

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 الخلويات و الخبن سي أس أم والشركة التونسية الرائدة على المستوى الخلي في

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 شربك لعملائنا من خلال منتجاتنا المبتكرة.



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



ISO 14001: 2015 Système de management environnemental نضام إدارة البيئة



ISO 22000 :2015



ISO 18001 : 2007 Système de management de la sécurité des aliments Système de management de la santé et de la sécurité نضام إدارة الصحة الوظيفية والسلامة الغذاء



Margarine	1 - 10	مرعرين
Mélange	12	مزيج
Crème à fouetter		
Fondant		
Nappage	18	ناباج
Améliorant en gel	20	محسن جل
Cacao	22	كاكاو
Pâte à glacerChocolat	24 - 30	عجين المرطبات
Chocolat	32	شكلاطة
Croquant	34	كروكان
Glaçage	36	ملمع جلي
Pâte aromatisante	38	عجين منكه
Topping		
Fourrages		
Mix pâtissier	44 - 54	مستحضر كريم حلويات
Gélatine		
Sucre & dérivés	58 - 60	سکر
Levure pâtissiere	62	خميرة حلويات
Améliorant	64 - 66	محسن
Mix pain	68 - 70	مستحضرات الخبز



Feuille d'or Spécial feuilletage الورقة الذهبية للتوريق

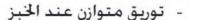
Margarine

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

الورقة الذّهبية خاصة بالتوريق متازة جدا لكل أنواع التوريق



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



- خفيفة وشهية
- تتزاید و تطهی بنسق متمیز
 - بنكهة وطعم الزيدة
- تمكن من الحصول على توريق متاز ذو طعم جيد
 - صالح للحلويّات والمطبخ









Produit المنتوح	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرنونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
	قائب 10kgکع Bloc	1	10kg كغ	12 mois شهر
Feuille d'or spécial feuilletage الورقة الذهبية للتوريق	صفيحة 2kgكغ Plaque	5	10kg كغ	12 mois شهر
	صفيحة 500gغ Plaque	20	10kg كغ	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 الذّهبية خاصة بالكرواسان





- Excellent développement au four
- Croissant léger et croustillant
- Arôme et goût de beurre agréable
- Goût stable et raffiné
- Fraîcheur prolongée



- كرواسون خفيف و هش
- طعم متاز بنكهة الزبدة
 - ليونة وقوام متازان
- يحافظ على القوام الهش حتى بعد أن تبرد









Produit المتوح	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عند الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Feuille d'or spécial croissant ورقة ذهبية خاص للكرواسان	قالب Blocکغ Bloc	1	10kg كغ	12 mois شهر
	صفيحة 2kg كغ Plaque	5	10kgکغ	12 mois شهر
	صفيحة 500gغ Plaque	20	10kg کے	12 mois شهر



Délicieuse spécial cake / crémage اللذيذة للكايك والكرمة

Margarine

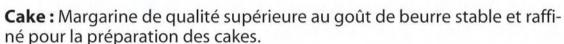
Crémage Margarine de qualité supérieure au goût dte beurre stable et raffiné pour la préparation des crèmes.

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

اللذيذة لصنع الكريمة هي مرغرين بديلة للزبدة مثالية في خضير جميع وصفات كريمة التزيين وحشو جميع أنواع الحلويات كما يمكن أن تستعمل في وصفات أخرى مثل الكايك و الجنواز و الكعك والعجائن وغيرها من الحلويات الختلفة



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



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

اللذيذة للكايك هي مرغرين ممتازة لتحضير جميع وصفات الكايك كما تستعمل في وصفات أخرى مثل الكريمةو الجنواز و الكعك والعجائن وغيرها من الحلويات الختلفة



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

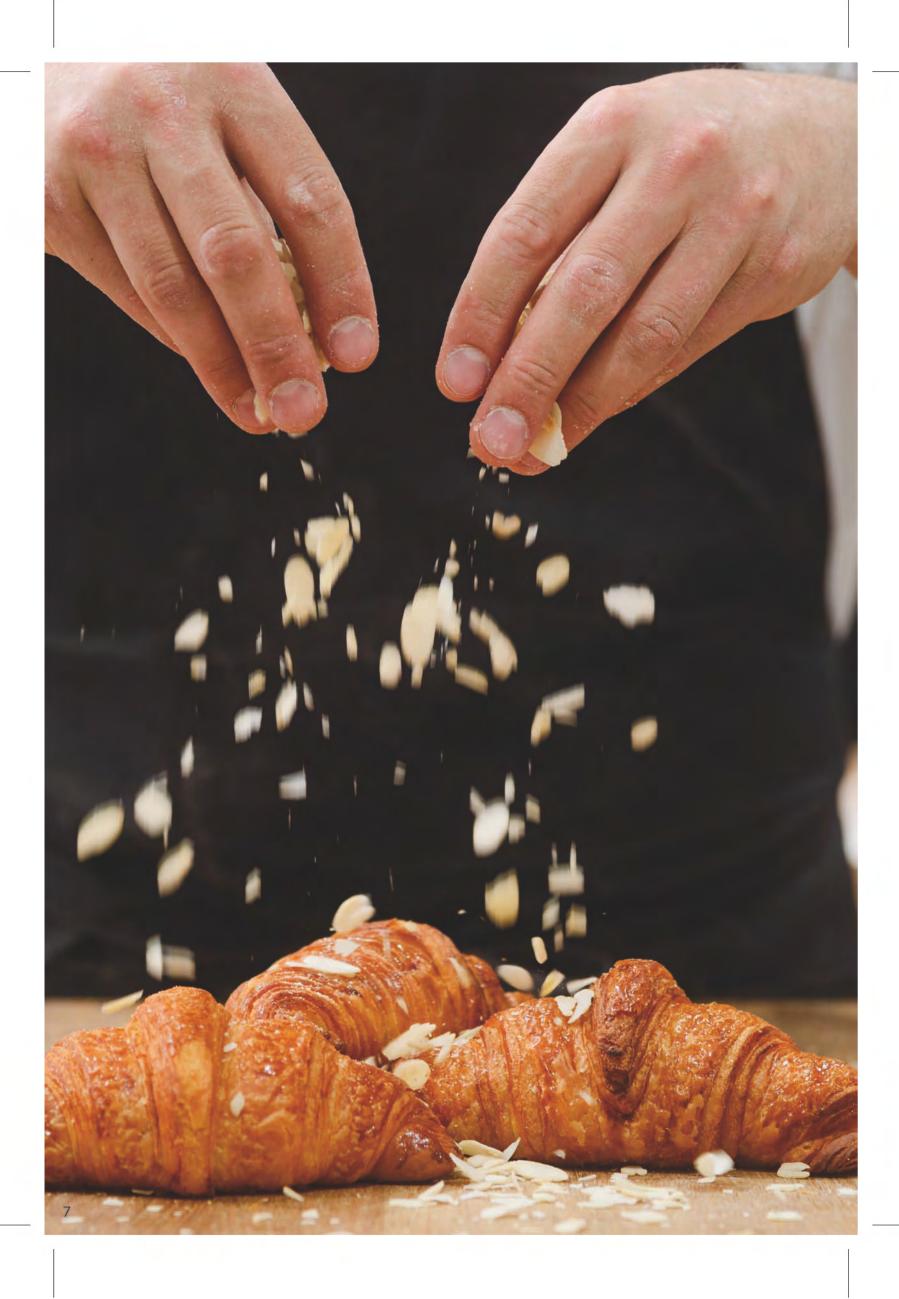












Voluma فليوما

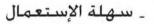
Margarine

Margarine spécial croissant à 70% de matière grasse qui garantit des croissants et feuilletages d'une bonne qualité

مرغرين للتوريق ختوي على 70% مواد دسمة تستعمل في كل أنواع العجائن المورقة



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



- توريق ممتاز
- مذاق شهى للحلويات بطعم الزبدة















Margarine (préparation)

Préparation pour créme et garniture prête à l'emploi

مستحضر الكريمة سهلة هو منتوج جديد جاهز للاستعمال



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







- سهلة وسريعة التحضير
- تقبل التلوين وإضافة المنكهات



Produit	Poids de l'unité	Nbr unit/box	Poids total	DLC
المنتوج	اليوزن	عدد الوحدات / الكرنونة	الوزن الجملي	مدة الصلوحية
سهلة Sahla	قالب 2.5kgکغ Bloc	4	10kg كغ	12 mois شهر



Mezij مزيج الزبدة والمرغرين



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 بالمرغرين



- 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



- _ سهل الاستعمال
- حجم متازعند التوريق
- طعم الزبدة الحقيقي المتاز

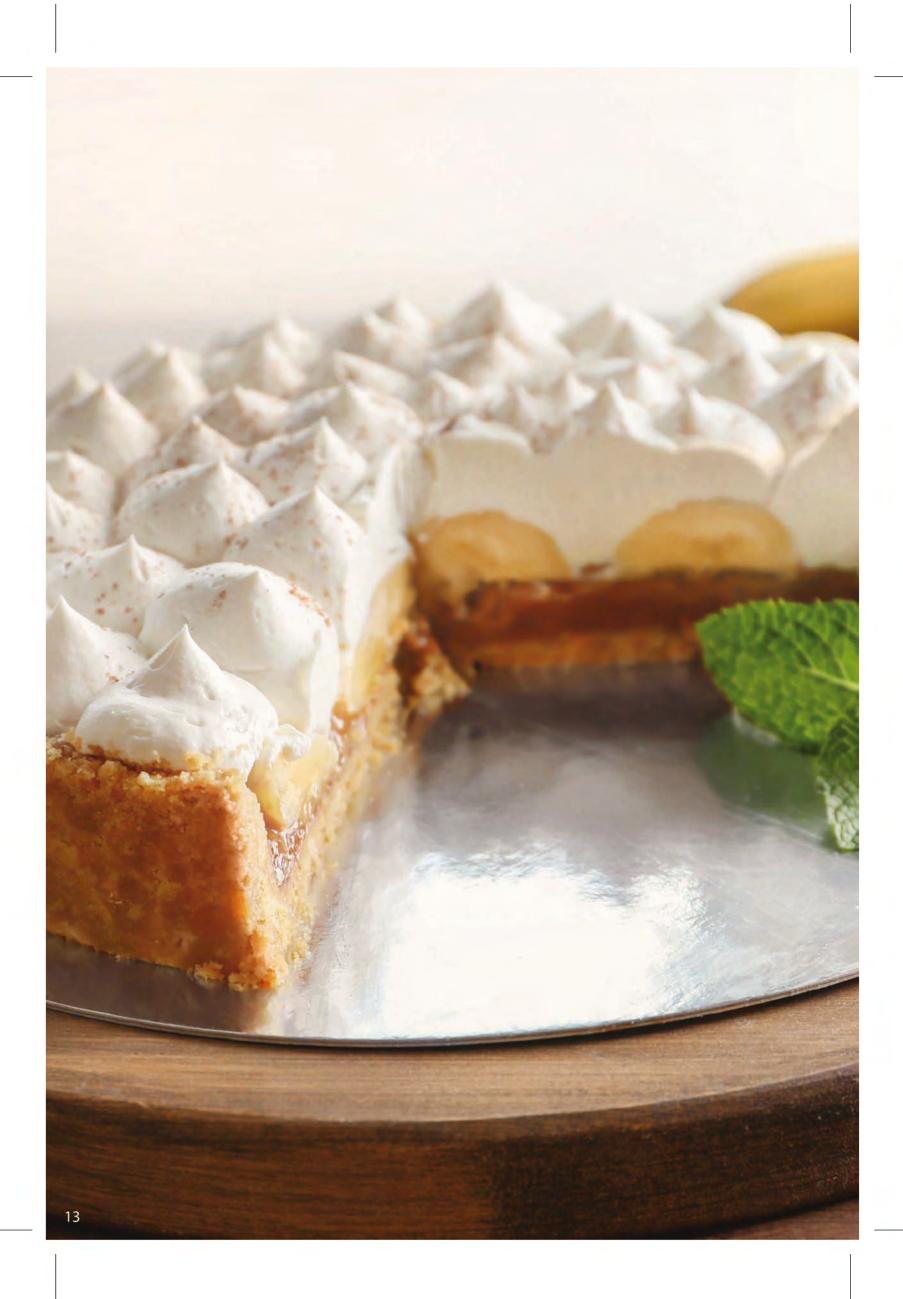








	Produit	Poids de l'unité	Nbr unit/box	Poids total	DLC
	المنتوج	الوزن	عدد الوحدات / الكرتونة	الوزن الجملي	مدة الصلوحية
Mezij	مزيج	صفيحة Plaque 2kg	5	10kg كغ	9 mois أشـهـر



Crème à fouetter sucrée

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



- لون أبيض ناصع
 - طعم ممتاز
 - قوام ناعم
- ثابتة عندالتجميدأو التبريد
 - سريعة الخفق
 - متعددة الاستعمال









Produit	Poids de l'unité	Nbr unit/box	Poids total	DLC
المنتوح	الوزن	عدد الوحدات / الكرتونة	الوزن الجملي	مدة الصلوحية
Crème à fouetter sucrée كرير للحقق فتواز	علية اللهائة -	12	±\$12kg	hnois تشهر



Sucre fondant

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 والمرطبات ولتحضير عجين السكر



- Couleur extrêmement blanche
- Stable à l'humidité
- Possibilité de rajouter des colorants
- لون أبيض ناصع
- مقاوم لرطوبة الثلاجات
- مكن إضافة الملونات و النكهات









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

Nappage

De texture homogéne 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





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



- شفاف
- مضاد للأكسدة
- ثابت عند التجميد













Améliorant en gel جل محسن

Améliorant en gel

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

جل محسن لجميع أنواع الجنواز والكايك





- Bon foisonnement et bon rendement
- Rapidité de préparation en mélangeant tous les ingrédients ensemble



- حجم متازعند الخفق

- يضفي سرعة كبيرة عند التحضير



Produit	Poids de l'unité	Nbr unit/box	Poids total	DLC
المنتوح	الوزن	عدد الوحداث / الكرتونة	الوزن الجملي	مدة الصلوحية
Améliorant en gel	سنطل Seau 5kg		10kg کغ	



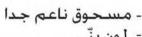
Cacao en poudre مسحوق الكاكاو



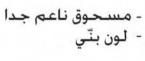
Le cacao en poudre offre un goût irresistible à vos desserts مسحوق الكاكاو بطعم ممتازيتماشي مع جميع أنواع الحلويات











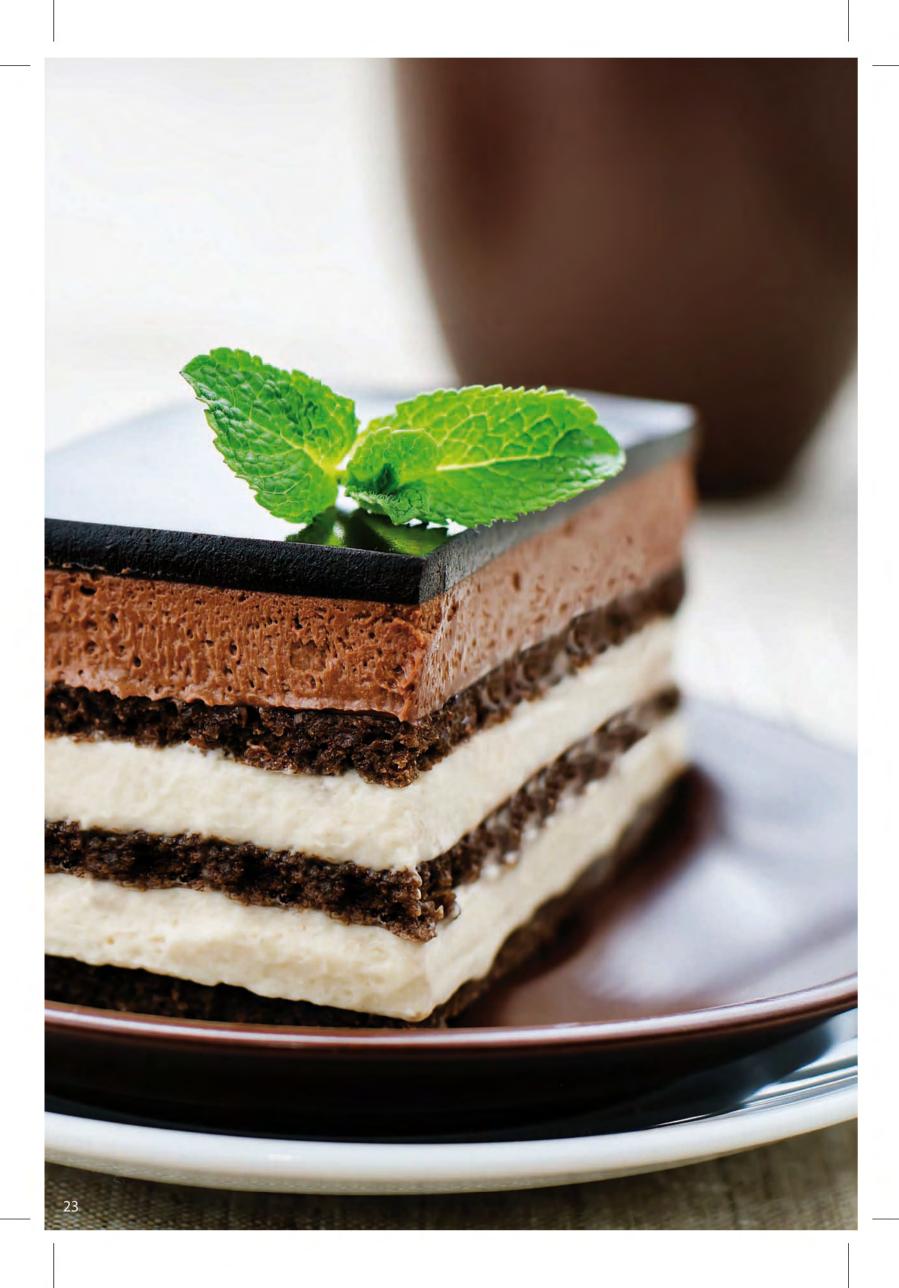




* يتميز الكاكاو إكسترا بلون بنّي قاتم

- Poudre extra fine - Couleur marron

^{*} Le cacao Extra est plus foncé que le cacao classique



Pâte à glacer noire بديل الشكلاطة سوداء

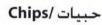
Une gamme compléte de pâte à glacer, disponible en plusieurs formats

قالب/Tablette



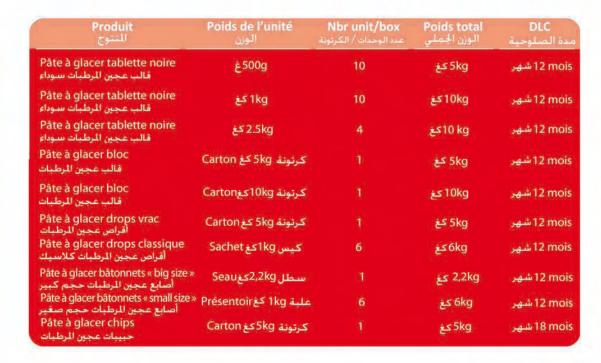






- Couleur brun foncé
- Goût cacaoté agréable
- Texture lisse, fluide et fondante
- Finition parfaite

- ـ عجين المرطبات سوداء
 - لون بنی متاز
 - طعم غنى بالكاكاو
- ـ قوام ناعم و سائل لجميع الإستعمالات



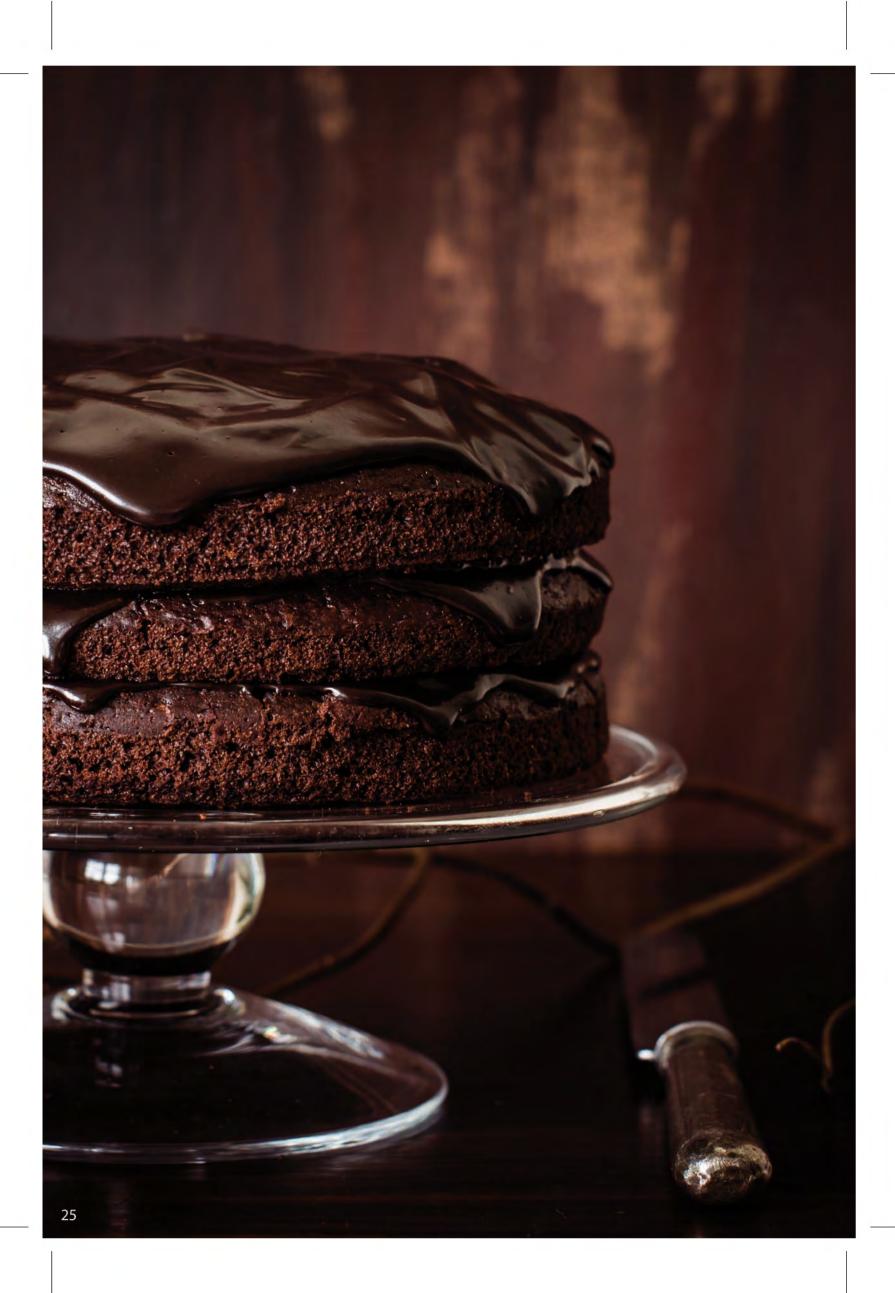
Pâte à glacer











Gold excell بديل الشكلاطة ڤولد أكسل

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 ڤولد إكسال يتميّز بكمية هامّة 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 متازة
- تمكن من الحصول على فناش لماع و سلس مصنع من أجود أنواع المكونات للحصول على طعم متميّز

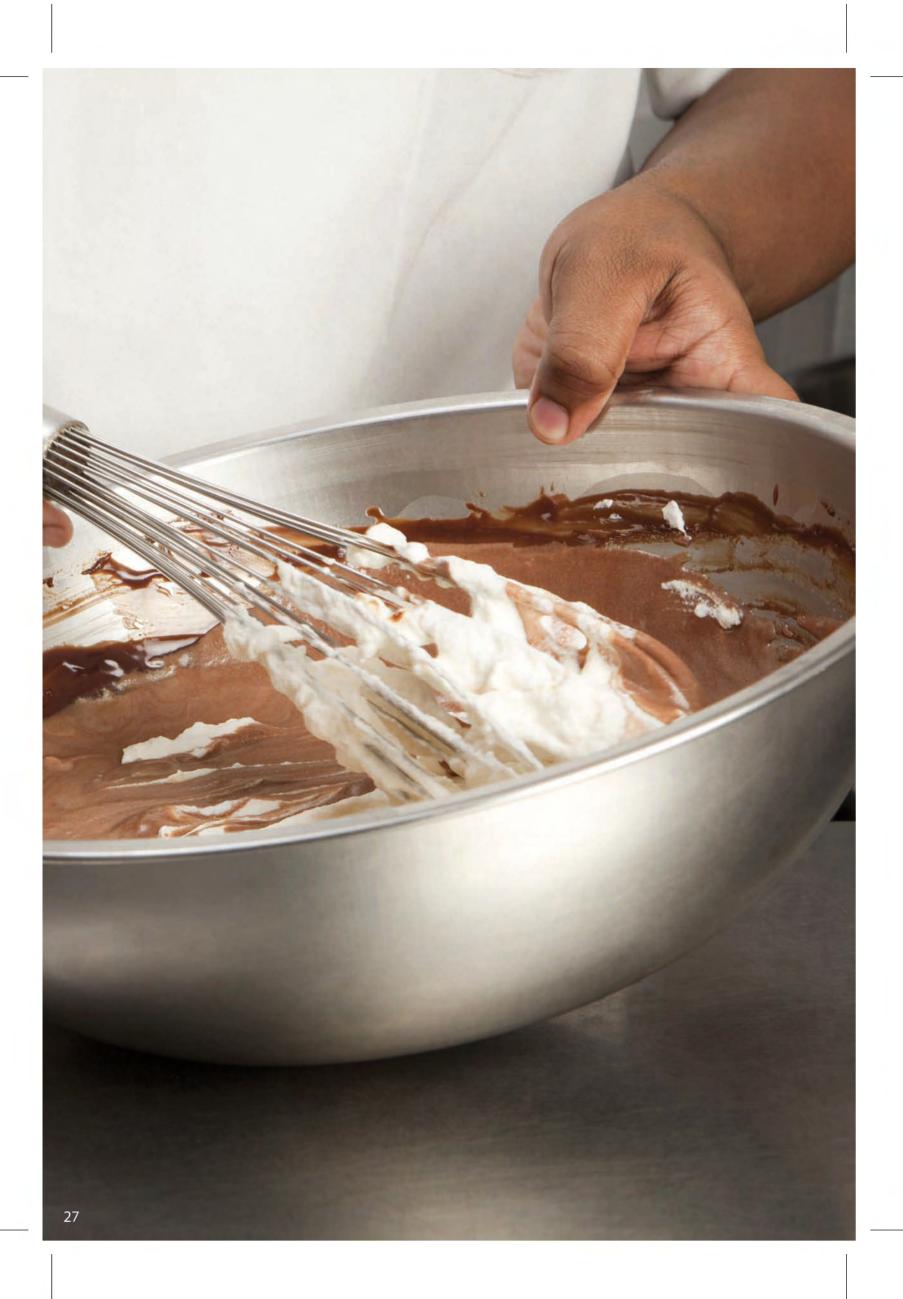
Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pâte à glacer drops GOLD EXCELL عجين مرطبات قولد اكسل	سطل 3kg کغ seau	2	6 كغ	12 mois ش هر
Pâte à glacer tablette GOLD EXCELL ta عجين مرطبات قولد اكسل	قالب lkgكغ ablette	10	10كغ	12 mois 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 يعطى نكهة جديدة لإبداعاتكم







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

- لون بني فاحْ
- ـ طعم الحليب والكاكاو
- قوام ناعم سلس عند الإذابة
- قالب عجين المرطبات بالحليب

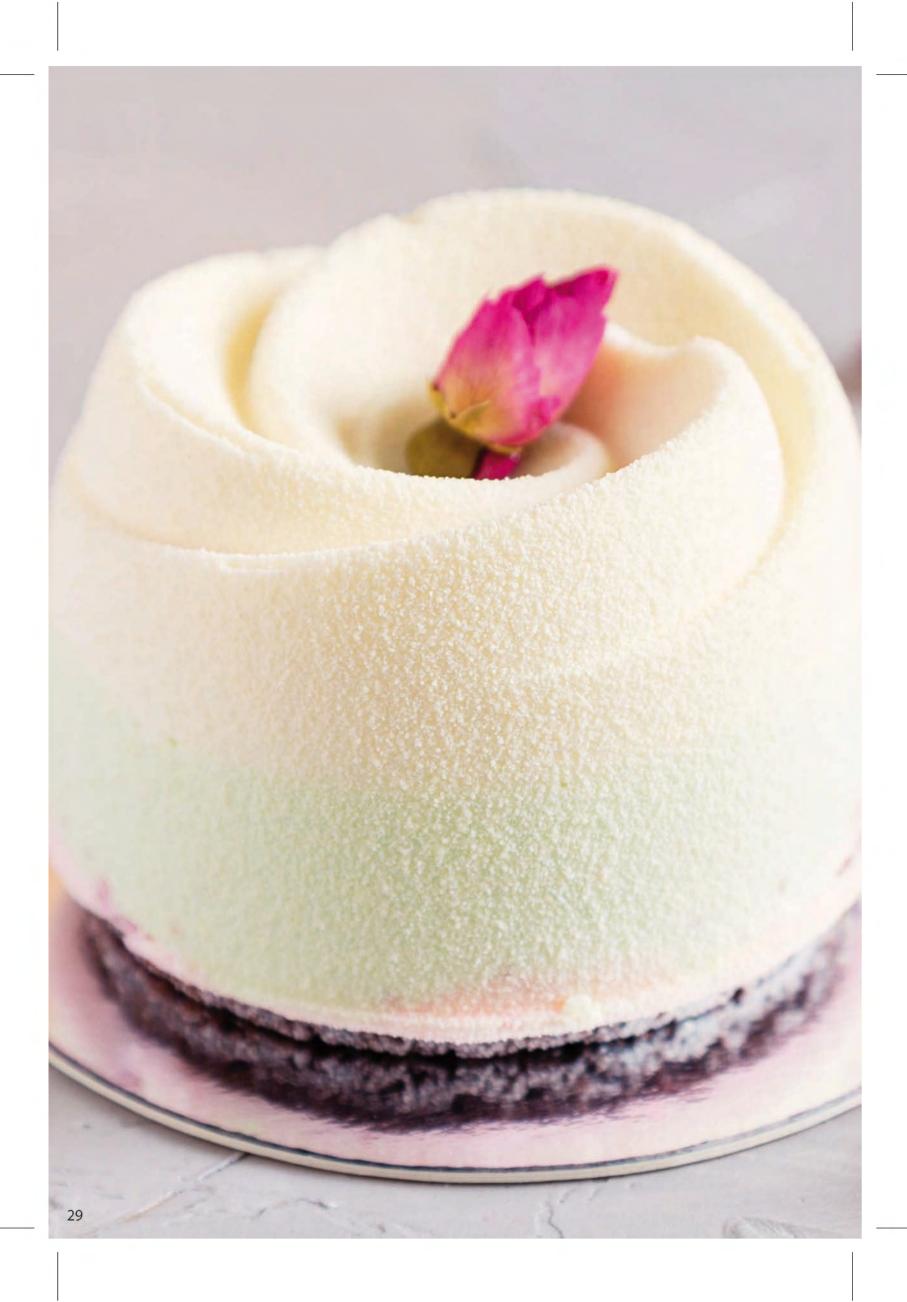
Produit المنتوح	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحيدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Pâte à glacer tablette au lait قالب شكلاطة بالحليب	1kgکغ	10	10 kg كغ	12 mois أشهر
Pâte à glacer tablette au lait قالب شكلاطة بالخليب	500gغ	10	5kg كغ	12 mois أشهر











Pâte à glacer blanche بديل الشكلاطة بيضاء

Pâte à glacer

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

عجين المرطبات فنواز يتميز بقوام ناعم وسائل







- Goût lacté très prononcé
- Idéale pour aromatiser les crèmes ou réaliser les pâtes à sucre



- كمية متازة من الحليب الجفف
- جودة متازة لصنع عجينة السكر
 - صالحة للكريمة والموس













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 بريميوم لجميع أنواع الحلويات. بيضاء, بالحليب، سوداء %48, سوداء %55 و سوداء %72. تتواجد في شكل أقراص وقوالب















Croquant

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

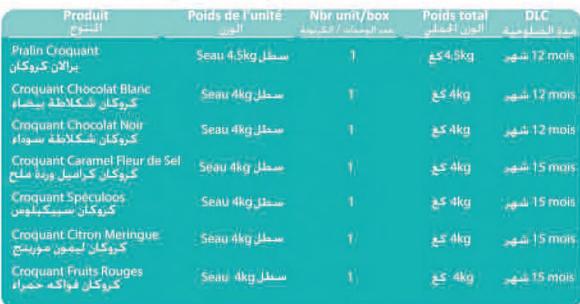






- Existe en différents parfums : Pralin, chocolat blanc, chocolat noir, caramel fleur de sel, spéculoos, citron meringue, fruits rouges, douceur noisette
 - Ingrédients nobles
- Texture authentique
- Pointe d'originalité au service de votre inspiration









Glacage miroir ملمع جلي

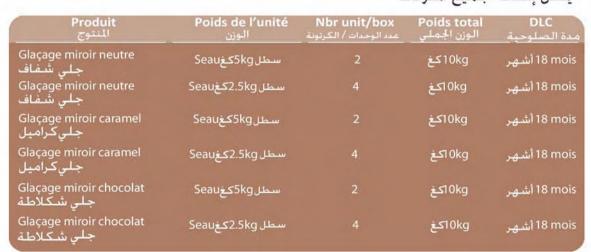


Le glaçage miroir est utilisé pour donner une brillance exeptionnelle à vos entremets, bavarois et autres gâteaux.

مجموعة الجليات فنواز برميوم الشفاف، الكرميل والشكلاطة تضفي 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
 - ـ سهل الإستعمال على الساخن
 - تماسك متاز
 - قابل للتجميد مع الحفاض على جودته
 - يحافظ على اللمعان لمدّة طويلة
 - متماسك عند تقطيع المرطبات
 - مكن إضافة جميع الملونات













Pâte aromatisante

Pâte aromatisante

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

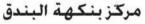
Disponible en 2 parfums : vanille et noisette

فنواز تقدم لكم مركّز بنكهة الفانيليا و البندق. صالح لكل الإستعمالات: مثلّجات، موس. كريمة ... يعطي لمنتاجاتكم 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



- ـ مركّز بكمّية كبيرة من البندق
- قوام كفيف 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 كفيف لكل الإستعمالات
- يتوفر على كميّة هامّة من أعواد الفانيليا الطّبيعية













Sauce dessert صلصة خلية

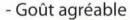
Topping

Sauces prêtes à l'emptloi, 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

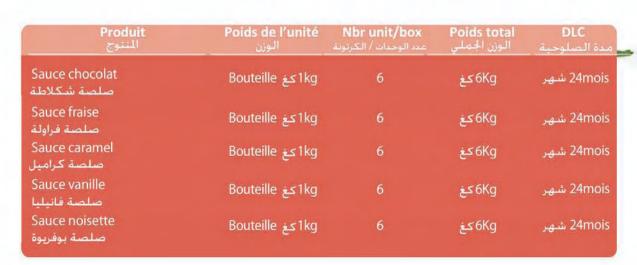




- Texture adaptée à tous les besoins



- قوام متماسك يتوافق مع المرطبات والمثلجات













Fourrage

Fourrage حشوات



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, cacaonoisette et chocolat



حشوات صناعية فنواز للكايك البسكويت المافين والكاب كايك .





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













Préparation pour crème pâtissiere 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 كرم حلويات للتحضير على الساخن بنكهة الفانيليا



- Belle couleur jaune brillante
- Saveur traditionnelle
- Texture onctueuse et crémeuse
- Stable à la cuisson
- تماسك متاز. قوام ناعم
- لجميع أنواع الحلويات
- مكن إضافة عديد المكونات
 - مدة حفظ طويلة

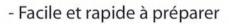




Préparation pour crème à froid

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

كرمة الحلويات للتحضير على البارد



- Texture crémeuse et onctueuse
- Stable à la congélation
- Flexibilité de dosage : ajout de l'eau ou lait
 - . خضير سريع و سهل
 - عم و نكهة الفانيليا
- يمكن الحصول على القوام للمطلوب بتغير كمية المستحض
 - يمكن إضافة الحليب أو الماء







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



Préparation pour cake مستحضر کایك

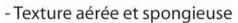
Mix pâtissier

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 متاز







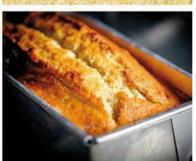
- Volume optimal
- Qualité stable et des résultats réguliers
- Facile et rapide à préparer



- ـ حجم متاز
- نتيجة متازة
- سهل التحضير

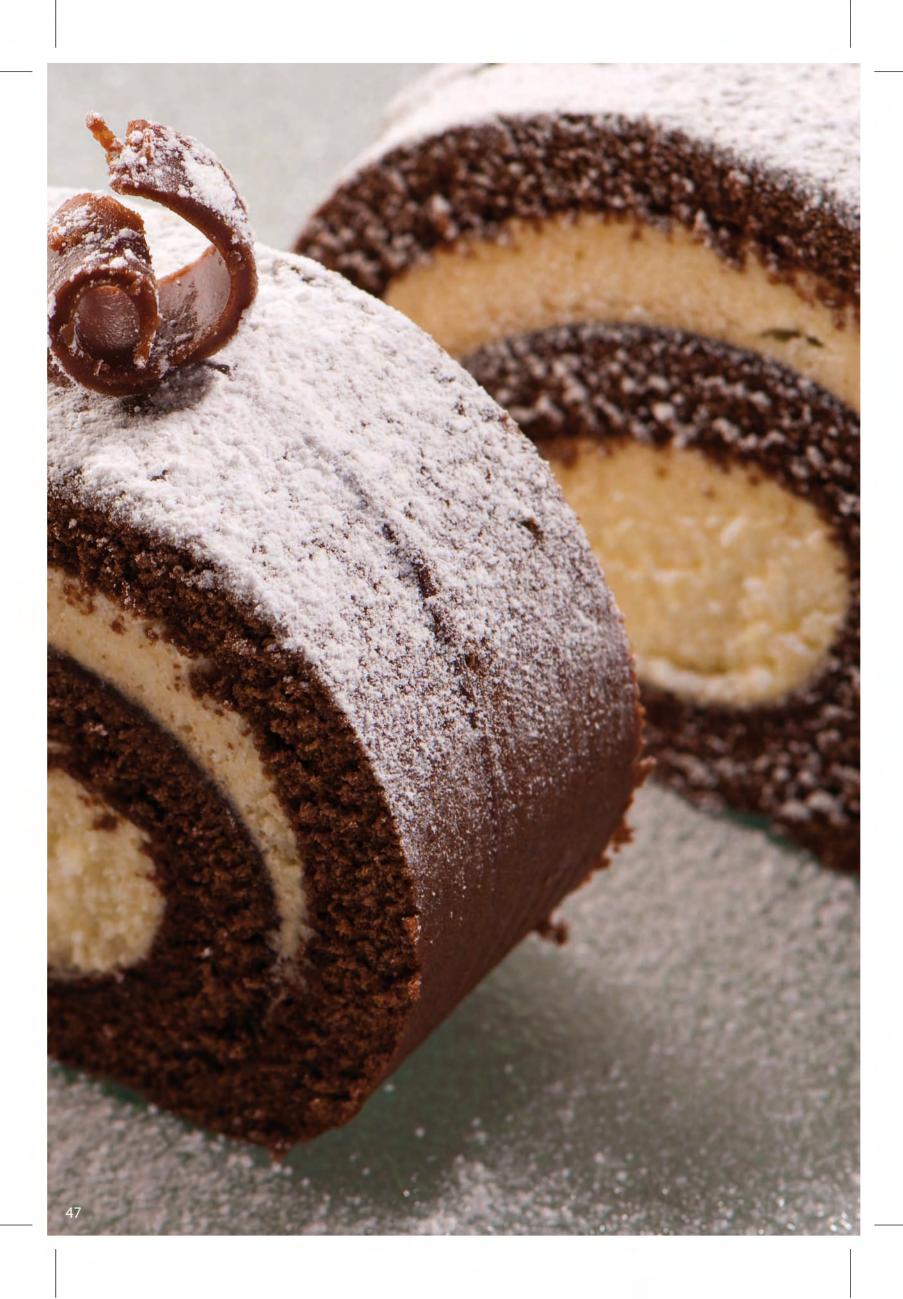








Produit المنتوح	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Mix cake مستحضر الكايك	کیس 5kg کغ Sac		5kg کغ	12 mois شهر
Mix cake chocolat مستحضر الكايك شكلاطة	كيس 5kg كغ Sac		5kg کغ	12 mois شهر



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 متازة تمكن من الحصول على جنواز متاز في أشكاله الختلفة



- Texture spongieuse, légère, et aérée
- Rapide et facile à réaliser
- Qualité stable indépendamment de la forme : ronde ou en feuille
 - قوام ناعم ، خفيف، رطب
 - ـ سهل و سريع التحضير
 - لجميع أنواع الجينواز: دوائر. ورق













Préparation pour crème chantilly مستحضر کریم شانتیی

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 الشانتيى الحُلّى لتغليف المرطبات وتزيين الكاب كايك و سلطة الفواكه











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

- لون أبيض متاز
- حجم متاز بعد الخفق
- _ قوام خفیف و متماسك

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



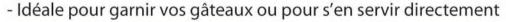
Préparation pour mousses مستحضر موس

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





- Permet d'avoir une mousse onctueuse, lisse et fondante
- Excellente tolérence : possibilité d'ajouter de l'eau ou du lait
- Stabilité à la congélation

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













Préparation pour macaron مستحضر ماكارون

Mix Pâtissier

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

مستحضر الماكارون يمكن بسهولة من الحصول على نوعية متازة و سريعة من الماكارون



- 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 يضفي نكهة ممتازة و تقليدية على الماكارون













Gélatine en poudre (حلال مسحوق الجيلاتين (حلال

Gélatine

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

جيلاتين فنواز متاز لكل أنواع المرطبات والحلويات









- قوام متماسك جدا يمكن من الاقتصاد في الكميات المستعملة





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



Sucre & dérivés



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



Sucre inverti extra : de couleur très claire, il posséde 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). يضفي 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 moelluex des gâteaux

شراب الجلوكوز: لجميع أنواع المثلجات, طبخ السكر والزينة



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

السكرالناعم: لجميع أنواع الحلويات



Sucre vanille : Parfait pour arômatiser vos préparation avec la saveur de la vanille

سكر الفانيليا: بنكهة الفانيليا الطبيعية















Sucre & dérivés





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.

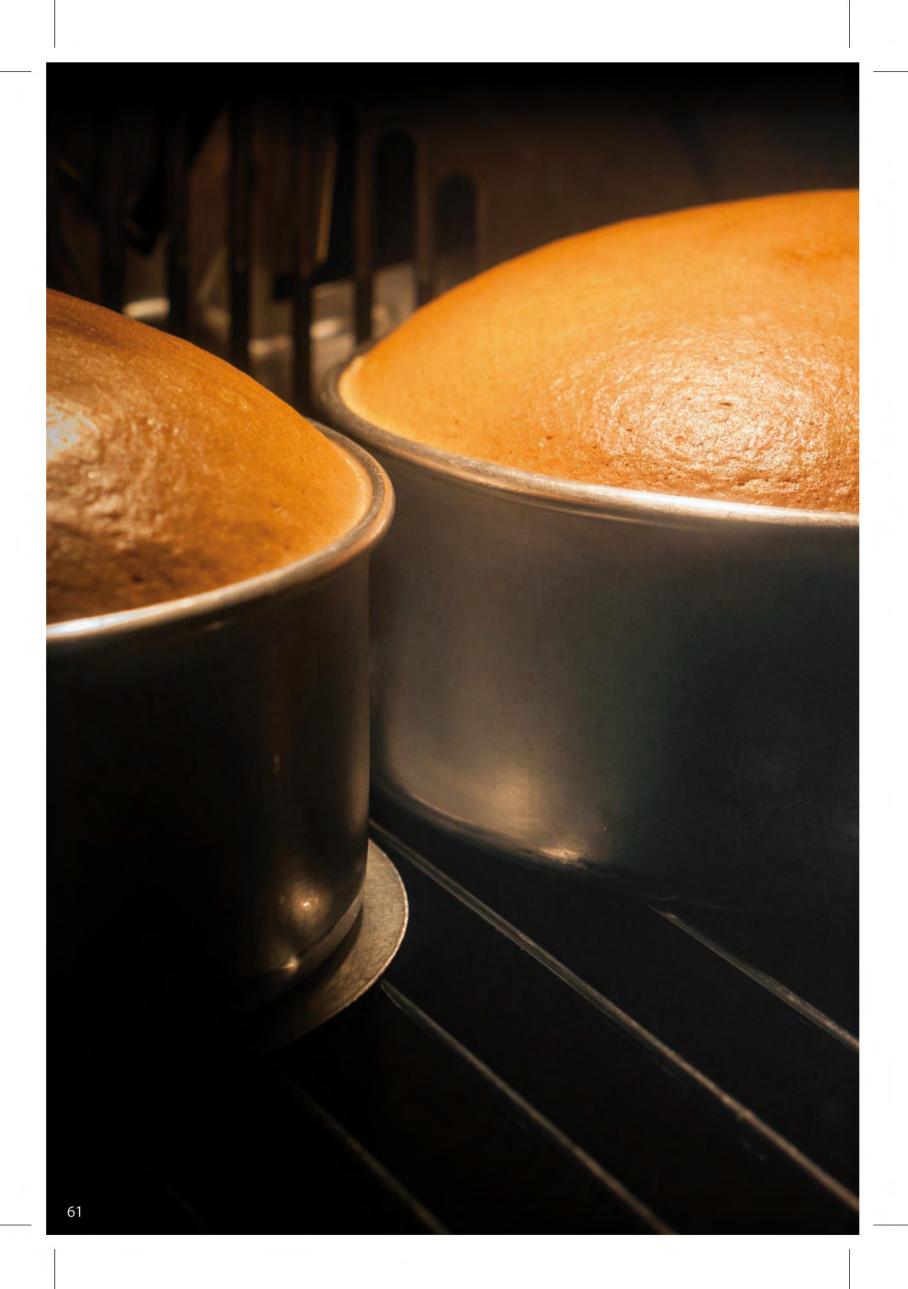


سهل الإستعمال بإضافة كمية من الفواكه الجافة حسب الرغبة





Produit المتنوح	Poids de l'unité التوزن	Nbr unit/box عدد الوحداث / الكرنونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
کودیناج Codineige	كيس Sac 5kg		5kg کغ	12 mois شهر
ديزيكروك Désicroq	كرتونة Carton 5kg		5kg کغ	12 mois شهر



Levure pâtissiere خميرة حلويات

Autres

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

خميرة الحلويات فنواز ترافقكم في كل خضيراتكم







- Réussite garantie pour toutes vos recettes

- مردود ممتاز لكل أنواع الحلويات













Améliorant croissant محسن کرواسان



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

محسّن الكرواسون يعمل على حسين 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 التخمير
 - ۔ لون ممتاز
- ـ يتماشى مع جميع طرق صنع الكرواسون













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

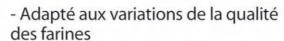


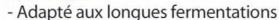
- Amélioration de la tenue et de la résistance élastique de la pâte
- Bon développement au niveau de la fermentation
- Grignes bien ouvertes et régulières
- Volume optimal
- Couleur de la croûte dorée

ـ حجم و تماسك متاز عند التخمير و الخبز ـ يمكن من الحصول على شكل و لون متاز 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 الأنزمات و مكونات أخرى يتماشى مع الظروف الصعبة و القصوى لتحضير الخبز





- Pâte maniable et élastique
- Bon volume du pain avec des grignes régulières
- Croûte croustillante avec une couleur dorée
 - يتماشى مع جميع أنواع الدقيق
 - ـ يتماشى مع التخمير الطويل
 - يضفي على العجينة مرونة كبيرة











Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية
Améliorant de panification Vanoise محسن الخبز فنواز	علبة 2.5kgكغ Présentoir	6	15kg كغ	12 mois شهر
Améliorant de panification محسن الخبز فليوما Voluma	Sachetic 5000 S	20	10kg كغ	24mois شهر



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

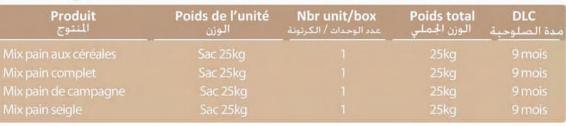


- Goût légèrement acidulé de seigle
- Facile et rapide à préparer : ajout uniquement de l'eau et de la levure

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)















Mix pain مستحضرات الخبز

Mix pain

مستحضر خبز بالحبوب

مستحضر خبز يحتوي على كمية عالية من الحبوب الختلفة ذات القيمة الغذائية العالية التي تساعد على ضمان نظام صحى متوازن



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





- مذاق أصلي غني باألياف و الأملاح المعدنية
 - ـ سهل و سريع التحضير
- يتماشى مع جميع طرق خضير الخبز

مستحضر خبز البادية

خليط من دقيق القمح و دقيق الجاودار الذي يتميز بمذاقه الفريد



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

مستحضر الجاودار

يتكون من دقيق القمح و دقيق الجاودار ذو مذاق متاز. غني بالفيتامين "ب" و الحديد



- مذاق رائع
- يتماشى مع جميع أنواع تشكيل العجين

Produit المنتوج	Poids de l'unité الوزن	Nbr unit/box عدد الوحدات / الكرتونة	Poids total الوزن الجملي	DLC مدة الصلوحية		
مستحضر خبز بالجبوب	كيس 25كغ		25 كغ	9اشهر		
مستحضر خبز القماح الكامل	كيس 25كغ		25 كـغ	9اشهر		
مستحضر خبز البادية	كيس 25كغ		25 كغ	9اشهر		
مستحضر الجاودار	كيس 25عغ		25 كغ	9اشهر		











INGREDIENTS DE PÂTISSERIE & BOULANGERIE



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

