



Ingrédients de pâtisserie et boulangerie

المواد الأولية للحلويات و الخبز

Pastry & baking ingredients

Présentation

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, leader local dans le même secteur.

Installé à Bouargoub à 50km de Tunis, CSM GIAS emploie près de 400 collaborateurs et possède une équipe de vente répartie sur toute la Tunisie et couvrant la plupart des circuits de distribution.

CSM-GIAS exporte ses produits vers plusieurs destinations tels que la Libye, l'Algérie, le Maroc, Mauritanie, le Cameroun, Le Côte d'Ivoire, le Congo, Gabon, la Jordanie, le Liban, le Nigeria et l'Égypte.

Présentation :

CSM GIAS is a joint venture between the worldwide leader bakery and pastry ingredients company CSM and the Tunisian local leader GIAS.

Installed in Bouargoub at 50km from Tunis, CSM GIAS employs nearly 400 employees and has a sales force spread throughout Tunisia covering most distribution channels.

CSM-GIAS exports its products to several destinations :

- Africa : Libya, Morocco, Algeria, Mauritania, Cameroun, Ivory coast, Congo, Gabon, Nigeria
- Middle east : Egypt, Jordan, Liban

مقدمة

سي اس ام جياس هي وليدة اتفاقية شراكة بين الشركة العالمية الرائدة في مجال الحلويات و الخبز سي اس ام و الشركة التونسية الرائدة على المستوى المحلي في نفس المجال تقع شركة سي اس ام جياس في بوعرقوب على بعد 50 كم من العاصمة تونس، تقوم بتشغيل 400 متعاون و لها فريق عمل موزع على كامل تراب الجمهورية و يشمل أغلبية مسالك التوزيع. تقوم شركة سي اس ام جياس بتصدير منتجاتها نحو العديد من الوجهات - أفريقيا ليبيا، المغرب، الجزائر، موريتانيا، مصر، الكاميرون، ساحل العاج، الكونغو - الشرق الأوسط لبنان، الأردن، مصر.



Notre vision

« Apporter le monde de la pâtisserie - boulangerie à nos clients partout dans le monde » en se basant sur l'expertise de CSM-GIAS pour offrir à nos clients des produits innovants.

Our vision

« Bring the world of baking to our customers globally » based on the expertise of CSM-GIAS to provide our customers innovative products.

رؤيتنا

« جلب عالم الحلويات و الخبز الى حرفائنا حول العالم » وذلك بالاعتماد على خبرة سي اس ام جياس لتقديم منتجات مبتكرة.

Notre objectif

L'objectif de CSM-GIAS est d'être le leader dans son activité sur les marchés où elle opère et le meilleur partenaire de ses clients en leur offrant des produits qui répondent le mieux à leurs attentes avec une qualité de service irréprochable.

Our objective

The objective of CSM-GIAS is to be the leader of its activity in the markets where it operates and to be the best partner for its customers by providing products that meet with their expectations with perfect service.

هدفنا

تسعى شركة سي اس ام جياس بأن تكون رائدة في مجال الحلويات و الخبز بالأسواق التي تنشط فيها و ان تكون الشريك الأمثل لحرفائنا عبر تقديم منتجات تتوافق مع طلباتهم وتوفير خدمات ذات جودة ممتازة



ISO 9001 : 2015

Système de management de la qualité

Quality management system

نظام إدارة الجودة



ISO 22000

Système de management de la sécurité es aliments

Food safety management system

نظام إدارة سلامة الغذاء



ISO 14001 : 2015

Système de management Environnemental

Environmental management system

نظام إدارة البيئة



OHSAS 18001

Système de management de la santé et la sécurité

Occupational health and safety management system

نظام إدارة الصحة الوظيفية والسلامة

En vue de satisfaire les besoins de ses clients, assurer la sécurité de ses produits préserver l'environnement et assurer la santé et la sécurité des ses employés, CSM-GIAS a opté pour un système de management par la qualité globale orienté vers l'excellence et basé sur :

- L'adoption d'une approche processus permettant la satisfaction de nos clients par le respect de leurs exigences.
- Le déploiement et application d'une démarche sécurité des aliments, fondée sur la méthode HACCP (hazard analysis and critical control points).
- La réduction et la limitation des impacts environnementaux.
- La préservation de la santé et la sécurité des ses employés.

In order to meet the needs of its customers ensuring the safety of its products, protect the environment and ensure the health and safety of its employees, CSM-GIAS opted for a total quality management system oriented to excellence and based on :

- The adoption of a process approach to reach the satisfaction of our customers by providing products which meet their expectations.
- The deployment of a food afety approach based on HACCP method (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- The reduction and the limitaion of the impact on environment/
- The preservation of the health and sesity of the employees.

بهدف تلبية حاجيات حرفائها، ضمان صحة منتجاتها، المحافظة على المحيط و ضمان الصحة و السلامة للعاملين، اختارت شركة سي اس ام جياس نظام الجودة الشاملة الموجه نحو التميز و المرتكز على :

- اعتماد طريقة عمل علمية لضمان رضا الحرفاء و تلبية حاجياتهم.
- اعتماد برنامج عمل الصحة الغذائية المرتكزة على نظام تحليل المخاطر و نقاط المراقبة الحرجة.
- التخفيض و الحد من التأثيرات على المحيط .
- الحفاظ على صحة و سلامة العاملين.

SOMMAIRE



Matières grasses
Fats
مواد دهنية

5 - 17



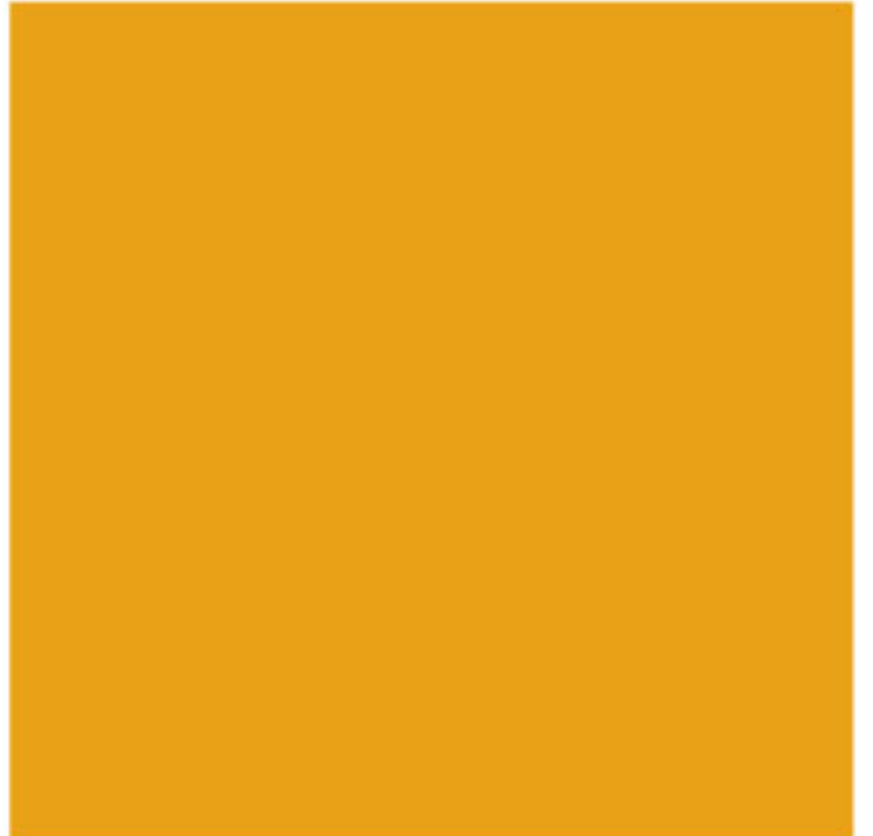
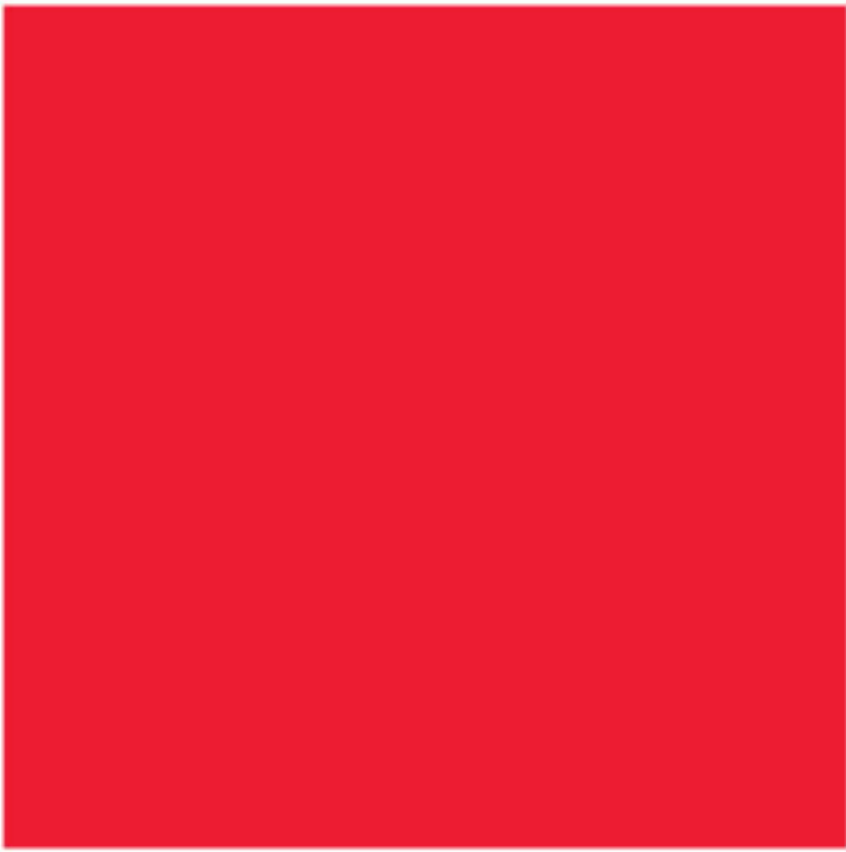
Ingrédients de Pâtisserie
Pastry ingredients
مكونات الحلويات

19 - 50



Ingrédients de boulangerie
Bread ingredients
مكونات الخبز

50 - 62



MATIÈRES GRASSES

FATS

مواد دهنية

■ Feuille d'or spécial croissant
 Feuille d'or spécial feuilletage
 Mezij Mélange
 Voluma pour laminage
 La délicieuse pour crème et cake
 Préparation pour crème et garniture
 Crème à fouetter Vanoise

🇬🇧 Feuille d'or for croissant
 Feuille d'or for puff pastries
 Mezij Fat blend
 Voluma laminating plates
 La Délicieuse for cream and cake
 Preperation for cream and garnish
 Vanoise whipping cream

🇸🇦 الورقة الذهبية خاص بالكرواسون
 الورقة الذهبية خاص بالتوريق
 مزيج
 فولوما للتصفيح
 اللذيذة لصنع الكريم والكيك
 مستحضر الكريم والتزيين
 كريمة للخفق فنواز



FEUILLE D'OR
SPECIAL
CROISSANT

FEUILLE D'OR
LAMINATING
PLATES

الورقة الذهبية
للتوريق





FEUILLE D'OR SPÉCIAL CROISSANT

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

Avantages :

- Meilleur plasticité de la margarine
- Un croissant léger et croustillant
- Feuilletage homogène et régulier
- Excellent développement au four
- Facilité de tourage
- Arôme et goût prononcé

FEUILLE D'OR FOR CROISSANT

Suitable margarine to prepare all kinds of croissants and Danish pastries.

Advantages :

- Good plasticity
- Airy structure inside croissant and crispy fresh surface
- Croissant with perfect layering texture
- High volume and firm puff in oven
- Nice butter flavor

الورقة الذهبية خاص بالكرواسون

مرغرين خاصة لتحضير جميع انواع الكرواسون و الفطائر الدنماركية.

المزايا :

- كرواسون خفيف ونكهة الزبدة الذهبية
- توريق متجانس
- تتزايد وتطهى بنسق متميز



FEUILLE D'OR SPECIAL FEUILLETAGE

La margarine « Feuille d'or spéciale feuilletage » est idéale pour la préparation de tous types de pâte feuilletée : milles feuilles, vol au vent , tartes

Avantages :

- Feuilletage léger et croustillant
- Feuilletage homogène et régulier
- Excellent développement au four
- Arôme et goût beurre prononcé

FEUILLE D'OR FOR PUFF PASTRIES

Feuille d'or for puff pastries is the «Feuille d'or for puff pastries» is the laminating margarine, ideal to prepare all types of folded pastries and high puff pastries.

Advantages :

- Thin and fine structure inside puff pastry and crispy fresh surface
- Perfect layering texture
- High volume and firm puff in oven
- Rich butter flavor
- Homogenous puff pastries

الورقة الذهبية خاص بالتوريق

الورقة الذهبية للتوريق هي الامثل لصنع جميع العجائن المورقة : كعكة الالف ورقة، الفطائر المالحه، كعكة الفاكهة...

المزايا :

- خفيفة و شهية
- متجانسة التوريق
- تتزايد وتطهى بنسق متميز
- نكهة و طعم الزبدة

| Designation | Packaging | Init nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|--------------------------------|-------------------|----------------|------------------|------------------|
| Feuille d'or for croissant | Sliced Bloc 10 kg | 1 | 10 | 60 |
| | Bloc 5kg | 2 | 10 | 60 |
| | Plates 2kg | 5 | 10 | 60 |
| Feuille d'or for puff pastries | Sticks 500g | 20 | 10 | 60 |

MÉLANGE
MARGARINE /
BEURRE

MARGARINE/
BUTTER BLEND
FOR PASTRIES

مزيج مرغرين / زبدة





MÉLANGE MARGARINE / BEURRE

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.

Avantages :

- Allie les avantages de la margarine et du beurre en un seul produit.
- Offre la pâte une parfaite plasticité de tourage
- Un bon développement à la cuisson
- Imprègne croissants et viennoiserie de la saveur et de la finesse du beurre

Utilisation :

Ajouter 20 à 25% du poids total de la pâte de margarine « Mezij ».

Conservation :

A conserver à l'abri de l'humidité et à une température max de 15°C.

MARGARINE/BUTTER BLEND FOR PASTRIES

Mezij is a blend of vegetable margarine and butter. It's specially processed blend to give you the plasticity of the margarine during laminating and the authentic butter taste to your croissants and danish pastries.

Advantages :

- Combines the benefits of margarine and butter in one laminating blend
- Brings you perfect plasticity and ideal workability during laminating
- High volume and firm puff in oven
- Gives you croissants and pastries the real authentic butter taste and mouthfeel

Use :

Add 20 to 25 % of total weight of the paste margarine " Mezij".

Storage :

To be stored in a dry place at max 15° C.

مزيج مرغرين / زبدة

خليط من المرغرين و الزبدة. صنع خصيصا ليضفي على الكرواسون و الفطائر الدنماركية طعم الزبدة الطبيعية و ليونة المرغرين.

المزايا :

- يجمع بين مزايا المرغرين و الزبدة في منتج واحد
- تضيفي على العجينة ليونة كبيرة
- انتشار جيد في الفرن
- تضيفي على الكرواسون و المعجنات طعم و رقة الزبدة

الاستعمال :

أضف 20 الى 25 بالمائة من الوزن الجملي لعجينة المرغرين «مزيج».

الحفظ :

يحفظ في مكان بعيد عن الرطوبة درجة حرارية لا تتجاوز 15°

| Designation | Packaging | Init nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------|------------|----------------|------------------|------------------|
| Mezij | Plates 2kg | 5 | 10kg | 50 |

VOLUMA POUR
LAMINAGE

VOLUMA
LAMINATING
PLATES

فولوما للتصفيح





VOLUMA POUR LAMINAGE

Margarine spécial croissant à 70% de matière grasse, vous garantit des croissants et feuilletages d'une saveur et d'une finesse incomparables.

Avantages :

- Contient du beurre
- Un bon développement à la cuisson
- Excellent saveur de beurre
- Extrême facilité de travail

Utilisation :

Ajouter 20 à 25% du poids total de la pâte de margarine Voluma.

Conservation :

A conserver à l'abri de l'humidité et à une température entre 12 et 15 °C.

VOLUMA LAMINATING PLATES

«Voluma» is a laminating plate for croissant. Contains 70% fat, for light and tasteful croissants with perfect layering texture.

Advantages :

- Contains butter
- High volume and firm puff in oven
- Excellent butter flavour
- Extremely easy work

Use :

Add 20 to 25 % of total weight of the paste margarine " Voluma".

Storage :

To be stored in a dry place between 12° C and 15 ° C.

فولوما للتصفيح

مرغرين خاص بالكرواسون يحتوي على 70 بالمائة من المواد الدهنية يمكنكم من الحصول على كرواسون بمذاق شهوي و و توريق متجانس

المزايا :

- تحتوي على الزبدة
- انتشار جيد في الفرن
- مذاق شهوي لحلوياتكم بطعم الزبدة
- تمنحكم سهولة كبيرة في الاستعمال

الاستعمال :

أضف 20 الى 25 بالمائة من الوزن الجملي لعجينة المرغرين «فولوما».

الحفظ :

يحفظ في مكان بعيد عن الرطوبة بين 12 و 15 درجة حرارية.

| Designation | Packaging | Unit nbr/box | Net weight / box | Box nbr/ palett |
|--------------------------|-------------|--------------|------------------|-----------------|
| Voluma laminating plates | Plates 2 kg | 5 | 10 kg | 56 |



LA DELICIEUSE
POUR CRMAGE
ET CAKE

LA DELICIEUSE
FOR CREAM
AND CAKE

اللاذيفة لصنع الكريم
و الكيك



LA DÉLICIEUSE POUR CRÉMAGE

La délicateuse pour crémage est une margarine idéale pour la préparation des crèmes de garniture ou de fourrage des différents gâteaux.

Avantages :

- Arôme et gout agréable
- Bonne capacité de foisonnement
- Permet l'obtention d'une crème volumineuse, homogène et onctueuse

LA DÉLICIEUSE FOR CREAM

«La délicateuse for cream» is the cream margarine, perfect to prepare cream for your fillings and toppings for all types of cakes and pastries

Advantages :

- Smooth and fresh taste
- Excellent whipping Volume
- Good air absorption, firm volume and smooth delicious cream

اللاذيدة لصنع الكريمة

«اللاذيدة» لصنع الكريمة هي مرغرين ممتازة لصنع كريمة التزيين و حشو جميع أنواع الحلويات.

المزايا :

- شهية و طيبة المذاق
- قدرة كبيرة على الوفرة و الانتفاش
- تمكن من الحصول على كريم كثيف و متجانس



LA DÉLICIEUSE POUR CAKE

La Délicateuse spécial cake est une margarine qui agit comme substitut du beurre idéale pour la préparation des cakes comme elle peut être utilisée dans la préparation des génoises, biscuits, tartes...

Avantages :

- Bon volume des cakes
- Une texture aérée et spongieuse
- Un arôme beurre identique nature

LA DÉLICIEUSE FOR CAKE

La Délicateuse for cake is a margarine that acts as a substitute for butter, ideal for preparing cakes and it can be used to prepare sponge cake, cookies, pies ...

Advantages :

- Good volume cakes
- An airy and spongy texture
- Butter nature identical flavour

اللاذيدة لصنع الكيك

اللاذيدة للكايك هي مرغرين بديلة للزبدة مثالية في تحضير جميع وصفات الكايك كما تستعمل في وصفات أخرى مثل الجناز والكعك و العجائن وغيرها من الحلويات المختلفة.

المزايا :

- حجم جيد للكايك
- نسيج إسفنجي و مهوى
- نكهة الزبدة الطبيعية

| Designation | Packaging | Unit nbr/box | Net weight / box | Box nbr/ palett |
|--------------------------|-----------------|--------------|------------------|-----------------|
| | Bloc de 5 kg | 2 | 10 kg | 60 |
| La Délicateuse for cream | Bloc de 2,5 kg | 4 | 10 kg | 60 |
| La Délicateuse for cake | Sticks de 0,5kg | 20 | 10 kg | 50 |

PRÉPARATION
POUR CRÉMAGE
ET GARNITURE

PREPARATION
FOR CREAM AND
GARNISH

مستحضر الكريم
والتزيين





Sahla



PRÉPARATION POUR CRÈME ET GARNITURE

La Préparation pour Crème au Beurre sahla est un nouveau produit prêt à l'emploi permettant d'obtenir une crème au beurre lisse, particulièrement légère, onctueuse, d'une excellente tenue et d'une saveur exceptionnelle.

Avantages :

- Economique et pratique
- Gain de temps appréciable
- Une crème légère et savoureuse
- Réussite à tous les coups
- Sécurité bactériologique
- Moins de manipulation donc moins de risque de contamination bactériologique

Utilisation :

Fouetter 10 minutes à la vitesse maximale, jusqu'à obtention du volume souhaité

Conservation :

Au frais entre 12°C et 15°C maximum

PREPARATION FOR CREAM AND GARNISH

The Preparation for Butter Cream sahla is a new product that allows you to obtain a smooth buttercream, particularly light, unctuous, with an excellent texture and an exceptional flavour.

Advantages :

- Saving time
- Unctuous cream with a good flavor
- Easy to prepare
- Bacteriological safety
- Economic and practicality

Use :

Whip the cream 10 minutes at the high speed depending on the desired whipping

Storage :

Cool from 12 ° C to 15 ° C

مستحضر الكريمة و التزيين

مستحضر الكريمة "سهلة" هو منتج جديد جاهز للاستعمال يمكن من الحصول على كريم خفيف و ناعم بطعم لذيذ استثنائي.

المزايا :

- ربح للوقت
- كريم خفيف و ناعم
- وصفا ناجحة في كل مرة
- سلامة بكتريولوجية

الاستعمال :

قم بالخفق لمدة 10 دقائق على سرعة عالية حسب الحجم المطلوب.

الحفظ :

بين 12 درجة و 15 درجة

| Designation | Packaging | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-----------------------------------|--------------|----------------|------------------|------------------|
| Preparation for cream and garnish | Bloc 2,75 kg | 4 | 25kg | 60 |

CRÈME À
FOUETTER

WHIPPING
CREAM

كريمة للخفق





CRÈME À FOUETTER

WHIPPING CREAM

كريمة للخفق

La crème à fouetter Vanoise est une crème végétale sucrée, un excellent support pour toutes vos préparations de garniture, mousses et décoration.

Avantages :

- Forte capacité de foisonnement
- Couleur attractive
- Arôme et goût lactés très agréables
- Texture lisse, très onctueuse

«Vanoise» whipping cream is a sweet vegetable cream, ideal for filling, mousses, bavarois, topping and decorating cakes»

Advantages :

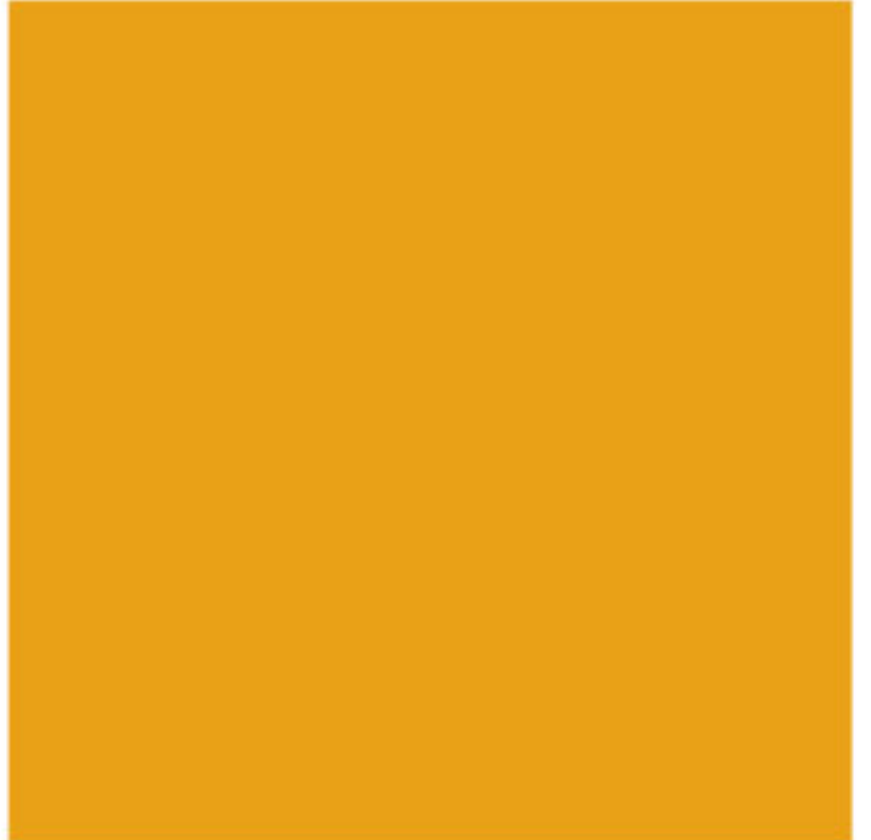
- Strong air absorption and volume expansion
- Attractive colour
- Fresh milk flavour, rich lactic taste
- Very smooth and creamy texture

كريمة للخفق فنواز هي كريم نباتي محلاة، مثالية لجميع استعمالاتكم من الحشو، اعداد الموس و الزينة.

المزايا :

- حجم كبير
- لون جذاب
- مذاق غني بطعم الحليب
- توفر لكم كريمة متجانسة و متماسكة

| Designation | Packaging | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|----------------|-----------|----------------|------------------|------------------|
| Whipping cream | Etui 1L | 12 | 12 kg | |



INGRÉDIENTS DE PÂTISSERIE

PASTRY INGREDIENTS

مكونات الحلويات

Pâte à glacer
Fondant
Nappage
Glaçage Miroir
Améliorant
Préparations
Préparation pour crème pâtissière
Préparations pour mousses
Préparation pour crème chantilly
Topping
Croquant
Mix Macaron/ Codineige/ Desicroq
Fourrages
Sucres
Autres ingrédients

Compound chocolate
Fondant
Glaze
Icing jelly
Improvers
Mixes
Custard mix cream
Mix mousse
Whipping cream mix
Topping
Croquant
Mix Macaron/ Codineige/ Desicroq
Fillings
Sugar
Other ingredients

عجين الرطببات
فوندان
جل الشمع
مُلتح
مُحسن
مُستحضرات
مُستحضر كريم
مُستحضر موس
مُستحضر كريم الشنتي
صناعة الخبثة
كروكون
مُستحضر المكرون
مكون دجاج داليز كروت
حشوة
سكر
مكونات اخرى



PÂTE À
GLACER

COMPOUND
CHOCOLATE

عجين المرطبات





PÂTE À GLACER CLASSIQUE

La pâte à glacer classique est parfaitement lisse et homogène. Sa saveur subtile, son goût cacaoté très agréable et sa brillance viennent appuyer sa finition stable. Elle se décline en différentes formes: pepites, pastilles et bloc pour vous offrir une plus grande facilité d'usage.

COMPOUND CHOCOLATE CLASSIC

Vanoise compound chocolate classic is perfectly glossy, smooth without being greasy and has a pleasant chocolate flavor . It's available in different forms : drops, chips, and blocks to make your professional use even more convenient.

عجين المرطبات الكلاسيك

عجين التثليج فنواز متجانس لناع و املس يضفي على مرطباتكم تركيبة رقيقة و ناعمة، غني بنكهة الكاكو و يتميز بثبات استعماله
تضم مجموعة عجين التثليج فنواز: أقراص التثليج، حبات التثليج، و القوالب لكي توفر لكم تسهيلات أكبر للاستعمال.



PÂTE À GLACER GOLD

La Pâte à glacer Gold est un substitut de chocolat riche en goût cacaoté, idéale pour enrober les préparations pâtisseries d'un ganache à glaçage très brillant, homogène et d'une couleur intense de chocolat.

Avantages :

- Goût riche en cacao
- Facile à peser
- Evite les déchets
- Rapide à fondre
- Lisse

COMPOUND CHOCOLATE GOLD

Vanoise compound chocolate is a chocolate substitute, rich cocoa flavour, ideal for ganache glaze, very shiny, uniform and intense chocolate color.

Advantages :

- Rich cocoa flavour
- Easy to scale
- Fast melting
- Low waste
- Very smooth structure

عجين المرطبات قولد

عجين التثليج قولد هو بديل للشكلاطة، غني بنكهة الكاكو، مثالية لاحاطة الحلويات بتثليج لامع، متجانس و لون مكثف من الشكلاطة

المزايا :

- نكهة غنية بالكاكو
- سهولة الوزن
- تجنب الزائد
- سريعة الذوبان
- ملساء

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|--------------------------|----------|----------------|------------------|------------------|
| Chips compound chocolate | Box 5kg | 1 | 5kg | 108 |
| Drops compound chocolate | Bag 1kg | 6 | 6kg | 84 |
| Block compound chocolate | Box 5kg | 1 | 5kg | 140 |
| | Box 10kg | 1 | 10kg | 72 |
| Gold compound Chocolate | Bag 1kg | 6 | 6kg | 84 |

FONDANT

FONDANT

فوندان





FONDANT

Le fondant Vanoise est un produit blanc, doux avec une texture pâteuse utilisé pour le glaçage des milles feuille, des pâtes à choux...Il peut être utilisé dans d'autres préparations.

Avantage :

- Couleur extrêmement blanche
- Texture stable à l'humidité

FONDANT

Vanoise fondant is a white product with pastry texture. It is used for glazing mille feuilles, cream puff and other preparations

فوندان

فوندان فنواز هو عجينة أبيض يستعمل لتزويق الميل فوي، الشو يمكن استعماله في مرطبات أخرى المزايا . بياض ناصع . ثبات ممتاز .

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------|----------|----------------|------------------|------------------|
| Fondant | pail 7kg | 2 | 14kg | 50 |
| | Box 5kg | 1 | 5kg | 100 |
| | Box10kg | 1 | 10kg | 50 |



NAPPAGE

NAPPAGE

ناباچ



NAPPAGE ABRICOT

Le nappage Vanoise apporte à vos gâteaux une brillance extrême et un gout raffiné

Avantage :

- Facile à étaler
- Gélification rapide et stabilité parfaite
- Aspect transparent et très brillant

APRICOT GLAZE

Vanoise Jelly brings to your sweets an exceptional gloss and a refined taste.

Advantages:

- Easy to spread
- Quick gelification and perfect stability
- Exceptional gloss

جال التلميع

يتميز مربى فنواز بنوعية ممتازة و إستعمال سهل
يضيف إلى مرطباتكم لمعانا ومذاقا رفيعا
المزايا
سهل الطلاء
ثبات فائق
شفاف و شديد اللمعان

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|---------------|-----------|----------------|------------------|------------------|
| Apricot Glaze | pail 6 kg | 2 | 12kg | 50 |

GLAÇAGE
MIROIR

ICING JELLY

ملمّع





GLAÇAGE MIROIR

ICING JELLY

ملّمع

Le glaçage miroir de Vanoise PREMIUM est utilisé pour donner une touche "professionnelle" à vos entremets, bavarois et autres formes de gâteaux. Il rajoute à vos desserts une brillance satinée et une finition impeccable.

Disponible en 3 parfums: neutre, caramel et chocolat

Avantages:

- Utilisation facile
- Excellente tenue sur les gâteaux
- Stable à la congélation
- Bon gout
- Les déchets sont récupérables
- Ne coule pas à la découpe
- Possibilité de rajouter des colorants liquide ou poudre voire même de la pâte naturelle pour le miroir neutre

Icing Jelly Vanoise PREMIUM Mirror Glaze gives a "professional" touch to your desserts, bavarois and other form of cakes. It adds a satin shine and a clean finish to your desserts Available in 3 flavors: Neutral, Chocolate and Caramel.

Advantages:

- Easy to use
- Excellent Held on cakes
- Stable Freezing
- Good taste
- Recoverable waste
- Doesn't flow when cutting
- Possibility to add to neutral mirror, liquid or powder food color or even natural paste

يستعمل ملّمع جلي فنواز برميوم لإضافة طابع خاص من الحرفة و الإمتياز لحلوياتكم. يضيف إليها لمعانا باهرا و تزويقا رفيعا.

المزايا

- . سهل الإستعمال
- . تماسك جيّد
- . ثابت عند التبريد
- . مذاق لذيذ
- . إمكانية إستعمال البقايا
- . ثابت عند القص
- . يمكن إضافة ملّون أو عجينة طبيعّية للملّمع الشفاف

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------|------------|----------------|------------------|------------------|
| Icing Jelly | Pail 1kg | 6 | 6kg | |
| | Pail 2,5kg | 4 | 10kg | |
| | Pail 5kg | 2 | 10kg | |

AMÉLIORANTS

IMPROVERS

محسن





AMÉLIORANT CROISSANT

L'améliorant pour croissant Vanoise aide à garantir une meilleure qualité de vos croissants avec un bon volume et une bonne texture alvéolée.

Avantages :

- Correction de la qualité de la farine
- Un bon volume de croissant et une texture bien alvéolée
- Maintenir une qualité stable

CROISSANT IMPROVER

Vanoise croissant improver guarantees a better quality of croissant with a good volume and a good alveolate texture.

Advantages :

- Correction of flour quality
- Gives a good volume and perfect texture of layers for croissants
- Maintain a stable quality

محسن الكرواسون

محسن الكرواسون فنواز يساعد على ضمان نوعية جيدة من الكرواسون ذو حجم كبير و توريق ممتاز.

المزايا :

- يصلح جودة دقيق القمح المستعمل لصنع الكرواسون
- يمكن من حجم جيد للكرواسون مع توريق ممتاز
- ثبات في الجودة



AMÉLIORANT EN GEL POUR GÉNOISE

L'améliorant en gel Vanoise est un émulsifiant qui permet d'avoir une excellente texture et un volume exceptionnel pour les génoises.

Avantages :

- Une texture spongieuse des génoises avec un dosage de 1 % à 1,5% de la masse totale du mélange
- Un bon foisonnement
- Un bon rendement
- Rapidité de préparation en mélangeant tous les ingrédients ensemble

SPONGE CAKE EMULSIFIER

The vanoise gel emulsifier is perfect to get a spongy airy texture and an exceptional volume for sponge cake.

Advantages :

- A spongy and airy texture with dosage of 1.5 to 2% of the total mix
- perfect whipping properties
- Great performance
- Fast preparation through mixing all ingredients together at the same time

محسن الجنواز

يمنح محسن الجنواز فنواز نسيج متجانس و حجم ممتاز للكيك الاسفنجي

المزايا :

- تمكن من الحصول على نسيج اسفنجي متجانس باستعمال 1.5% الى 2% بالمائة من الوزن الجملي للخليط
- حجم جيد للجنواز
- مردود ممتاز
- سرعة التحضير و ذلك بخلط جميع المكونات في آن واحد

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|------------------------|-------------|----------------|------------------|------------------|
| Croissant Improver | Pail 2,5 kg | 4 | 10kg | 50kg |
| Sponge cake emulsifier | Pail 5 kg | 2 | 10kg | 50kg |

PRÉPARATIONS

MIXES

مستحضرات





PRÉPARATION POUR CAKE

Un mix réalisé à base d'ingrédients de haute qualité. Il assure un excellent développement du cake, et une texture légère et aérée. Existe en deux parfums : neutre et chocolat.

Avantages :

- Gain de temps et d'énergie
- Facilité de préparation
- Constance de la qualité du cake obtenu
- Texture aérée et spongieuse
- Bon goût

MIX CAKE

Made with high quality ingredients, our mixes ensure an excellent cake with soft and moisture texture. Available in two flavours : neutral and chocolate.

Advantages :

- Time saving
- Easy to use
- Constant quality
- Airy and ventilated cake
- Excellent taste

مستحضر للكايك

مستحضر مصنوع من مكونات بجودة عالية. يضمن انتشار ممتاز للكايك، نسيج خفيف و مهو. متوفر بنكهة طبيعية و نكهة الشكلاطة

المزايا :

- توفير الوقت و الطاقة
- سهل التحضير
- جودة مستقرة للكايك المتحصل عليه
- نسيج اسفنجي و مهو
- طعم ممتاز



PRÉPARATION POUR GÉNOISE

La préparation pour génoise Vanoise présente un mode de préparation facile et rapide pour génoises de haute qualité.

Avantages :

- Rapide et facile à réaliser
- Permet d'avoir des génoises avec une texture spongieuse, légère, et aérée
- Rendement assuré
- Gain d'énergie

SPONGE CAKE MIX

The sponge cake mix Vanoise is the base for a fast way to prepare high quality sponge cakes.

Advantages :

- Easy and fast making
- Spongy, moist and ventilated structure
- Assured performance
- Energy saving

مستحضر كايك اسفنجي

مستحضر كايك اسفنجي فنواز سهل و سريع التحضير لكايك اسفنجي عالي الجودة .

المزايا :

- سريع و سهل التحضير
- اسفنجي خفيف و مهو
- مردود مضمون
- توفير في الطاقة

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-----------------|---------|----------------|------------------|------------------|
| Mix cake | Bag 5kg | 5 | 25kg | 100 |
| Sponge cake mix | Bag 5kg | 5 | 25kg | 100 |

PRÉPARATION
POUR CRÈME
PÂTISSIÈRE

CUSTARD MIX
CREAM

مستحضر كريم





PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

Préparation pour crème pâtissière à chaud riche en arôme vanille pour rendre vos desserts plus savoureux sans oublier sa texture onctueuse et crémeuse, idéale pour garnir vos gâteaux (éclairs, millefeuilles, choux, tartes)

Avantages :

- Texture onctueuse et crémeuse
- Riche en goût vanille

CUSTARD MIX HOT PROCESS

Hot process vanilla custard mix rich in vanilla flavor to make your desserts more delicious with rich and creamy texture. Perfect for decorating and filling your cake.

Advantages :

- Smooth and creamy texture
- Rich in vanilla flavor

مستحضر كريم على الساخن

مستحضر كريم غني بنكهة الفانيليا لجعل حلوياتكم ألذ بنسيج متماسك. مناسبة لحشو حلوياتكم (الشو، الالف ورقة، التارت...)

المزايا :

- نسيج سلس و متماسك
- غنية بنكهة الفانيليا

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------------------|---------|----------------|------------------|------------------|
| Custard mix hot process | Bag 5kg | 5 | 25kg | 100 |

PRÉPARATION
POUR
MOUSSE

MIX MOUSSE

مستحضر موس





PRÉPARATION POUR MOUSSE

Préparation facile et très rapide qui garantit une mousse riche en goût aromatisé et une excellente texture aérée et onctueuse. Idéale pour garnir vos gâteaux ou pour s'en servir directement. Existe en 4 arômes : chocolat, vanille, caramel et café

Avantages :

- Permet d'avoir une mousse onctueuse, lisse et fondante
- Riche en goût (vanille, chocolat, caramel et café)
- Facilité d'usage
- Rapide à préparer

MIX MOUSSE

Convenient mixes which guarantee a rich mousse with excellent taste and an aerated creamy texture. Perfect to decorate your cake or to use directly. Available in 4 flavours: chocolate, vanilla, caramel and coffee.

Advantages :

- Allow to obtain a smooth and creamy mousse
- Rich aroma (Vanilla, chocolate, caramel and coffee)
- Easy use
- Convenient and fast preparation (au lieu de Rapid preparation)

مستحضر موس

مستحضر موس سهل و سريع التحضير، يضمن موس غنية بنكهات متعددة و نسيج ههو و دسم. مثالية لحشو المرطبات أو للتقديم مباشرة متوفرة في 4 نكهات : الشكلاطة، الفانيليا، الكراميل و القهوة.

المزايا :

- يمكن من الحصول على موس ناعم
- سهولة الاستعمال
- سرعة التحضير
- غنية بالنكهات (فانيليا، شكلاطة، كراميل، القهوة).

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------|------------|----------------|------------------|------------------|
| Mix mousse | Cover 800g | 10 | 8kg | 32 |

PRÉPARATION
POUR CRÈME
CHANTILLY

WHIPPING
CREAM MIX

مستحضر كريم
الشانتيي





PRÉPARATION POUR CRÈME CHANTILLY

La crème chantilly vanoise est facile à préparer. Elle offre une texture stable. Elle permet de décorer tous genre de pâtisseries et desserts (mousses, salades de fruit ...)

Avantages :

- Couleur blanche éclatante
- Grande capacité de foisonnement
- Texture légère et stable
- Rapide à préparer

WHIPPING CREAM MIX

Vanoise whipping cream is easy making, it offers a stable texture. It is perfect to decorate different kinds of pastries and desserts (mousses, fruit salad...)

Advantages :

- White color
- Good whipping volume
- Provides a stable texture
- Quick to prepare

مستحضر كريم الشانتيبي

مستحضر كريم الشانتيبي فنواز سهل التحضير. تتميز بنسيج متماسك و تمكن من تزيين جميع انواع الحلويات (موس، سلطة الفلّال...)

المزايا :

- لون أبيض ناصع
- انتفاش و حجم كبير
- تركيبة خفيفة و متماسكة
- سريعة التحضير

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|--------------------|------------|----------------|------------------|------------------|
| Whipping cream mix | Cover 760g | 10 | 7,6 kg | 32 |

TOPPING

TOPPING

ملحة تحلية





TOPPING

Sauces topping

Sauce spéciale pour décorer et aromatiser vos desserts, coupes de glace, boissons glacées, crêpes ... Elle est disponible en 3 parfums : chocolat, caramel et fraise(pulpes de fraise).

TOPPING

Special topping

A special topping to decorate and flavour your dessert, ice creams, frozen drinks, pancakes... available in 3 flavors : Chocolate, caramel and strawberry.

صلصة تحلية

صلصة تحلية

صلصة تحلية خاصة لتزيين و إضافة نكهة لمثلجاتكم، المشروبات المثلجة، الكريب ... متوفرة في 3 نكهات : الشكلاطة، الكراميل و الفراولة

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------|-----------|----------------|------------------|------------------|
| Topping | Bottle1kg | 6 | 6kg | 110 |

CROQUANT

CROQUANT

کروکون





CROQUANT

CROQUANT

كروكون

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. Existe en différents parfums : pralin croquant, chocolat blanc, caramel fleur de sel, fruits rouge et citron meringué + croquant speculous.

Croquant

With references containing pure cocoa butter, dried fruit and pieces of crispy crepe flakes , gives you inspirations and make an original crispy texture to your desserts. Available in different flavors : pralin croquant, pistachio, white chocolate, caramel fleur de sel and red fruits, lemon meringue + croquant speculous.

كروكون

مجموعة البرالين تحتوي على زبدة الكاكاو و الفواكه الجافة تفتح امامكم المجال للابداع في عالم الحلويات و تضيفي على خلوياتكم نسيجا مقرمشا. متوفر في عدة نكهات : برالين كروكون، الشكلاطة البيضاء، الكراميل، الفواكه الحمراء ، الليمون و سبيكولوس

| Designation | Packaging | Units nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------------------|------------|-----------------|------------------|------------------|
| Praline crispy | Pail 4.5kg | 1 | 4.5 kg | 108 |
| Crispy white chocolate | Pail 4kg | 1 | 4 kg | 108 |
| Croquant speculoos | Pail 4kg | 1 | 4 kg | 108 |
| croquant | Pail 4kg | 1 | 4 kg | 108 |
| Red fruit croquant | Pail 4kg | 1 | 4 kg | 108 |
| Lemon meringue croquant | Pail 4kg | 1 | 4 kg | 108 |

MIX MACARON
CODINEIGE
DESICROQ

MACARON MIX
CODINEIGE
DESICROQ

مستحضر الماكرون
كوديناچ
دازيكروك





**MIX MACARON
 CODINEIGE, DESICROQ**

**MACARON MIX
 CODINEIGE, DESICROQ**

**مستحضر الماكرون.
 كوديناچ، دازيكروك**

Préparation pour macaron

Le mix macaron est un mélange de poudre de haute pratique pour la production de macarons avec le goût et la texture d'un macaron traditionnel.

Codineige

Poudre à décor, idéale pour saupoudrer vos préparations, ayant l'avantage de ne pas prendre l'humidité et de rester bien blanc contrairement au sucre glace.

Desicroq

Préparation en poudre pour la réalisation des florentins et des pâtisseries fines

Macaron Mix

It's a high convenient powder mix for the production of macarons with the traditional taste and texture.

Codineige

Icing sugar, ideal to sprinkle your preparations, with the advantage of not taking moisture and maintain a perfect white color.

Desicroq

Preparation for the production of crispy florentines and fine confectionary.

مستحضر الماكرون

مستحضر الماكرون هو مسحوق سهل الاستعمال لصنع الماكرون بطعم و نسيج الماكرون التقليدي.

كوديناچ

مسحوق السكر مثالي لرش و تزيين حلوياتكم، يتميز بعدم امتصاصه للرطوبة و ثبات لونه الأبيض البراق.

دازيكروك

مستحضر في شكل مسحوق يمكنكم من تحضير الفلورنتان وعدة اشكال من السكريات.

| Designation | Packaging | Units nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------|-----------|-----------------|------------------|------------------|
| Mix macaron | Bag 4 kg | 1 | 4kg | 126 |
| Codineige | Bag 5 kg | 1 | 5kg | 120 |
| Desiroq | Box 5 kg | 1 | 5kg | 96 |

FOURRAGE
AUX FRUITS

FRUIT FILLING

حشوة الفلال





**FOURRAGE AUX FRUITS
FRUFFI TROPICAL**

Fourrage prêt à l'emploi avec des morceaux de fruits (70%). Peut être utilisé dans ou sur la pâte avant ou après la cuisson. Fruffi est Stable au four et à la congélation

**FRUFFI TROPICAL
FRUIT FILLING**

Ready to use filling with 70% of fruit. Can be used in or on the paste before or after cooking. Fruffi is Stable in oven and freezer

حشوة الغلال فروفي تروبيكال

حشوة جاهزة للإستعمال تحتوي على 70% من الغلال. تستعمل أيضا للتزويق، قبل أو بعد الطهي. ثابت عند التبريد

MEISTERMARKEN



**FOURRAGE AU FRUITS
MEISTERMARKEN**

Le fourrage aux fruits MeisterMarken est un fourrage aux fruits de qualité avec des morceaux de fruits (45%) existe en différents parfums : myrtille, cerise, framboise

**MEISTERMARKEN FRUIT
FILLING**

MeisterMarken Fruit Filling is a quality fruit filling with pieces of fruits (45%). Available in different flavors : Blueberry, Cherry, raspberry

حشوة الغلال مايسترماركن

حشوة الغلال مايسترماركن تحتوي على قطع الغلال (45 بالمائة) و متوفرة في العديد من النكهات : توت الكرز، توت

| Designation | Packaging | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|-------------------------|------------|----------------|------------------|------------------|
| Fruffi tropical | tin 3.3 kg | 6 | 19.8 kg | 77 |
| MeisterMarken Blueberry | tin 3.1 kg | 6 | 18.6 kg | 77 |
| MeisterMarken Raspberry | tin 3.2 kg | 6 | 19.2 kg | 77 |
| MeisterMarken Cherry | tin 3.3 kg | 6 | 19.8 kg | 77 |

FOURRAGE
INDUSTRIEL

INDUSTRIAL
FILLING

حشوة للمنتوج
الصناعي





FOURRAGE

Le fourrage une préparation destinée à l'utilisation professionnelle ou industrielle pour fourrer des mini cakes, muffin, croissant... par injection à froid

Disponible en 4 parfums :

-Fourrage à base d'eau avec 16% de pulpes : Fraise et Abricot

-Fourrage à base de Matière grasse : chocolat et noisette

FILLINGS

Fillings are used to be filled in cakes, muffins and croissant by cold injection

Available in 4 flavors

- Water based fillings with 16% of pulp: Strawberry and abricot

- Fat based fillings: chocolate and hazelnut

كريمة حشو

يستعمل لحشو و إضافة طعم ممتاز لوصفاتكم من الكرواسان، الكيك و الحلويات المافين ...

متوفر في 4 نكهات :

- جال بلب الغلال 16% : فراولة ومشمش

- كريمة: شوكلاطة و بوفريوة

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|---------------------------|------------|----------------|------------------|------------------|
| Strawberry fruit filling | Pail 20 kg | 1 | 20 kg | 24 |
| Apricot fruit filling | Pail 20 kg | 1 | 20 kg | 24 |
| Chocolate flavour filling | Pail 20 kg | 1 | 20 kg | 24 |
| Hazelnut filling | Pail 20 kg | 1 | 20 kg | 24 |

LES
SUCRES

SUGAR

سكر و مشتقاته



LES SUCRES

SUGAR

سكر و مشتقاته

Sucre vanille

Le sucre vanille Vanoise est un auxiliaire de pâtisserie aromatisant qui donne le gout et l'odeur de la vanille à vos préparations.

Sucre glace

Sucre glace de très fine granulométrie et d'une blancheur éclatante. Il permet de réaliser de très beaux glaçages. Peut être utilisé pour saupoudrer vos gâteaux.

Glucose

Il permet de garder l'aspect moelleux et souple des desserts en évitant la cristallisation du sucre. Idéal dans les glaces pour stabiliser et améliorer la texture.

Sucre Inverti

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

Vanilla sugar

The Vanoise vanilla sugar adds to your pastry vanilla taste and flavor.

Icing sugar

Icing sugar with a very fine particles and a bright white color. It allows making beautiful glazes. It is also used to sprinkle your creations.

Glucose

Less sweet than sugar, it keeps softness to desserts. It also avoids sugar crystallization. Ideal in ice cream to stabilize and improve texture.

Invert sugar

You can use it to prevent drying paste and biscuits. It stabilizes your ice-cream.

سكر الفانيليا

سكر الفانيليا فنواز يضيف إلى حلوياتكم نكهة، طعم و رائحة الفانيليا

سكر محجور

يتميز بتركيبته الرفيعة وبياضه الناصع يمكن من الحصول على تغليف جميل كما أنه يستعمل للتزيين

الجلكوز

بفضل تركيبته اللزجة، يجنبكم من تبلور السكر و المحافظة على الطابع اللين لحلوياتكم مثالي في المثلجات لتثبيتها و تحسين التركيبة

بديل العسل

بديل العسل فنواز يستعمل لتجنب جفاف العجين و الكايك، لاضفاء لون جميل و للتثبيت عند التبريد.

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|---------------|-----------|----------------|------------------|------------------|
| Vanilla sugar | Bag 1kg | 12 | 12kg | 32 |
| Icing sugar | Sac 5kg | 4 | 0kg | 27 |
| Glucose | Pail 12kg | 1 | 12kg | 45 |
| Invert sugar | Pail 6kg | 2 | 12kg | 50 |

AUTRES
INGRÉDIENTS

OTHER
INGREDIENTS

مكونات أخرى



AUTRES INGRÉDIENTS
OTHER INGREDIENTS
مكونات أخرى
Gélatine

la gélatine Vanoise est essentielle pour rendre vos préparations à base de mousse d'une parfaite tenue.

Cacao en poudre

Le cacao en poudre Vanoise offre un goût irrésistible de cacao à vos desserts.

Levure pâtissière

La levure pâtissière Vanoise est utilisée dans la préparation de nombreuses pâtisseries (madeleines, beignets, cakes...) pour avoir une texture plus aérée, plus légère, et plus moelleuse.

Gelatine

Beef halal gelatine Vanoise is essential to make your preparations of different mousses and bavaroise with perfect outfit

Cocoa Powder

Vanoise cocoa powder is perfect for all your preparations and offers an excellent cocoa taste to your sweets.

Baking Powder

Vanoise baking powder is used in the preparation of many pastries (donuts, cakes...) to have an airy, lighter and softer texture.

جيلاتين

جيلاتين حلال فنواز اساسي لجعل جميع حلوياتكم المتكونة من الموس جيدة القوام

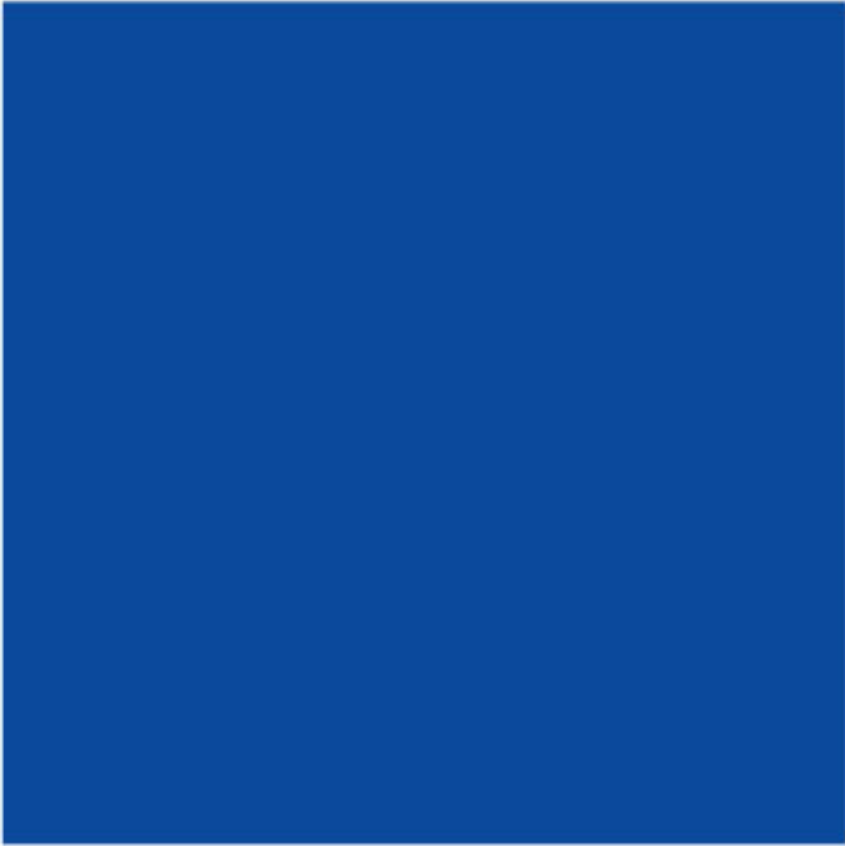
مسحوق الكاكاو

مسحوق الكاكاو فنواز لحلوياتكم يمنح طعم الكاكاو.

خميرة الحلويات

خميرة الحلويات فنواز تستعمل في العديد من الحلويات (المادلين، الدونت، الكعك...) للحصول على تركيبة باكثر تهوئة، اكثر خفة و مرونة.

| Designation | Pack | Unit nbr / box | Net weight / box | Box nbr / palett |
|---------------|------------|----------------|------------------|------------------|
| Gelatine | Pail 500g | 6 | 3kg | 60 |
| Cocoa powder | Pail 2,5kg | 4 | 10kg | 50 |
| Baking powder | Cover 1kg | 10 | 10kg | 32 |
| | Bag 5kg | 1 | 5kg | 100 |



INGRÉDIENTS DE BOULANGERIE BREAD INGREDIENTS مكونات الخبز



Améliorants de panification
Préparation pour pain aux céréales
Préparation pour pain complet
Préparation pour pain campagne



Bread improvers
Multicereal bread mix
Wholemeal bread mix
Campagne bread mix



محسن الخبز
مستحضر خبز بالحبوب
مستحضر خبز القمح الكامل
مستحضر خبز البادية





AMÉLIORANT DE
PANIFICATION

BREAD
IMPROVER

محسن الخبز



AMÉLIORANT DE PANIFICATION

BREAD IMPROVER

محسن الخبز

C'est une sélection d'ingrédients fonctionnels de haute finalité qui permet d'obtenir un pain à la mie tendre et à la croûte encore plus croustillante, tout en assurant un bon développement.

Avantages :

- Amélioration de la tenue et de la résistance élastique de la pâte.
- Amélioration de la rétention gazeuse au cours de la fermentation.
- Augmentation de l'activité fermentative des pâtes.
- Un bon volume de pain en cuisson.

Dosage :

50g Améliorant pour pain Vanoise pour 100Kg de farine.

It is a mixture of ingredients that gives bread tenderness and the crust more crisp. It ensures a significant increase in the volume of bread.

Advantages :

- Improves the behavior and the elastic resistance of the dough.
- Improves the gas retention during the fermentation.
- Increases the fermentative activity of the dough.
- Increases the volume of bread.

Dose :

50g Vanoise bread improver to 100Kg of flour.

محسن الخبز فنواز هو مجموعة مختارة من المكونات عالية الجودة التي توفر خبز لين و هش، مع ضمان حجم جيد.

المزايا:

- يحسن من قوام و تماسك العجينة
- يساهم في احتباس الغازات داخل العجينة أثناء عملية التخمير
- حسن و يسرع في عملية التخمير
- يمكن من الحصول على خبز ذو حجم و قوام جيد

المقادير:

50 غ محسن الخبز فنواز لكل 100 كغ من دقيق القمح.

| Designation | Packaging | Unit nbr/box | Net weight / box | Box nbr/ palett |
|------------------------|----------------|--------------|------------------|-----------------|
| Bread improver Vanoise | Display 2.5 kg | 6 | kg 15 | 20 |



AMÉLIORANT DE
PANIFICATION

BREAD
IMPROVER

محسّن الخبز



AMÉLIORANT DE PANIFICATION

Améliorant pour pain optimisant des farines avec de grandes variations de la qualité et assure un bon volume pour vos pains.

Avantages :

- Adapté aux variations de la qualité des farines
- Adapté aux longues fermentations
- Bon développement lors de la fermentation
- Bonne rétention gazeuse
- Améliore l'expansion du pain à la cuisson
- Bon volume et aspect du pain après cuisson

Dosage :

500g Améliorant pour pain Voluma pour 100Kg de farine.

BREAD IMPROVER

Bread improver optimizing flours with large variations in the quality and ensures a good volume for your bread.

Advantages :

- Adapted to changes in flour quality
- Perfect for long fermentation process
- Good development during fermentation
- Good gas retention
- Improves the expansion of bread baking
- Good volume and appearance of bread after baking

Dose :

500 g of Voluma bread improver to 100Kg of flour.

محسن الخبز

محسن خبز فولوما يتماشى مع التغيرات في جودة دقيق القمح و يضمن قوام جيد للخبز.

المزايا :

- يتأقلم مع تغيرات جودة دقيق القمح
- يتأقلم مع مدة التخمير الطويلة
- انتفاش جيد خلال التخمير
- احتباس جيد للغاز
- يحسن مستوى الخبز عند الطهي
- قوام و مظهر جيد للخبز بعد الطهي

المقادير :

500 غ محسن الخبز فولوما لكل 100 كغ من دقيق القمح.

| Designation | Packaging | Unit nbr/box | Net weight / box | Box nbr/ palett |
|-----------------------|-----------|--------------|------------------|-----------------|
| Bread improver Voluma | Box 10 kg | 20 | 10 kg | 32 |

PRÉPARATION
POUR PAIN AUX
CÉRÉALES

MULTICEREAL
BREAD MIX

مستحضر خبز
بالحبوب





PRÉPARATION POUR PAIN AUX CÉRÉALES

Préparation en poudre pour pain aux céréales composée des ingrédients bien sélectionnés pour la préparation du pain aux céréales. Riche en céréales (grains de lin, tournesol, sésame et avoine) qui donne un bon goût au pain en préservant la santé.

Avantages :

- Adapté aux différentes méthodes de panification et formes réalisées
- Permet un développement régulier et maîtrisé.
- Riche en céréales sélectionnées avec soin.
- Permet d'avoir un pain aux céréales avec une texture croquante et un goût très apprécié.
- Rapide et facile à préparer.

MULTICEREAL BREAD MIX

Multicereal bread mix made of carefully selected ingredients for the preparation of cereals bread. Rich in cereals (linseeds, sunflower seed, sesame and oat kernel) gives a good taste to the bread and supporting a healthy diet.

Advantages :

- Adapted to different methods of baking and forms
- Provides a good and stable volume.
- Rich in cereals carefully selected.
- Offers a bread with crispy texture and perfect taste.
- Easy and fast making.

مستحضر خبز بالحبوب

مستحضر الخبز بالحبوب فنواز بمكونات مختارة بعناية لتحضير خبز بالحبوب . غني بالحبوب (حبوب الكتان، حبوب عباد الشمس، حبوب السمسم، حبوب الشوفان) تضيف على الخبز طعم ممتاز و تساهم في حفظ الصحة.

المزايا :

- يتماشى مستحضر الخبز بالحبوب فنواز مع جميع طرق تحضير الخبز والأشكال المنجزة.
- يوفر انتشار جيد ومستقر في الفرن.
- غني بالحبوب المختارة بعناية فائقة.
- يمكن من الحصول على خبز بتركيبة مقرمشة و طعم ممتاز.
- سهل و سريع تحضير.

| Designation | Packaging | Unit nbr/box | Net weight / box | Box nbr/ pallet |
|-------------------|-----------|--------------|------------------|-----------------|
| Cereals bread mix | Bag 25 kg | 1 | 25 kg | 10 |

PRÉPARATION
POUR PAIN
COMPLET

WHOLEMEAL
BREAD MIX

مستحضر خبز
القمح الكامل





PRÉPARATION POUR PAIN COMPLET

Préparation en poudre pour pain complet composée des ingrédients bien sélectionnés pour la préparation du pain complet avec un bon goût en préservant la santé.

Avantages :

- S'adapte aux différentes méthodes de panification et formes réalisées.
- Permet un développement régulier et maîtrisé.
- Permet l'obtention d'un pain complet riche en fibre et au goût traditionnel authentique.
- Rapide et facile à préparer.

WHOLEMEAL BREAD MIX

Wholemeal bread mix made of carefully selected ingredients for the preparation of wholemeal bread with a good taste supporting a healthy diet.

Advantages :

- Adapted to different methods of baking and forms.
- Provides a good and stable volume.
- Offers a wholemeal bread high in fiber with traditional and authentic taste.
- Easy and fast making.

مستحضر خبز القمح الكامل

مستحضر خبز القمح الكامل يتكون من مكونات مختارة بعناية لتحضير خبز كامل بطعم ممتاز و يساعد على حفظ صحتكم.

المزايا :

- يتماشى مستحضر خبز القمح الكامل فنواز مع جميع طرق تحضير الخبز والأشكال المنجزة.
- يوفر انتشار جيد ومستقر في الفرن.
- يمكن من الحصول على خبز القمح الكامل بتركيبية مقرمشة و طعم ممتاز.
- سهل وسريع تحضير.

| Designation | Packaging | Unit nbr/box | Net weight / box | Box nbr/ palett |
|---------------------|-----------|--------------|------------------|-----------------|
| Wholemeal bread mix | Bag 25 kg | 1 | 25 kg | 10 |

PRÉPARATION
POUR PAIN DE
CAMPAGNE

CAMPANGE
BREAD MIX

مستحضر خبز
البادية





**PRÉPARATION POUR
PAIN DE CAMPAGNE**

La préparation pour pain de campagne Vanoise est un mix de farine de blé, farine de seigle, Fort d'un goût légèrement acidulé de seigle et sa richesse nutritive due au germe de blé.

Avantages :

- Facile et rapide à préparer
- Excellent goût
- S'adapte aux différentes méthodes de panification et formes réalisées
- Permet un développement régulier et maîtrisé

**CAMPAGNE
BREAD MIX**

Campagne bread mix composed from wheat flour and rye flour that gives the prepared bread a great sour taste and a high nutritional value derived from wheat.

Advantages :

- Easy and fast making
- Excellent taste
- Adapted to different methods of baking and form
- Good volume and appearance of bread after baking

مستحضر خبز البادية

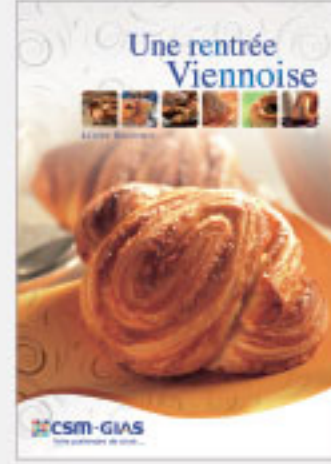
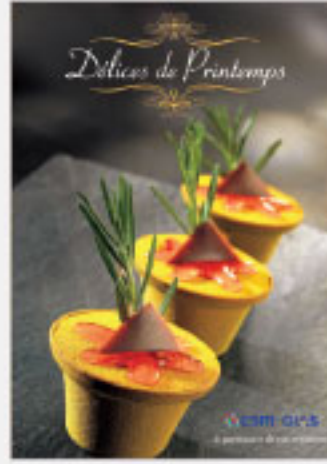
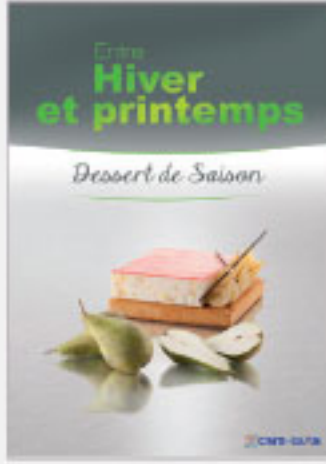
مستحضر خبز البادية فنواز يجمع بين دقيق القمح و دقيق الجاودار الذي يضيفي على الخبز طعم حامض خفيف و رائع، و ذو قيمة غذائية عالية المتأتية من القمح.

المزايا :

- سهل و سريع التحضير
- مذاق رائع
- يتماشى مع مختلف طرق العجن و الأشكال المنجزة
- يوفر انتشار جيد ومستقر في الفرن

| Designation | Packaging | Unit nbr/box | Net weight / box | Box nbr/ palett |
|--------------------|-----------|--------------|------------------|-----------------|
| Campagne bread mix | Bag 25 kg | 1 | 25 kg | 10 |

ENCORE PLUS DE SAVOIR-FAIRE
OTHER KNOW-HOW
خبرات اضافية



Sessions de formation
Training sessions
دورات تكوينية



Concours « l'Artiste »
Competition « l'Artiste »
مسابقة « الفنان »



Magazine « Passion Gourmande »
مجلة "باسيون قورموند"



Programme de fidélité Club Bleu
Club Blue loyalty program
برنامج الوفاء الناري الأزرق



Sahla

VOLUMA




fruffi

MEISTERMARKEN

Marguerite

 **CSM GIAS**
Bakery Solutions

م.ص. بو عرقوب. 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

 L'artiste