir est utilisé pour donner une brillance exceptionnelle à vos entremets, bavares et autres gâteaux.

مجموعة الجليات فنواز برميوم الشفاف، الكرميل والشكلاطة تضيف لمسة من اللمعان على منتوجاتكم



- Utilisation facile à chaud
- Excellente tenue sur les gâteaux
- Stable à la congélation et décongélation
- Brillance satinée
- Précision lors de la découpe
- Possibilité de rajouter des colorants liquides ou en poudres pour le miroir neutre. Possibilité de rajouter aussi des pâtes naturelles

- سهل الإستعمال على الساخن

- تماسك ممتاز

- قابل للتجميد مع الحفاظ على جودته

- يحافظ على اللمعان لمدة طويلة

- متماسك عند تقطيع المرطبات

- يمكن إضافة جميع الملونات



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Glaçage miroir neutre جلي شفاف	Seau 5kg سطل	2	10kg كغ	18 mois أشهر
Glaçage miroir neutre جلي شفاف	Seau 2.5kg سطل	4	10kg كغ	18 mois أشهر
Glaçage miroir caramel جلي كراميل	Seau 5kg سطل	2	10kg كغ	18 mois أشهر
Glaçage miroir caramel جلي كراميل	Seau 2.5kg سطل	4	10kg كغ	18 mois أشهر
Glaçage miroir chocolat جلي شكلاطة	Seau 5kg سطل	2	10kg كغ	18 mois أشهر
Glaçage miroir chocolat جلي شكلاطة	Seau 2.5kg سطل	4	10kg كغ	18 mois أشهر



Pâte aromatisante عجين منكه

Pâte de fruits concentrée, elle permet d'aromatiser toutes vos préparations : glaces, mousses, crèmes, bavares mais aussi pâtes, cakes, génoises et fourrages de macarons...

Disponible en 2 parfums : vanille et noisette

فنواز تقدم لكم مركز بنكهة الفانيليا و البندق. صالح لكل الإستعمالات: مثلجات, موس, كريمة ... يعطي لمنتجاتكم الطعم و اللون المطلوب



Pâte aromatisante noisette

- Texture visqueuse adaptée à toutes vos préparations
- Goût et couleur identique au naturel
- Contient une bonne quantité de pâte de noisette naturelle
- Longue conservation à température ambiante

مركز بنكهة البندق

- مركز بكمية كبيرة من البندق
- قوام كثيف لكل الإستعمالات
- طعم و لون مطابق للطبيعي



Pâte aromatisante vanille

- Texture visqueuse adaptée à toutes vos préparations
- Goût et couleur de vanille identique au naturel
- Contient des gousses de vanille naturelles
- Longue conservation à température ambiante

مركز بنكهة الفانيليا

- قوام كثيف لكل الإستعمالات
- يتوفر على كمية هامة من أعواد الفانيليا الطبيعية

Pâte aromatisante



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pâte aromatisante Vanille مركز بنكهة الفانيليا	Seau 2,5kg سطل	4	10kg كغ	24 mois شهر
Pâte aromatisante Noisette مركز بنكهة البندق	Boite 1kg عبة	6	6kg كغ	24 mois شهر



Sauce dessert صلصة خلية

Topping

Sauces prêtes à l'emploi, pour décorer et aromatiser vos desserts :
crêpes, gaufres, pancakes, glaces, boissons...
Disponible en 5 parfums : chocolat, caramel, fraise, noisette et vanille

صلصات جاهزة للإستعمال بنكهات متعددة للمرطبات والمثلجات :
شكلاطة. كراميل. فراولة. بندق وفانيليا



- Goût agréable
- Texture adaptée à tous les besoins

- طعم ممتاز
- قوام متماسك يتوافق مع المرطبات والمثلجات



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Sauce chocolat صلصة شكلاطة	Bouteille 1kg	6	6Kg	24mois شهر
Sauce fraise صلصة فراولة	Bouteille 1kg	6	6Kg	24mois شهر
Sauce caramel صلصة كراميل	Bouteille 1kg	6	6Kg	24mois شهر
Sauce vanille صلصة فانيليا	Bouteille 1kg	6	6Kg	24mois شهر
Sauce noisette صلصة بوفريوة	Bouteille 1kg	6	6Kg	24mois شهر



Fourrage حشوات

Fourrage



Fourrage industriel Vanoise

Destinée essentiellement à l'utilisation industrielle pour fourrer les cakes, muffins, croissants... par injection à froid. Disponible en 4 parfums abricot, fraise, cacao-noisette et chocolat

حشوات صناعية فنواز للكايك البسكويت، المافين والكاب كايك .
للإستعمال بعد الخبز أو قبل الخبز في بعض الأحيان
متوفر بنكهات مختلفة : مشمش، فراولة، شكلاطة، كاكاو بندق



Fourrage Fruffi

Fourrage aux fruits tropicaux (Ananas, pêches, abricot, fruits de passion) prêt à l'emploi, stable au four et à la congélation. Peut être utilisé dans ou sur la pâte avant ou après cuisson (viennoiserie, gâteaux...)

حشوة فروفي ذات تركيز عالي من الفاكهة
ثابتة عند التبريد أو الخبز



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Fourrage fraise حشوة فراولة	seau 20kg سطل	1	20 Kg كغ	18 mois شهر
Fourrage abricot حشوة مشمش	seau 20kg سطل	1	20 Kg كغ	18 mois شهر
Fourrage chocolat حشوة شكلاطة	seau 20kg سطل	1	20 Kg كغ	18 mois شهر
Fourrage cacao noisette حشوة كاكاو بندق	seau 20kg سطل	1	20 Kg كغ	18 mois شهر
Fruffi Tropical فروفي تروبيكال	Boite 3.3kg سطل	1	3.3kg كغ	18 mois شهر



Préparation pour crème pâtissière مستحضر كريم حلويات

Mix
pâtissier

Préparation pour crème à chaud

Préparation de poudre à crème à chaud pour réaliser une crème pâtissière au goût authentique en vanille qui sert à garnir tous vos différents desserts : éclairs, mille-feuilles, choux, tartes...

مستحضر كريم حلويات للتحضير على الساخن بنكهة الفانيليا



- Belle couleur jaune brillante
- Saveur traditionnelle
- Texture onctueuse et crémeuse
- Stable à la cuisson

- تماسك ممتاز، قوام ناعم
- لجميع أنواع الحلويات
- يمكن إضافة عديد المكونات
- مدة حفظ طويلة



Préparation pour crème à froid

La préparation pour crème pâtissière à froid Vanoise vous permet d'obtenir rapidement, simplement et sans cuisson une crème pâtissière pour garnir et fourrer vos gâteaux, mille feuilles, choux et tartes aux fruits avec une grande facilité de travail

كريمة الحلويات للتحضير على البارد



- Facile et rapide à préparer
- Texture crémeuse et onctueuse
- Stable à la congélation
- Flexibilité de dosage : ajout de l'eau ou lait

- تحضير سريع و سهل
- طعم و نكهة الفانيليا
- يمكن الحصول على القوام للمطلوب بتغير كمية المستحضر
- يمكن إضافة الحليب أو الماء



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Préparation pour crème à chaud محستحضر كريم على الساخن	Sac 5kg	1	5kg	24 mois
Préparation pour crème à froid محستحضر كريم على البارد	Sac 5kg	1	5kg	12 mois



Préparation pour cake مستحضر كايك

Mix
pâtissier

Des préparations prêtes à l'emploi permettant de réaliser des cakes artisanales de grande qualité ainsi que des muffins et cupcakes. Existe en deux parfums : neutre et chocolat

مستحضر جاهز للكايك متوفر بالكاكاو أو طبيعي ذو جودة عالية و مذاق ممتاز



- Texture aérée et spongieuse
- Volume optimal
- Qualité stable et des résultats réguliers
- Facile et rapide à préparer

- قوام ممتاز و هش
- حجم ممتاز
- نتيجة ممتازة
- سهل التحضير



Produit النتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Mix cake مستحضر الكايك	Sac 5kg كيس	1	5kg كغ	12 mois شهر
Mix cake chocolat مستحضر الكايك شكلاتة	Sac 5kg كيس	1	5kg كغ	12 mois شهر



Préparation pour génoise مستحضر جنواز

Mix
pâtissier

Préparation qui permet d'élaborer facilement et rapidement de spongieuses génoises en un simple tour de main

تركيبة ممتازة تمكن من الحصول على جنواز ممتاز في أشكاله المختلفة



- Texture spongieuse, légère, et aérée
- Rapide et facile à réaliser
- Qualité stable indépendamment de la forme : ronde ou en feuille

- قوام ناعم ، خفيف ، رطب
- سهل و سريع التحضير
- لجميع أنواع الجينواز : دوائر، ورق



Produit المنتجات	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Mix génoise مستحضر جنواز	Sac 5kg كيس	1	5kg كغ	12 mois شهر



Préparation pour crème chantilly مستحضر كريم شانتيي

Mix
pâtissier

Une préparation de crème chantilly qui permet d'apporter une finition parfaite des entremets et de bien garnir vos desserts (mousses, salades de fruit...)

مستحضر الشانتيي المحلى لتغليف المرطبات وتزيين الكاب كايك و سلطة الفواكه



- Couleur blanche éclatante
- Grande capacité de foisonnement
- Texture légère et onctueuse

- لون أبيض ممتاز
- حجم ممتاز بعد الخفق
- قوام خفيف و متماسك

Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Prép.pour crème chantilly مستحضر الشانتيي	Étui 760g غ	10	7.6kg كغ	24 mois شهر



Préparation pour mousses مستحضر موس

Mix
pâtissier

Préparation facile et très rapide qui garantit une mousse onctueuse et parfumée, disponible en 4 parfums : vanille, chocolat, caramel et café

مستحضر الموس فنواز سهل و سريع التحضير. نكهات مختلفة و قوام متماسك



- Idéale pour garnir vos gâteaux ou pour s'en servir directement
- Permet d'avoir une mousse onctueuse, lisse et fondante
- Excellente tolérance : possibilité d'ajouter de l'eau ou du lait
- Stabilité à la congélation

- ممتاز لتغليف المرطبات
- قوام ناعم و متماسك
- يمكن استعمال المستحضرات بالحليب أو الماء
- ثابت عند التبريد أو التجميد

Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Mousse chocolat موس بنكهة الشوكولاتة	Étui 800g غ	10	8kg كغ	24 mois شهر
Mousse vanille موس بنكهة الفانيليا	Étui 800g غ	10	8kg كغ	24 mois شهر
Mousse caramel موس بنكهة الكراميل	Étui 800g غ	10	8kg كغ	24 mois شهر
Mousse café موس بنكهة القهوة	Étui 800g غ	10	8kg كغ	24 mois شهر



Préparation pour macaron مستحضر مكارون

Mix
Pâtissier

Le mix macaron Marguerite permet d'obtenir des macarons très bien réussis en un tour de main

مستحضر الماكرون يمكن بسهولة من الحصول على نوعية ممتازة و سريعة من الماكرون



- Permet de réaliser des macarons lisses et réguliers
- Qualité constante
- Possibilité de rajouter des colorants
- 16% d'amande

- جودة قارة

- يمكن إضافة جميع الملونات

- 16% من اللوز الناعم الذي يضيفي نكهة ممتازة و تقليدية على الماكرون



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Mix macaron مستحضر مكرون	Sac 4kg كيس	1	4kg كغ	12mois اشهر



Gélatine en poudre مسحوق الجيلاتين (حلال)

Gélatine

La gélatine Vanoise Halal est idéale pour rendre vos préparations à base de mousse d'une parfaite tenue

جيلاتين فنواز ممتاز لكل أنواع المرطبات و الحلويات



- Applications variées : bavarois, charlottes, pastillage, pâte à sucre...

- قوام متماسك جدا يمكن من الاقتصاد في الكميات المستعملة



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Gélatine en poudre مسحوق الجيلاتين (حلال)	Seau 500g غ سطل	6	3kg كغ	36 mois شهر



Sucre & dérivés سكر

Autres



Sucre inverti : Sucre traité pour éviter le dessèchement des pâtes et biscuits. Il sert aussi à stabiliser les glaces



Sucre inverti extra : de couleur très claire, il possède les mêmes avantages que le sucre inverti classique

بديل العسل متوفر بلون شفاف (إكسترا) و لون أصفر للإستعمالات التالية : المثلجات و خاصة مثلجات الفاكهة (مثبت). يضيف المزيد من النعومة على البسكويت. يحافظ على القوام اللين



Sirop de glucose : Grâce à sa viscosité bien étudiée, le glucose Vanoise est idéal dans la préparation des glaces pour stabiliser et améliorer sa texture. Il est aussi utilisé pour éviter la cristallisation du sucre et garder l'aspect moelleux des gâteaux

شراب الجلوكوز: لجميع أنواع المثلجات, طبخ السكر و الزينة



Sucre glace : Sucre glace de très fine granulométrie et d'une blancheur imbattable

السكر الناعم : لجميع أنواع الحلويات



Sucre vanille : Parfait pour aromatiser vos préparations avec la saveur de la vanille

سكر الفانيليا : بنكهة الفانيليا الطبيعية



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلاحية
Sucre inverti بديل العسل	Seau 6kg سطل	2	12kg كغ	6 أشهر
Sucre inverti extra بديل العسل إكسترا	Seau 6kg سطل	2	12kg كغ	6 أشهر
Sirop de glucose شراب الجلوكوز	Seau 12kg سطل	1	12kg كغ	12 أشهر
Sucre glace السكر الناعم	Sac 5kg سطل	4	20kg كغ	12 أشهر
Sucre vanille سكر الفانيليا	Sac 1kg سطل	12	12kg كغ	12 أشهر



Sucre & dérivés سكر

Autres



Sucre codineige

Poudre blanche pour décorer les gâteaux, tartes, beignets...

Resiste à l'humidité

سكر مضاد للرطوبة

مستحضر من مسحوق السكر المعالج لتزيين الحلويات
ثابت عند وضع الحلويات الجاهزة في مكان رطب



Préparation en poudre desicroq

Prémix en poudre pour fabrication de nougatine, florentins et produits similaires.

مستحضر ديزيكروك للحلويات

سهل الإستعمال بإضافة كمية من الفواكه الجافة حسب الرغبة



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Codineige كودينايج	Sac 5kg كيس	1	5kg كغ	12 mois شهر
Désicroq ديزيكروك	Carton 5kg كرتون	1	5kg كغ	12 mois شهر



Levure pâtissière خميرة حلويات

Autres

La levure pâtissière Vanoise est le partenaire indispensable pour faire lever toutes vos pâtes, beignets et autres gourmandises

خميرة الحلويات فنواز ترافكم في كل تحضيراتكم



- Réussite garantie pour toutes vos recettes

- مردود ممتاز لكل أنواع الحلويات



Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Levure pâtissière خميرة الحلويات	Sac 5kg كيس	1	5kg	12 mois شهر
	Étui 1kg علبه	10	10kg	12 mois شهر
	Sac 12kg كيس	12	12kg	12 mois شهر



Améliorant croissant محسن كرواسان

Améliorant

L'améliorant pour croissant Vanoise aide à garantir une meilleure qualité des viennoiseries

محسن الكرواسون يعمل على تحسين نوعية الدقيق و ذلك باضفاء المزيد من المرونة



- Améliore la qualité de la farine
- Permet d'avoir un bon volume et une texture bien alvéolée
- Couleur dorée de la croûte

- تثبت الحجم بعد التخمر
- لون ممتاز
- يتماشى مع جميع طرق صنع الكرواسون



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلاحية
Améliorant croissant محسن كرواسان	Seau 2.5kg سطل 2.5 كغ	2	5kg كغ	12 mois شهر



Améliorant de panification محسن خبز

Améliorant

L'améliorant Vanoise est un complexe enzymatique très performant à un dosage de 0.05% permettant de réussir vos différents types de pains

يعمل على تحسين قوام العجين وذلك للحصول على خبز ناجح (مختلف أصناف الخبز)



- Amélioration de la tenue et de la résistance élastique de la pâte
- Bon développement au niveau de la fermentation
- Grignes bien ouvertes et régulières
- Volume optimal
- Couleur de la croûte dorée

- حجم و تماسك ممتاز عند التخمير و الخبز
- يمكن من الحصول على شكل و لون ممتاز للخبز



L'améliorant Voluma est une formulation optimale d'enzymes et autres additifs à un dosage de 0.5% adaptés aux conditions les plus extrêmes pour le boulanger

تركيبة مثالية من الأنزيمات و مكونات أخرى يتماشى مع الظروف الصعبة و القصوى لتحضير الخبز



- Adapté aux variations de la qualité des farines
- Adapté aux longues fermentations
- Pâte maniable et élastique
- Bon volume du pain avec des grignes régulières
- Croûte croustillante avec une couleur dorée

- يتماشى مع جميع أنواع الدقيق
- يتماشى مع التخمير الطويل
- يضفي على العجينة مرونة كبيرة



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتون	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Améliorant de panification محسن الخبز فنواز Vanoise	Présentoir 2.5kg	6	15kg	12 mois
Améliorant de panification محسن الخبز فليوما Voluma	Sachet 500g	20	10kg	24 mois



Mix pain

Mix pain

Préparation pour pain aux céréales : Préparation en poudre pour pains aux céréales, sa forte teneur en céréales apporte tous les éléments nutritifs indispensables à un bon équilibre de santé



- Mélange prêt à l'emploi : ajout uniquement de l'eau et de la levure
- Apporte un goût original et raffiné
- Texture croquante grâce à la forte teneur en céréales (lin, tournesol et avoine)
- Adapté aux différentes méthodes de panification et formes réalisées



Préparation pour pain complet : Un mélange de farine de blé tendre au son et au germe de blé



- Goût traditionnel authentique
- Riche en fibres et en sels minéraux
- Rapide et facile à préparer : ajout uniquement de l'eau et de la levure
- Adapté aux différentes méthodes de panification et formes réalisées



Préparation pour pain de campagne : un mix de farine de blé et farine de seigle se distingue par son goût rustique



- Goût légèrement acidulé de seigle
- Facile et rapide à préparer : ajout uniquement de l'eau et de la levure



Préparation pour pain de seigle : Composée de farine de blé et de farine de seigle. Offre un goût très particulier de seigle en plus de sa richesse en vitamine B et fer



- Goût parfumé et particulier
- Pâte très flexible (peut être présentée sous forme de bâtard ou de boule)



Produit المنتجات	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزنجمالي	DLC مدة الصلوحية
Mix pain aux céréales	Sac 25kg	1	25kg	9 mois
Mix pain complet	Sac 25kg	1	25kg	9 mois
Mix pain de campagne	Sac 25kg	1	25kg	9 mois
Mix pain seigle	Sac 25kg	1	25kg	9 mois



Mix pain مستحضرات الخبز

Mix pain

مستحضر خبز بالحبوب
مستحضر خبز يحتوي على كمية عالية من الحبوب المختلفة ذات القيمة الغذائية العالية التي تساعد على ضمان نظام صحي متوازن



- جاهز للاستعمال : يكفي إضافة الماء و الخميرة
- مذاق ممتاز و أصلي
- تركيبة مقرمشة لاحتوائها على كمية كبيرة من الحبوب
- يتماشى مع جميع طرق تحضير الخبز



مستحضر خبز القمح الكامل
خليط من دقيق القمح و الدقيق الكامل ذو قيمة غذائية عالية



- مذاق أصلي
- غني بالألياف و الأملاح المعدنية
- سهل و سريع التحضير
- يتماشى مع جميع طرق تحضير الخبز



مستحضر خبز البادية
خليط من دقيق القمح و دقيق الجاودار الذي يتميز بمذاقه الفريد



- مذاق حامض قليلا
- سهل و سريع التحضير : يكفي إضافة الخميرة و الماء



مستحضر الجاودار
يتكون من دقيق القمح و دقيق الجاودار ذو مذاق ممتاز غني بالفيتامين "ب" و الحديد



- مذاق رائع
- يتماشى مع جميع أنواع تشكيل العجين



Produit المنتج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونية	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
مستحضر خبز بالحبوب	كيس 25 كغ	1	25 كغ	9 اشهر
مستحضر خبز القمح الكامل	كيس 25 كغ	1	25 كغ	9 اشهر
مستحضر خبز البادية	كيس 25 كغ	1	25 كغ	9 اشهر
مستحضر الجاودار	كيس 25 كغ	1	25 كغ	9 اشهر



INGREDIENTS DE PÂTISSERIE & BOULANGERIE



م.ص. بوعرقوب، 8040 تونس
Z.I Bouargoub, 8040 Tunisie
الهاتف: (+216)72 259 511
الفاكس: (+216)72 259 639
E-mail : info@csmgias.com.tn
www.csmgias.com.tn

