

# GAMMES MDD

Edition 2022



« Les Ingrédients du Succès »



**DISGROUP**

« Les Ingrédients du Succès »

# SOMMAIRE

Une gamme de plus de 500 références au meilleur rapport qualité/prix pour vos clients !

4 Marques | 8 Catégories

## *Produits Frais & Laitiers*



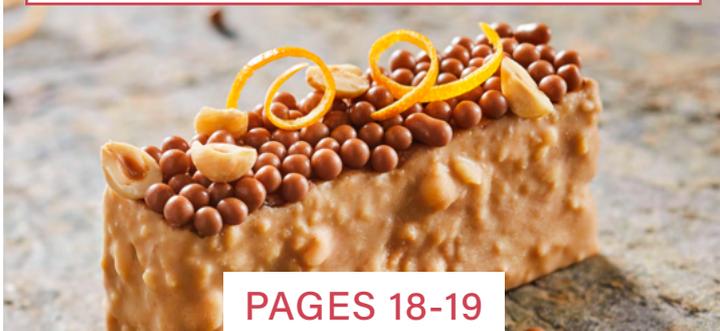
PAGES 4-5

## *Traiteur & Restauration*



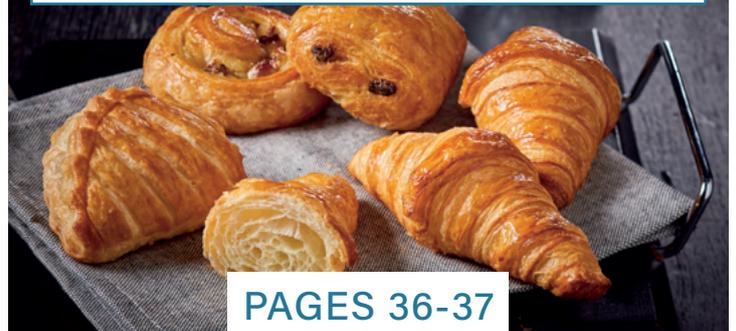
PAGES 10-11

## *Produits de Laboratoire*



PAGES 18-19

## *Produits Surgelés*



PAGES 36-37

## *Emballages*



PAGES 58-59

## *Décors*



PAGES 70 - 71

## *Hygiène*



PAGES 76-77

## *Matériel*



PAGES 82-83





# Produits Frais & Laitiers

01 - Les beurres _____	p. 06
02 - Margarines & matières grasses _____	p. 06
03 - Les crèmes _____	p. 07
04 - Matières grasses végétales _____	p. 07
05 - Les levures _____	p. 08
06 - Les ovoproduits _____	p. 08
07 - Les fromages _____	p. 09



## 01 - LES BEURRES



### BEURRE DOUX DE TOURAGE 82% M.G.

Plaque de 1 kg x 10

- Réf. 5575 - BLANC
- Réf. 5573 - COLORÉ

### BEURRE DOUX D'INCORPORATION COLORÉ 82% M.G.

Rouleau de 1 kg x 10

- Réf. 4909

## 02 - MARGARINES & MATIÈRES GRASSES



### MATIÈRE GRASSE TOURAGE EXCELLENCE

25% beurre - 56% MG

Mélange de M.G. à tartiner à 78% M.G.

Plaque de 2 kg x 5

- Réf. 6488



### MATIÈRE GRASSE 100% VÉGÉTALE SPÉCIALE TOURAGE

Pour croissant et feuilletage

MGV à tartiner à 65% M.G.

Plaque de 2 kg x 5

- Réf. 3002



### MARGARINE TOURAGE PRIVILÈGE

Pour croissant et feuilletage

Margarine à 80% M.G.

Plaque de 2 kg x 5

- Réf. 6486



### MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE SPÉCIALE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Pour moka et brioche

MGV à tartiner à 65% M.G.

Plaque de 500 g x 24

- Réf. 5358

### MARGARINE PRIVILÈGE

Pour moka et brioche

Margarine à 80% M.G.

Plaque de 500 g x 24

- Réf. 6566

## 03 - LES CRÈMES



**CRÈME LÉGÈRE UHT**  
**18% M.G.**  
Brique de 1 L x 6  
• Réf. 4529



**Chef Raymond**  
**CRÈME CULINAIRE UHT**  
**20% M.G.**  
Brique de 1 L x 12  
• Réf. 2136



**CRÈME FLUIDE UHT**  
**30% M.G.**  
Brique de 1 L x 12  
• Réf. 2403



**Les essentiels**  
**CRÈME FLUIDE STÉRILISÉE UHT**  
**35% M.G.**  
Brique de 1 L x 12  
• Réf. 1853



**CRÈME UHT 35% M.G.**  
Outre de 10 L  
• Réf. 5367

**CRÈME UHT 35% M.G.**  
Brique de 1 L x 6  
• Réf. 1455

## 04 - MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES



**BIANCA**  
Préparation à 27% M.G. végétale sucrée  
Brique de 1 L x 12  
• Réf. 4593



**GARNI' +**  
Base pour garniture à 52% M.G. végétale  
Préparation prête à l'emploi pour la réalisation de garnitures et décors (bûches, mokas, mousses ...)  
Plaque de 3 kg x 4 (12 kg)  
• Réf. 1975



## 05 - LEVURE

Réclamez l'argumentaire  
LEVURE L'HONORÉ



### LEVURE L'HONORÉ

Levure de boulanger comprimée, avec un haut pouvoir fermentatif, indiquée pour l'emploi artisanal et industriel  
Pains de 500 g x 20 (10 kg)

▪ Réf. 6468

Produits Frais & Laitiers

## 06 - OVOPRODUITS



✓ SANS ADDITIFS  
SANS CONSERVATEURS  
GOÛT NATUREL  
LONGUE CONSERVATION

### ŒUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISÉ

Brique de 5 kg

▪ Réf. 3355

### JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ

Brique de 1 kg x 10

▪ Réf. 3353

### BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ

Brique de 1 kg x 10

▪ Réf. 3354





## 07 - LES FROMAGES



**EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ**  
Sachet de 1 kg x 10  
▪ Réf. 6579

### Les essentiels



ORIGINE  
UE

**EMMENTAL EN TRANCHES**  
Tranches 5 x 15 cm  
Barquette de 1 kg (500 g x 2) x 5  
▪ Réf. 2852



ORIGINE  
UE

**EMMENTAL RÂPÉ EXTRA FIN**  
Sachet de 1 kg x 10  
▪ Réf. 1344



ORIGINE  
UE

**MIX 50/50 RÂPÉ  
MOZZARELLA ET EMMENTAL**  
Sachet de 1 kg x 10  
▪ Réf. 2853



# Produits Traiteur & Restauration

01 - Produits de la mer _____	p. 12
02 - Charcuterie & salaisons _____	p. 12
03 - Conserves traiteur _____	p. 14
04 - Prêt à garnir _____	p. 15
05 - Fonds de sauces _____	p. 15
06 - Alcools culinaires _____	p. 16
07 - Assaisonnements _____	p. 16



## 01 - PRODUITS DE LA MER

Produits Traiteur & Restauration



### MORCEAUX DE THON AU NATUREL

- Réf. 6310 - Poche de 600 g x 6
- Réf. 6292 - Poche de 1,8 kg x 4

Reclamez la fiche recette  
**PAIN BAGNAT**

## 02 - CHARCUTERIE & SALAISONS



Reclamez la fiche recette  
**TARTIFLETTE**



### ALLUMETTES DE LARDONS FUMÉS SUPÉRIEURS

Barquette de 1 kg x 8

- Réf. 2675

### LARDONS FUMÉS SUPÉRIEURS

Barquette de 1 kg (500 g x 2) x 8

- Réf. 2676



ORIGINE  
UE

**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR LE MISTRAL**  
Découenné et dégraissé - Miche  
7,5 kg x 2 (poids variable)  
- Réf. 4326



ORIGINE  
UE

**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR LE VIANNOU**  
Découenné et dégraissé - Cuit au torchon  
7,3 kg x 2 (poids variable)  
- Réf. 4371



ORIGINE  
UE

**ALLUMETTES DE CHORIZO**  
Barquette de 500 g x 5  
- Réf. 8142



**JAMBON SEC TRANCHÉ**  
25 tranches  
Barquette de 500 g x 6  
- Réf. 6973



**ROSETTE DE LYON TRANCHÉE**  
50 tranches  
Barquette de 500 g x 6  
- Réf. 8143

*Les essentiels*



ORIGINE  
UE

**LARDONS FUMÉS**  
Qualité standard  
Fumés au bois de hêtre  
Barquette de 1 kg x 7  
- Réf. 2518



**JAMBON SERRANO**  
33 tranches  
Barquette de 500 g x 6  
- Réf. 5261

ORIGINE  
ESPAGNE



## 03 - CONSERVES TRAITEUR



### Les essentiels

#### OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES

Calibre 30/33

Boîte 5/1 x 3

• Réf. 7850



#### OIGNONS PRÉ-FRITS

À l'huile d'olive

• Réf. 8082 - Boîte 5/1 x 3

• Réf. 8081 - Boîte 4/4 x 6



#### CHAMPIGNONS DE PARIS

Pieds et morceaux

• Réf. 4548 - Boîte 5/1 x 3

• Réf. 4547 - Boîte 4/4 x 12



#### PULPE DE TOMATE AU JUS

Boîte 5/1 x 3

• Réf. 2947



#### SAUCE PIZZA

Sauce tomate aromatisée pour pizza

Tomates cueillies et transformées en France

Boîte 5/1 x 3

• Réf. 5422



#### GARNITURE À PIZZA

Sauce tomate à base de pulpe au jus et

purée de tomates aromatisée pour pizza

Tomates cueillies et transformées en France

• Réf. 5421 - Boîte 5/1 x 3

• Réf. 5420 - Boîte 4/4 x 12

## 04 - PRÊT À GARNIR



Passer les bouchées 3/4 minutes au four à 160°C avant de les garnir pour réveiller le côté croustillant de la pâte

### BOUCHÉES HÔTELIÈRES

Bouchées feuilletées rondes à garnir  
38 g x 72 unités

• Réf. 5228

## 05 - FONDS DE SAUCE



### JUS DE VEAU LIÉ

Préparation deshydratée  
Pot de 1 kg x 8

• Réf. 5994



### FOND BRUN LIÉ

Préparation deshydratée  
Pot de 1 kg x 8

• Réf. 5990



### FUMET DE POISSON

Préparation deshydratée  
Pot de 1 kg x 8

• Réf. 5992



### FOND BLANC DE VOLAILLE

Préparation deshydratée  
Pot de 1 kg x 8

• Réf. 5991

## 06 - ALCOOLS CULINAIRES



▪ Réf. 1954	<b>MADÈRE MODIFIÉ</b>	17% vol.	Bouteille de 2 L x 6
▪ Réf. 1953	<b>PORTO ROUGE MODIFIÉ</b>	19% vol.	Bouteille de 2 L x 6
▪ Réf. 2587	<b>RHUM MODIFIÉ</b>	40% vol.	Bouteille de 2 L x 6
▪ Réf. 1947	<b>ARMAGNAC MODIFIÉ</b>	40% vol.	Bouteille de 2 L x 6
▪ Réf. 1949	<b>CALVADOS MODIFIÉ</b>	40% vol.	Bouteille de 2 L x 6
▪ Réf. 1948	<b>COGNAC MODIFIÉ</b>	40% vol.	Bouteille de 2 L x 6

## 07 - ASSAISONNEMENTS



**VINAIGRE D'ALCOOL**  
8% d'acidité  
Bouteille de 1 L x 12  
▪ Réf. 7103



**MAYONNAISE**  
Seau de 4,7 kg  
▪ Réf. 5445



**MAYONNAISE HAUTE FERMETÉ**  
Seau de 4,7 kg  
▪ Réf. 5444



**MOUTARDE DE DIJON**  
Seau de 5 kg  
▪ Réf. 5426



**TOMATO KETCHUP**

Tomates cueillies et transformées en France

Bidon de 5 L

• Réf. 5424



# Produits de Laboratoire

01 - Farines _____	p. 20
02 - Améliorant _____	p. 20
03 - Mélanges inclusion _____	p. 21
04 - Produits à base de cacao _____	p. 21
05 - Nappages _____	p. 22
06 - Fondants _____	p. 22
07 - Pâtes d'amandes _____	p. 23
08 - Pâte de pistache _____	p. 23
09 - Produits sucrants _____	p. 23
10 - Mix pâtissier _____	p. 24
11 - Aides à la pâtisserie _____	p. 25
12 - Crèmes pâtisseries _____	p. 25
13 - Prêts à garnir _____	p. 26
14 - Arômes, extraits & dérivés _____	p. 28
15 - Alcools & dérivés _____	p. 29
16 - Conserves de fruits _____	p. 30
17 - Compotes & fourrage pommes _____	p. 31
18 - Fruits confits _____	p. 32
19 - Fruits secs & fruits séchés _____	p. 35
20 - Produits de graissage _____	p. 35

# 01 - FARINES



**Chef Raymond**

**FARINE DE BLÉ MÉNAGÈRE**

Type 55

Sac de 1 kg x 10

• Réf. 7434

Produits de Laboratoire



• Réf. 4957 / 5389	<b>FARINE DE BLÉ BOULANGÈRE</b>	Type 55	Sac de 25 kg	<b>FC</b>
• Réf. 7641 / 5390	<b>FARINE DE BLÉ BOULANGÈRE</b>	Type 55	Sac de 25 kg	
• Réf. 7548	<b>FARINE DE BLÉ TRADITION FRANÇAISE</b>	Type 65	Sac de 25 kg	
• Réf. 959	<b>FARINE DE GRUAU</b>	Type 55	Sac de 25 kg	
• Réf. 7547	<b>FARINE DE BLÉ PÂTISSÈRE</b>	Type 45	Sac de 25 kg	

# 02 - AMÉLIORANT



**TRIAL TERMOTECH**

Améliorant universel panification

Sac de 10 kg

• Réf. 6518



## 03 - MÉLANGES INCLUSION



### MÉLANGE 3 SÉSAMES

Pelé, noir et torréfié  
Seau de 4 kg

• Réf. 7015



### MÉLANGE 5 GRAINES

Sésame, millet, lin, tournesol et sarrasin  
Seau de 4 kg

• Réf. 3301



### MÉLANGE PLUTI-GRAINES

Lin, sésame, millet, avoine et pavot  
Seau de 5 kg

• Réf. 7094

## 04 - PRODUITS À BASE DE CACAO



### BÂTONS BOULANGERS

Chocolat 44% minimum de cacao  
Boite de 1,6 kg x 15

• Réf. 2011 - Type 300

• Réf. 2012 - Type 500



### NOIR ONYX

Chocolat de couverture noir  
Palets 58% minimum de cacao  
Carton de 2 x 5 kg

• Réf. 5618



### LAIT CORAIL FLUIDE

Chocolat de couverture au lait  
Palets 35% minimum de cacao  
Carton de 2 x 5 kg

• Réf. 5619



### BLANC PERLE

Chocolat blanc  
Palets 28% de beurre de cacao  
Carton de 2 x 5 kg

• Réf. 5620

## 05 - NAPPAGES



**NAPPAGE PARFUM FRAISE**  
Nappage à chaud concentré  
Seau de 7 kg  
- Réf. 297



**NAPPAGE PARFUM ABRICOT**  
Nappage à chaud concentré  
- Réf. 295 - Seau de 7 kg  
- Réf. 294 - Seau de 14 kg



**NAPPAGE OR BLOND**  
Nappage concentré goût abricot  
Seau de 14 kg  
- Réf. 3087

## 06 - FONDANTS



**FONDANT BLANC**  
Au sucre de canne raffiné  
Seau de 7 kg  
- Réf. 3158



**FONDANT SPÉCIAL CONGÉLATION**  
Seau de 15 kg  
- Réf. 37



**FONDANT PÂTISSIER**  
Extra blanc avec structure très fine  
Seau de 1 kg x 6  
- Réf. 4197



**FONDANT PÂTISSIER**  
Carton de 15 kg  
- Réf. 8127

**FONDANT PÂTISSIER**  
Seau de 15 kg  
- Réf. 3082 / 8083

## 07 - PÂTES D'AMANDES



- Réf. 69	PÂTE D'AMANDE ROSE	23% souple	Seau de 3 kg
- Réf. 70	PÂTE D'AMANDE VERTE	23% souple	Seau de 3 kg
- Réf. 68	PÂTE D'AMANDE BLANCHE	23% souple	Seau de 3 kg
- Réf. 1354	PÂTE D'AMANDE BLANCHE	23% souple	Pain de 1 kg
- Réf. 1355	PÂTE D'AMANDE BLANCHE	33% souple	Pain de 1 kg
- Réf. 1358	PÂTE D'AMANDE BLANCHE	50% souple	Seau de 3 kg



## 08 - PÂTE DE PISTACHE



**PÂTE DE PISTACHE 48%**  
Préparation en pâte aromatisée et colorée à la pistache - 75% à 85% d'extrait sec  
Boîte de 1 kg x 20  
- Réf. 8031



## 09 - PRODUITS SUCRANTS



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



**SUCRE VANILLINÉ**  
Pot de 830 g x 6  
- Réf. 8012

**SUCRE VANILLÉ**  
Pot de 830 g x 6  
- Réf. 8013



## 10 - MIX PÂTISSIER



### **MIX BRIOCHE ŒUFS**

Préparation arôme beurre œufs prête à l'emploi  
(avec sel)

Sac de 25 kg

▪ Réf. 2590

# 11 - AIDES À LA PÂTISSERIE



**Les essentiels**

**CRISPAILLETTE PUR BEURRE**

Brisures de crêpes dentelles au beurre > 6 mm  
Carton de 2,5 kg

▪ Réf. 2415



Reclamez la fiche recette  
**ENTREMETS KESSY**

**GÉLATINE ALIMENTAIRE**

500 feuilles - 200 bloom  
Boite de 1 kg

▪ Réf. 8014

# 12 - CRÈMES PÂTISSIÈRES



**POUDRE À CRÈME**

Préparation à chaud en poudre  
pour crème pâtissière

▪ Réf. 493 - Sac de 5 kg

▪ Réf. 4297 - Sac de 25 kg

Reclamez la fiche recette  
**GALETTE GOURMANDE**



**Les essentiels**

**POUDRE À CRÈME**

Préparation à chaud en poudre  
pour crème pâtissière

Sac de 10 kg

▪ Réf. 1472

## 13 - PRÊTS À GARNIR



Produits de Laboratoire



### KIT CHARLOTES INDIVIDUELLES

Assemblage de biscuits façon cuillers  
aux œufs frais - ø 75 x h 45 mm  
25 g x 30 unités

▪ Réf. 1689



### FEUILLE GÉNOISE NATURE

580 x 380 x 8 mm  
400 g x 14 unités

▪ Réf. 1695



### BANDES CUILLERS CHARLOTTE

Biscuits aux œufs frais - 60 x 370 mm  
58/59 g - 34 bandes de 15 biscuits

▪ Réf. 2854



### BISCUITS CUILLERS

Biscuits aux œufs frais allongés et  
saupoudrés de sucre glace  
8/9 g - 4 barquettes de 48 unités

▪ Réf. 6494

▪ Réf. 836		FOND DE TARTELETTE SUCRÉE	Pur beurre ø 11 cm	41 g x 96 unités
▪ Réf. 890		FOND DE MINI TARTELETTE SUCRÉE	Pur beurre ø 4,9 cm	5,6 g x 240 unités
▪ Réf. 3876		FOND DE TARTELETTE SABLÉE SUCRÉE	Pur beurre Bord droit - ø 8,1 cm	25 g x 144 unités
▪ Réf. 6656		SAVARIN AVEC CAISSETTE	Pur beurre ø 6,5 cm	16/17 g x 120 unités
▪ Réf. 6628		SAVARIN CARRÉ AVEC CAISSETTE	Pur beurre 5,7 x 5,7 mm	16/17 g x 112 unités
▪ Réf. 2855		MINI SAVARIN AVEC CAISSETTE	Pur beurre	3 g x 120 unités
▪ Réf. 625		SAVARIN	Pur beurre	14 g x 120 unités
▪ Réf. 2662		BOUCHON	Pur beurre	16 g x 120 unités
▪ Réf. 591		MINI ÉCLAIR	Pur beurre	2,3 g x 240 unités
▪ Réf. 624		ÉCLAIR	Pur beurre	10 g x 140 unités
▪ Réf. 611		GRAND ÉCLAIR	Pur beurre	14,2 g x 90 unités
▪ Réf. 592		MINI CHOU	Pur beurre	2,4 g x 200 unités
▪ Réf. 4351		CHOU LUNCH	Pur beurre	5 g x 120 unités
▪ Réf. 623		CHOU	Pur beurre	10,4 g x 120 unités
▪ Réf. 4352		GRAND CHOU	Pur beurre	14,5 g x 80 unités

## 14 - ARÔMES, EXTRAITS ...



### Les essentiels

#### ARÔME VANILLE LIQUIDE

Bouteille de 1 L x 6

• Réf. 8015



#### ARÔME VANILLE LIQUIDE

Bouteille de 1 L x 6

• Réf. 277



#### EXTRAIT DE VANILLE LIQUIDE

À partir de gousses de vanille de Madagascar  
Bouteille de 1 L x 6

• Réf. 3549



#### ARÔME CAFÉ LIQUIDE

Bouteille de 1 L x 6

• Réf. 5263



#### ARÔME NATUREL DE CAFÉ LIQUIDE

À partir de cafés Arabica et Robusta

Bouteille de 1 L x 6

• Réf. 1445



#### ARÔME FLEUR D'ORANGER

• Réf. 286 - Bouteille de 1 L x 6

• Réf. 2902 - Cubi de 5 L x 4

## ... & DÉRIVÉS



#### GOUSSES DE VANILLE

17/18 cm

Bocal de 250 g x 6

• Réf. 3372



#### GOUSSES DE VANILLE

15/17 cm

Boite de 100 g x 22

• Réf. 3374



#### JUS 100% CITRON

Citron de Sicile

Bouteille de 1 L x 6

• Réf. 2673

# 15 - ALCOOLS ...



• Réf. 2905	<b>RHUM «SÉLECTION GRAND ARÔME»</b>	40% vol.	Cubi de 5 L x 4
• Réf. 734	<b>RHUM «SÉLECTION GRAND ARÔME»</b>	44% vol.	Bouteille de 1 L x 6
• Réf. 2906	<b>RHUM «SÉLECTION GRAND ARÔME»</b>	44% vol.	Cubi de 5 L x 4
• Réf. 2907	<b>RHUM «SÉLECTION GRAND ARÔME»</b>	54% vol.	Cubi de 5 L x 4
DIRECT	<b>RHUM «PÂTISSIER»</b>	44% vol.	Cubi de 5 L x 4
DIRECT	<b>RHUM «PÂTISSIER»</b>	40% vol.	Bouteille de 2 L x 4



**SPIRITUEUX «LE COMMERCE»**  
 À base de Kirsch 45% vol.  
 • Réf. 731 - Bouteille de 1 L x 6  
 • Réf. 2904 - Cubi de 5 L x 4



## ... & DÉRIVÉS



**GRIOTTES «VIEILLE TRADITION»**  
 15% vol.  
 Bocal de 2 L x 4  
 • Réf. 2720

# 16 - CONSERVES DE FRUITS

## Les essentiels

ORIGINE MAROC



ORIGINE ITALIE



**DEMI-ABRICOTS**  
Au sirop léger  
Boite 5/1 x 3  
- Réf. 7145

**DEMI-POIRES WILLIAMS**  
Au sirop léger - Qualité restauration  
Boite 5/1 x 3  
- Réf. 3391

Produits de Laboratoire

ORIGINE GRÈCE



ORIGINE ESPAGNE



ORIGINE GRÈCE



**DEMI-ABRICOTS**  
Au sirop léger - Qualité pâtissière  
Boite 3/1 x 6  
- Réf. 5895

**DEMI-ABRICOTS BULIDA**  
Au sirop léger - Qualité pâtissière  
Boite 3/1 x 6  
- Réf. 2459

**DEMI-PÊCHES**  
Au sirop léger - Qualité pâtissière  
- Réf. 2690 - Boite 4/4 x 12  
- Réf. 4262 - Boite 3/1 x 6

ORIGINE ITALIE



**DEMI-POIRES WILLIAMS**  
Au sirop léger - Qualité pâtissière  
- Réf. 3777 - Boite 4/4 x 12  
- Réf. 2964 / 4264 - Boite 3/1 x 6  
- Réf. 3390 - Boite 5/1 x 3

ORIGINE TURQUIE



**BIGARREAUX DÉNOYAUTÉS**  
Au sirop léger  
- Réf. 6745 - Boite 1/2 x 6  
- Réf. 6744 - Boite 4/4 x 12

ORIGINE UE



**GRIOTTES ENTIÈRES DÉNOYAUTÉS**  
Au sirop  
Sans colorant artificiel - Sans additifs  
Bocal de 1 L x 6  
- Réf. 4286



**MIRABELLES DÉNOYAUTÉES**

Au sirop léger  
Mirabelles de Lorraine  
Boite 1/2 x 6  
▪ Réf. 2692



**QUETSCHES DÉNOYAUTÉES**

Au sirop léger  
Fruits cueillis et transformés en France  
Sans colorant artificiel - Sans additifs  
Boite 1/2 x 6  
▪ Réf. 2948

**17 - COMPOTES & FOURRAGE POMMES**



**COMPOTE DE POMMES PÂTISSÈRE**

Boite 5/1 x 3  
▪ Réf. 3 - À 24% d'extrait sec  
▪ Réf. 5 - À 30% d'extrait sec



**BEL'POMME COMPOTE DE POMMES PÂTISSÈRE**

Fruits cueillis et transformés en France  
Boite 5/1 x 3  
▪ Réf. 1607 - À 26% d'extrait sec  
▪ Réf. 1956 - À 33% d'extrait sec



**PRÉPARATION DE POMMES EN MORCEAUX**

Fourrage prêt à l'emploi  
Stable au four et à la congélation  
Seau de 11 kg  
▪ Réf. 4003



## 18 - FRUITS SECS & FRUITS SÉCHÉS

ORIGINE  
AFRIQUE DU  
SUD



**RAISINS SECS GOLDEN**  
Seau de 1,5 kg  
▪ Réf. 4196

ORIGINE  
PHILIPPINES



**NOIX DE COCO DÉSÉCHÉE RÂPÉE**  
Teneur en huile 60% minimum  
Seau de 4 kg  
▪ Réf. 3302

Produits de Laboratoire

ORIGINE  
TURQUIE



**RAISINS SECS**  
Standard N°9 - Grade A  
Carton de 12,5 kg  
▪ Réf. 5382

**RAISINS SECS**  
Jumbo n°10 - Grade A  
Cagette de 15 kg  
▪ Réf. 1777

**RAISINS SECS**  
Jumbo n°10 - Grade A  
Carton de 1 kg x 10  
▪ Réf. 5096



**CRANBERRIES DÉSHYDRATÉES**  
Sachet de 1 kg x 10  
▪ Réf. 4064



**CUBES DE FIGES SÉCHÉES**  
Sachet de 1 kg x 10  
▪ Réf. 4126



**CUBES D'ABRICOTS SÉCHÉS**  
Sachet de 1 kg x 10  
▪ Réf. 3968



▪ Réf. 1275	<b>AMANDES BLANCHIES</b>	Californie - Calibre 27/30	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 1274	<b>AMANDES DÉCORTIQUÉES</b>	Californie - Calibre 27/30	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 1269	<b>AMANDES POUDRE NATURELLE</b>	Californie	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 4935	<b>AMANDES POUDRE NATURELLE</b>	Californie	Carton de 5 kg
▪ Réf. 1268	<b>AMANDES POUDRE BLANCHE FINE</b>	Californie	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 1120	<b>AMANDES POUDRE BLANCHE EXTRA FINE</b>	Californie	Carton de 5 kg
▪ Réf. 1271	<b>AMANDES EFFILÉES</b>	Californie - Calibre 7/9 mm	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 4936	<b>AMANDES EFFILÉES</b>	Californie - Calibre 7 mm	Carton de 5 kg
▪ Réf. 1272	<b>AMANDES HACHÉES</b>	Californie - Calibre 2/4 mm	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 4937	<b>AMANDES HACHÉES</b>	Californie - Calibre 2/4 mm	Carton de 5 kg
▪ Réf. 1276	<b>AMANDES BÂTONNETS</b>	Californie	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 6615	<b>ÉCLATS DE CERNEAUX NOIX</b>	Arlequin - Calibre 6/10 mm	Sachet de 1 kg x 12
▪ Réf. 6605	<b>ÉCLATS DE CERNEAUX NOIX</b>	Arlequin - Calibre 6/10 mm	Sachet de 2,5 kg x 5
▪ Réf. 6497	<b>CERNEAUX DE NOIX EXTRA MOITIÉ</b>	AOP Noix du Périgord 6/12 mm	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 6498	<b>CERNEAUX DE NOIX EXTRA INVALIDES</b>	AOP Noix du Périgord	Sachet de 1 kg x 12
▪ Réf. 6797	<b>NOISETTES BLANCHIES</b>	98%	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 6796	<b>NOISETTES DÉCORTIQUÉES</b>	Calibre 11/13	Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 6799	<b>NOISETTES DÉCORTIQUÉES</b>	Calibre 11/13	Carton de 10 kg
▪ Réf. 6798	<b>NOISETTES POUDRE NATURELLE</b>		Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 7165	<b>NOISETTES POUDRE BLANCHE</b>		Sachet de 1 kg x 10
▪ Réf. 7650	<b>NOISETTES HACHÉES BLANCHIES</b>	98%	Sachet de 1 kg x 10

Réclamez la fiche recette  
CAKE AUX FRUITS

*Produits de Laboratoire*

## 19 - FRUITS CONFITS



### CUBES D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITS

6 x 6 mm

- Réf. 7401 - Barquette de 1 kg x 12
- Réf. 7854 - Carton de 5 kg



### BIGGAREAUX ROUGES CONFITS

Calibre 22/24

- Réf. 7853 - Barquette de 1 kg x 12
- Réf. 7320 - Carton de 5 kg



### CUBES VÉGÉTAUX TRICOLORES CONFITS

6 x 6 mm

- Réf. 7852 - Barquette de 1 kg x 12
- Réf. 7398 - Carton de 5 kg



### CUBES DE MELON TRICOLORES CONFITS

6 x 6 mm

- Réf. 7399 - Barquette de 1 kg x 12
- Réf. 7402 - Carton de 5 kg



## 20 - PRODUIT DE GRAISSAGE



### DÉMOUL' +

Agent de démoulage pour plaques et moules

- Aérosol de 600 ml x 6
- Réf. 5437 - Aérosol de 600 ml x 6
- Réf. 5440 - Bidon de 5 L x 4





# Produits Surgelés

01 - Salaisons _____	p. 38
02 - Pain snacking _____	p. 38
03 - Snacking chaud _____	p. 39
04 - Viennoiseries crues _____	p. 40
05 - Viennoiseries prêtes à cuire _____	p. 42
06 - Mini viennoiseries _____	p. 43
07 - Douceurs sucrées _____	p. 44
08 - Muffins _____	p. 45
09 - Macarons _____	p. 46
10 - Beignets _____	p. 48
11 - Pâtisseries à partager _____	p. 50
12 - Pâtisseries individuelles _____	p. 50
13 - Bases & fonds _____	p. 51
14 - Fonds de tarte sucrés _____	p. 52
15 - Fonds de tarte salés _____	p. 53
16 - Prêts à garnir _____	p. 54
17 - Fruits entiers & coupés _____	p. 55
18 - Purées de fruits _____	p. 56
19 - Coulis de fruits _____	p. 57

**Le P'tit Benoit**  
by **DISGROUP**

## 01 - SALAISONS



### LARDONS FUMÉS CRUS

8 x 8 x 25 mm  
Barquette de 1 kg x 10  
• Réf. 300093



### DÉS DE JAMBON IQF

5 x 5 x 5 mm  
Barquette de 2 kg  
• Réf. 300062



### CHORIZO PRÉCUIT TRANCHÉ

ø 38 x 3 mm  
Barquette de 1 kg x 10  
• Réf. 300059



### MERGUEZ PRÉCUIE TRONÇON

ø 19 x 10 mm  
Barquette de 1 kg x 10  
• Réf. 300063

## 02 - PAIN SNACKING



### PAIN NORDIQUE ROND

ø 16 cm  
55 g x 72 unités  
• Réf. 510162



Réclamez la fiche recette  
SUÉDOIS DES MONTAGNES

## 03 - SNACKING CHAUD



### FEUILLETÉ CHÈVRE ÉPINARDS

150 g x 20 unités

• Réf. 500043

Décongélation : 30 min entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 25/30 min à 200°C



### FEUILLETÉ COMTÉ

110 g x 40 unités

• Réf. 500001

Décongélation : 30 min entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 25/30 min à 200°C



### MAXI FEUILLETÉ COMTÉ

200 g x 50 unités

• Réf. 500002

Décongélation : 30 min entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 25/30 min à 200°C



ORIGINE  
UE

### FEUILLETÉ HOT-DOG

150 g x 35 unités

• Réf. 540037

Décongélation : 30 min entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 25/30 min à 200°C



ORIGINE  
FRANCE

### FEUILLETÉ VIANDE DE PORC

110 g x 40 unités

• Réf. 500005

Décongélation : 30 min entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 25/30 min à 200°C



ORIGINE  
FRANCE

### MAXI FEUILLETÉ VIANDE DE PORC

200 g x 50 unités

• Réf. 500106

Décongélation : 30 min entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 25/30 min à 200°C



ORIGINE  
FRANCE

### FEUILLETÉ VOLAILE LÉGUMES

175 g x 35 unités

• Réf. 500056

Décongélation : 30 min entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 25/30 min à 200°C



ORIGINE  
FRANCE

### CROQUE MONSIEUR

12 x 12 cm

220 g x 24 unités

• Réf. 500009

Décongélation : 1h entre 0 et 4°C  
Cuisson : Dorer + 15/20 min à 180°C

## 04 - VIENNOISERIES CRUES



### **CROISSANT «LE 27»**

27% beurre  
70 g x 150 unités  
• Réf. 510333

Pousse : 3h à 24°C  
Cuisson : 13/15 min à 185°C

### **PAIN AU CHOCOLAT «LE 27»**

24% beurre  
80 g x 140 unités  
• Réf. 510334

Pousse : 3h30 à 24°C  
Cuisson : 13/15 min à 185°C



### **CROISSANT «LE PERFORMANT»**

23,5% beurre  
70 g x 150 unités  
• Réf. 510285

Pousse : 2h30 à 28°C  
Cuisson : 14 min à 180°C

### **PAIN AU CHOCOLAT «LE PERFORMANT»**

21% beurre  
80 g x 150 unités  
• Réf. 510286

Pousse : 2h30 à 28°C  
Cuisson : 14 min à 180°C



### **CROISSANT «LE SUCCÈS»**

23% beurre AOP  
70 g x 165 unités  
• Réf. 510002

Pousse : 1h45 à 28°C  
Cuisson :  
• Ventilé = 15/17 min à 170°C  
• Sole = 20/22 min à 200°C

### **PAIN AU CHOCOLAT «LE SUCCÈS»**

20,8% beurre AOP  
80 g x 150 unités  
• Réf. 510007

Pousse : 2h à 28°C  
Cuisson :  
• Ventilé = 16/18 min à 170°C  
• Sole = 20/22 min à 200°C



## PAINS AUX RAISINS



### MAXI PAIN AUX RAISINS

14% beurre de baratte  
140 g x 86 unités

• Réf. 510445

Pousse : 2h à 26°C  
Cuisson : 14 min à 180°C



### PAIN AUX RAISINS BRIOCHÉ

19% beurre  
130 g x 65 unités

• Réf. 532572

Pousse : 1h30 à 21°C  
Cuisson : 18 min à 150°C



### PAIN AUX RAISINS FEUILLETÉ

24% beurre  
140 g x 90 unités

• Réf. 532571

Pousse : 2h30 à 21°C  
Cuisson : 18 min à 165°C



### PAIN AUX RAISINS FEUILLETÉ

24% beurre  
110 g x 100 unités

• Réf. 532870

Pousse : 2h30 à 22°C  
Cuisson : 18 min à 165°C

## CHAUSSONS AUX POMMES



### CHAUSSON AUX POMMES

20,6% beurre fin  
105 g x 50 unités

• Réf. 510234

Décongélation : 30 min  
Cuisson : 20/25 min à 200°C



### CHAUSSON AUX POMMES DORÉ

18% beurre  
120 g x 60 unités

• Réf. 532575

Décongélation : 1h  
Cuisson : 30 min à 175°C



### CHAUSSON AUX POMMES DORÉ ET RAYÉ

16% beurre  
Avec cubes de pommes 70% minimum  
120 g x 60 unités

• Réf. 532574

Décongélation : 30 min  
Cuisson : 20 min à 200°C

## AUTRES VIENNOISERIES



### CROISSANT AUX ABRICOTS

17,4% beurre fin  
115 g x 40 unités

• Réf. 510015

Pousse : 2h à 28°C  
Cuisson : 17 min à 180°C



### TORSADE AU CHOCOLAT

17,4% beurre fin  
120 g x 65 unités

• Réf. 510165

Pousse : 1h45 à 28°C  
Cuisson : 17 min à 180°C



### SUISSE

20% beurre  
Crème pâtissière et pépites de chocolat  
120 g x 90 unités

• Réf. 532871

Pousse : 1h30 à 22°C  
Cuisson : 18 min à 165°C

## 05 - VIENNOISERIES PRÊTES À CUIRE



### **CROISSANT**

23% beurre fin  
60 g x 70 unités

• Réf. 510055

### **CROISSANT**

23% beurre fin  
70 g x 60 unités

• Réf. 510458

Décongélation : 20 min

Cuisson :

- Ventilé = 14/16 min à 170°C
- Sole = 18/20 min à 200°C



### **PAIN AU CHOCOLAT**

20,9% beurre fin

75 g x 70 unités

• Réf. 510044

Décongélation : 20 min

Cuisson :

- Ventilé = 16/17 min à 170°C
- Sole = 20/22 min à 200°C



### **MAXI CHAUSSON AUX POMMES**

26% beurre de baratte

140 g x 40 unités

• Réf. 510011

Cuisson : 20/25 min à 200°C

## 06 - MINI VIENNOISERIES

### MINI PAIN AU CHOCOLAT

21% beurre fin  
30 g x 200 unités  
• Réf. 553050

Pousse : 1h40 à 28°C  
Cuisson : 10 min à 180°C

### MINI PAIN AUX RAISINS

24% beurre fin  
30 g x 170 unités  
• Réf. 553051

Pousse : 1h40 à 28°C  
Cuisson : 12 min à 180°C

### MINI CHAUSSON AUX POMMES

PRÊT À CUIRE  
20% beurre fin  
45 g x 120 unités  
• Réf. 553048

Décongélation : 1h  
Cuisson : 15 min à 200°C

### MINI CROISSANT

23,5% beurre fin  
30 g x 225 unités  
• Réf. 553049

Pousse : 1h40 à 28°C  
Cuisson : 10 min à 180°C

## 07 - DOUCEURS SUCRÉES



### SABLÉ NANTAIS

21% beurre concentré - ø 12 cm

85 g x 56 unités

• Réf. 500130

Décongélation : 30 min au réfrigérateur

Cuisson : Dorer + 15 min à 180°C



### GAUFRE DE BRUXELLES

85 g x 24 unités

• Réf. 510337

Cuisson :

▪ Four = 4 min à 200°C

▪ Gaufrier = 3 min à 240°C



### PALMIER

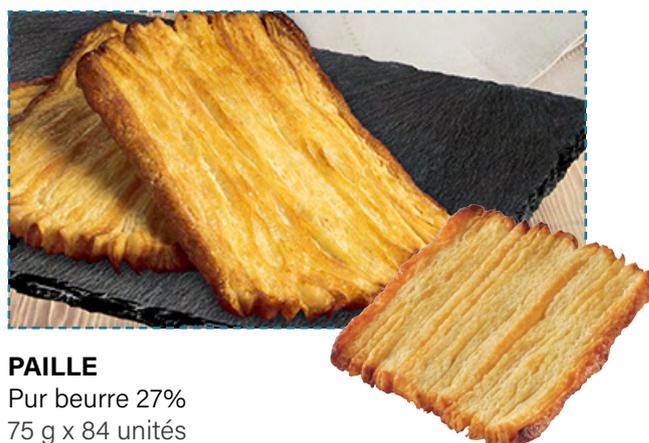
28,6% beurre

110 g x 50 unités

• Réf. 510026

Cuisson : 12/15 min à 200°C

(Retourner à mi-cuisson)



### PAILLE

Pur beurre 27%

75 g x 84 unités

• Réf. 510381

Décongélation : 20/30 min

Cuisson : Ventilé = 20 min à 200°C

(Retourner à 15 min)



### CANNELÉS DE BORDEAUX

60 g x 30 unités

• Réf. 185000

Cuisson : 5/10 min à 220°C



### MINI CANNELÉS DE BORDEAUX

17 g x 80 unités

• Réf. 185001

Cuisson : 5/10 min à 220°C



## 08 - MUFFINS

• Réf. 510163	MUFFIN CHOCOLAT NOISETTE - Décor pépites de chocolat	95 g x 20 unités
• Réf. 500214	MUFFIN FRUITS ROUGES - Décor crumble	120 g x 28 unités
• Réf. 500201	MUFFIN CAMEL AU BEURRE SALÉ - Décor pralin	120 g x 28 unités
• Réf. 500213	MUFFIN MYRTILLE - Décor crumble	120 g x 28 unités
• Réf. 510012	MUFFIN POMME / CITRON - Décor sucre	120 g x 28 unités

# 09 - MACARONS



**GAMME MACARONS SUCRÉS**  
 ø 35/45 mm - 13/15 g  
 Boîte de 35 unités



Produits Surgelés

• Réf. 100001		MACARON ABRICOT	• Réf. 100031		MACARON PRALINÉ (noisette, chocolat)
• Réf. 100002		MACARON CAFÉ	• Réf. 100035		MACARON SPÉCULOOS
• Réf. 100003		MACARON CARAMEL AU BEURRE SALÉ	• Réf. 100036		MACARON VANILLE
• Réf. 100007		MACARON CASSIS	• Réf. 100009		MACARON CHOCOLAT MENTHE
• Réf. 100008		MACARON CHOCOLAT	• Réf. 100032		MACARON PRALINE GRENADINE
• Réf. 100011		MACARON CITRON	• Réf. 100034		MACARON ROSE LITCHI
• Réf. 100040		MACARON FRAISE	• Réf. 100037		MACARON VIOLETTE
• Réf. 100015		MACARON FRAMBOISE	• Réf. 100010		MACARON CHOCOLAT ORANGE
• Réf. 100016		MACARON GRIOTTE	• Réf. 100013		MACARON CRÈME ORANGE
• Réf. 100024		MACARON NOIX DE COCO	• Réf. 100027		MACARON PAIN D'ÉPICES
• Réf. 100028		MACARON PÂTE À TARTINER NOISETTE	• Réf. 100033		MACARON RÉGLISSE
• Réf. 100029		MACARON PISTACHE	• Réf. 100018		MACARON MENTHE GLACIALE



**MACARON PABANA**

(mangue, banane, passion, citron)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100025



**MACARON MOJITO FRAISE**

(fraise, menthe)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100019



**MACARON LITCHI BIKINI**

(litchi, framboise, pêche blanche)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100017



**MACARON COCO Z**

(noix de coco, citron, combawa)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100012



**MACARON PACIFIC JULEP**

(mandarine ananas, passion, verveine)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100026



**MACARON SALÉ FOIE GRAS**

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100041



**MACARON SALÉ TOMATE BASILIC**

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100062



**ASSORTIMENT  
MACARONS «INTEMPORELS»**

(caramel beurre salé, vanille,  
citron, framboise, chocolat)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100042



**ASSORTIMENT  
MACARONS PRESTIGE**

(pistache, vanille, citron,  
fraise, chocolat)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100043



**ASSORTIMENT  
MACARONS APÉRITIF SALÉS**

(foie gras chocolat, tapenade, tomate basilic, fromage  
de chèvre piment d'espelette, bisque d'écrevisse)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100047



**ASSORTIMENT  
MACARONS CHOCOLATÉS**

(orange, praliné, chocolat/menthe,  
café et pâte à tartiner noisette)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100044



**ASSORTIMENT  
MACARONS COCKTAIL**

(coco z, litchi bikini, mojito fraise,  
pabana, pacific julep)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100045



**ASSORTIMENT  
MACARONS GOÛTER**

(caramel beurre salé, spéculoos,  
pistache, framboise, chocolat)

Ø 35/45 mm - 13/15 g

Boite de 35 unités

• Réf. 100046



## 10 - BEIGNETS



### MINI BEIGNET NATURE SUCRÉ

19 g x 175 unités

• Réf. 510306



### MINI BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE

25 g x 175 unités

• Réf. 510305



### BEIGNET NATURE

55 g x 40 unités

• Réf. 510183



### BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE

75 g x 40 unités

• Réf. 510184



### BEIGNET FRAMBOISE

75 g x 40 unités

• Réf. 510185



### BEIGNET ABRICOT

75 g x 40 unités

• Réf. 510187



### BEIGNET POMME

75 g x 40 unités

• Réf. 510186





**BEIGNET MASCOTTE  
POMME**

135 g x 20 unités

• Réf. 510182



**BEIGNET MASCOTTE  
NATURE**

100 g x 20 unités

• Réf. 510179



**BEIGNET MASCOTTE  
CHOCOLAT NOISETTE**

135 g x 20 unités

• Réf. 510181



**BEIGNET MASCOTTE  
FRAMBOISE**

135 g x 20 unités

• Réf. 510180



**BEIGNET MASCOTTE ROND  
NATURE**

100 g x 30 unités

• Réf. 510423



**BEIGNET MASCOTTE ROND  
NATURE**

130 g x 25 unités

• Réf. 510424



**BEIGNET MASCOTTE RECTANGLE  
NATURE**

80 g x 40 unités

• Réf. 510307



## 11 - PÂTISSERIES À PARTAGER



### TARTE AU CITRON MERINGUÉE

ø 26 cm  
900 g x 1 unité  
• Réf. 530125



### FLAN NATURE CLASSIQUE

Pur Beurre - Parfum vanille - ø 27 cm  
2 kg x 4 unités  
• Réf. 520306

Cuisson : 1h20 à 175°C  
(Dans son moule)

## 12 - PÂTISSERIES INDIVIDUELLES



### PARIS-BREST

ø 9,5 cm  
75 g x 12 unités  
• Réf. 520037



### TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE

ø 10 cm  
125 g x 12 unités  
• Réf. 520023



### ÉCLAIR À LA VANILLE

16 cm  
110 g x 14 unités  
• Réf. 520035



### ÉCLAIR AU CHOCOLAT

16 cm  
110 g x 14 unités  
• Réf. 520034



### ÉCLAIR AU CAFÉ

16 cm  
110 g x 14 unités  
• Réf. 520036



## 13 - BASES & FONDS



### PLAQUE FEUILLETÉE NON PIQUÉE

Pur beurre - 400 x 600 x 2,8 mm  
700 g x 17 unités

• Réf. 540034

Décongélation : 30 min à 20/22°C  
Cuisson : 20 min à 200°C

### PLAQUE FEUILLETÉE LEVÉE

Idéale pour brioche - 285 x 370 mm  
550 g x 6 unités

• Réf. 573006

Décongélation : 20/22°C  
Pousse : 3h à 28°C  
Cuisson : 40 min à 160°C

### PLAQUE PIZZA

590 x 390 mm  
1250 g x 10 unités

• Réf. 300005

Pousse : 2h à 25°C  
Cuisson : Garnir + 10/15 min à 200°C

### FEUILLE GÉNOISE NATURE

580 x 380 x 7 mm  
480 g x 12 unités

• Réf. 540100



### FEUILLE GÉNOISE CHOCOLAT

580 x 380 x 7 mm  
480 g x 12 unités

• Réf. 540111



### FEUILLE JOCONDE NATURE

580 x 380 x 6 mm  
400 g x 4 unités

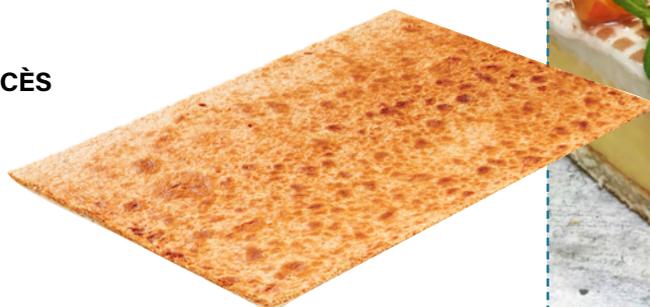
• Réf. 540129



### FEUILLE DACQUOISE SUCCÈS

580 x 380 x 6 mm  
600 g x 4 unités

• Réf. 540128



## 14 - FONDS DE TARTE SUCRÉS



### FOND DE TARTELETTE SUCRÉ RECTANGLE

Bord droit - 143 x 48 mm

47 g x 63 unités

• Réf. 500062

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTELETTE SUCRÉ

Bord droit - ø 80 mm

30 g x 50 unités

• Réf. 500064

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTELETTE SUCRÉ

Bord droit - ø 95 mm

40 g x 72 unités

• Réf. 540003

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### MINI FOND DE TARTELETTE SUCRÉ

Bord festonné - ø 45 mm

8 g x 176 unités

• Réf. 500110

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTELETTE SUCRÉ

Bord festonné - ø 110 mm

45 g x 50 unités

• Réf. 540002

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTE SUCRÉ

Bord festonné - ø 220 mm

280 g x 7 unités

• Réf. 540004

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTE SUCRÉ

Bord festonné - ø 270 mm

320 g x 8 unités

• Réf. 540005

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C

## 15 - FONDS DE TARTE SALÉS



### MINI FOND DE TARTELETTE SALÉ

Bord festonné - ø 45 mm

8 g x 176 unités

• Réf. 500107

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTELETTE SALÉ

Bord festonné - ø 110 mm

50 g x 42 unités

• Réf. 540006

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTELETTE SALÉ

Bord festonné - ø 138 mm

70 g x 24 unités

• Réf. 540007

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTELETTE SALÉ

Bord haut droit - ø 95 mm

70 g x 30 unités

• Réf. 500061

Piquer le dessous des moules

Cuisson : 8/12 min à 180°C



### FOND DE TARTELETTE BRISÉ

#### MARGARINE AU SEL DE GUÉRENDE

Bord haut droit - ø 135 mm

80 g x 48 unités

• Réf. 540130

Décongélation : 45/60 min entre 0 et 4°C

Cuisson : 20/25 min à 160°C



• Réf. 540120

FOND DE TARTELETTE SABLÉ AU SEL DE GUÉRENDE

Bord droit - ø 85 mm

29 g x 72 unités

• Réf. 540121

FOND DE TARTELETTE SABLÉ AU SEL DE GUÉRENDE

Bord droit - ø 100 mm

48 g x 72 unités

• Réf. 540122

FOND DE TARTE SABLÉ AU SEL DE GUÉRENDE

Bord droit - ø 220 mm

240 g x 12 unités

• Réf. 540123

FOND DE TARTE SABLÉ AU SEL DE GUÉRENDE

Bord droit - ø 270 mm

360 g x 8 unités

Décongélation : 45/60 min entre 0 et 4°C

Cuisson : 20/25 min à 160°C



## 16 - PRÊTS À GARNIR



### GRAND ÉCLAIR

Pur beurre  
19,5 g x 90 unités  
• Réf. 553037



### ÉCLAIR

Pur beurre  
14,7 g x 140 unités  
• Réf. 553038



### CHOUX

Pur beurre  
15 g x 120 unités  
• Réf. 553036



Inspirez-vous des recettes de nos conseillers techniques pour garnir vos choux et vos éclairs !

# 17 - FRUITS ENTIERS & COUPÉS

ORIGINE  
SERBIE



## FRAMBOISES MEEKER

Barquette de 500 g x 8

• Réf. 650062 - Calibre 18/22\*

• Réf. 650039 - Calibre 20/24\*

\* dispo selon marché en cours



## FRAMBOISES WILLAMETTES BILLES

Sachet de 1 kg x 5

• Réf. 650034



ORIGINE  
SERBIE



## FRUITS ROUGES

(20% groseilles, 20% griottes, 20% cassis,  
20% mûres, 10% myrtilles et 10% framboises)

Sachet de 1 kg x 5

• Réf. 650019



## MYRILLES

Sachet de 1 kg x 5

• Réf. 650014



## GRIOTTES DÉNOYAUTÉES

Sachet de 1 kg x 5

• Réf. 650025



## RHUBARBES ROUGES

Sachet de 1 kg x 5

• Réf. 650012



## OREILLONS D'ABRICOTS

Sachet de 1 kg x 5

• Réf. 650017



# 18 - PURÉES DE FRUITS

Réclamez les fiches recettes  
ENTREMETS L'ARLEQUIN, VERRINES BABA POP  
et TARTE L'HALMAHERA

Produits Surgelés



## GAMME PURÉES DE FRUITS SUCRÉES 10%

Barquettes de 1 kg x 6

▪ Réf. 650300		PURÉE FRAMBOISE	▪ Réf. 650305		PURÉE CASSIS
▪ Réf. 650301		PURÉE FRAISE	▪ Réf. 650306		PURÉE FRUITS ROUGES FRUITS DES BOIS
▪ Réf. 650302		PURÉE POIRE WILLIAMS	▪ Réf. 650307		PURÉE CITRON JAUNE
▪ Réf. 650303		PURÉE FRUIT DE LA PASSION	▪ Réf. 650308		PURÉE NOIX DE COCO
▪ Réf. 650304		PURÉE MANGUE	▪ Réf. 650309		PURÉE ABRICOT



## 19 - COULIS DE FRUITS

Coulis à utiliser en accompagnement de mousses, d'entremets, de desserts, de fromages blancs ... ou en nappage.



### COULIS DE FRAMBOISE

Flacon de 500 g x 6

• Réf. 650000



### COULIS DE FRUITS ROUGES

Flacon de 500 g x 6

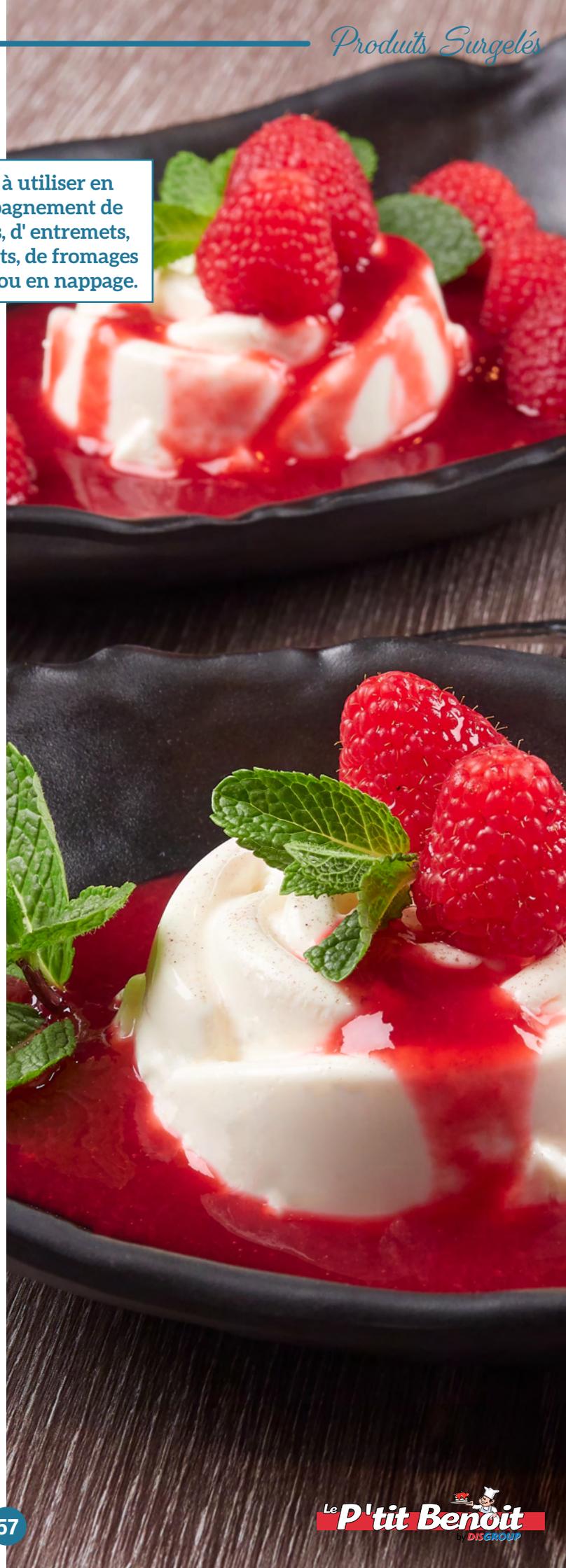
• Réf. 650002



### COULIS DE FRUITS EXOTIQUES

Flacon de 500 g x 6

• Réf. 650001





Salade  
Détergent  
Campes  
Oeufs  
Croustillant  
romage  
Croustillant  
Tortilla  
Tortilla

Salade  
Yeux Noirs  
Tortilla  
Tortilla  
Tortilla

Crudités  
CONFITURE  
Poulet  
Chantilly  
Oeufs  
Chocolat  
Caramel  
CROQUANTES  
SUCRE  
Céréales  
Pavot  
Beurre  
Bon  
Appétit



# Emballages

01 - Emballages pâtisseries _____	p. 60
02 - Emballages pains et viennoiseries _____	p. 63
03 - Emballages snacking _____	p. 66
04 - Papiers cuisson _____	p. 68
05 - Films alimentaires _____	p. 69
06 - Aluminium _____	p. 70

## Légende :

-  Fabrication française
-  Résiste au congélateur
-  Résiste au four
-  Résiste au micro-ondes
-  Produit réutilisable
-  Produit recyclable
-  Produit biodégradable
-  Produit compostable
-  Produit compost-Home

## 01 - EMBALLAGES PÂTISSIERS

Emballages



### GAMME «PASSION»

▪ Réf. 5744	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	18 x 5 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5791	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	20 x 5 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5826	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	23 x 5 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5827	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	26 x 5 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5828	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	16 x 8 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5829	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	18 x 8 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5830	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	20 x 8 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5832	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	22 x 8 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5833	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	25 x 8 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5834	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "PASSION"	28 x 8 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5927	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "PASSION"	N°14	Paquet de 100
▪ Réf. 5928	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "PASSION"	N°16	Paquet de 100
▪ Réf. 5929	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "PASSION"	N°18	Paquet de 100
▪ Réf. 5931	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "PASSION"	N°20	Paquet de 100
▪ Réf. 5835	BOITE POIGNÉE "PASSION"	18 x 10 cm	Paquet de 50
▪ Réf. 5882	BOITE POIGNÉE "PASSION"	18 x 18 cm	Paquet de 50



▪ Réf. 5932	PAPIER COORDONNÉ "PASSION"	Feuilles 30 x 40 cm	Paquet de 10 kg
▪ Réf. 5937	PAPIER COORDONNÉ "PASSION"	Feuilles 32 x 50 cm	Paquet de 10 kg
▪ Réf. 5938	PAPIER COORDONNÉ "PASSION"	Feuilles 40 x 60 cm	Paquet de 10 kg
▪ Réf. 5939	PAPIER COORDONNÉ "PASSION"	Bobine 33 cm	Paquet de 7 kg
▪ Réf. 5957	PAPIER COORDONNÉ "PASSION"	Bobine 50 cm	Paquet de 10 kg





## GAMME «L'ENVOL»

• Réf. 6613	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	16 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 6616	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	18 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 6661	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	20 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 6668	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	23 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 6681	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	26 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 6686	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	29 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 6689	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	32 x 5 cm	Paquet de 25
• Réf. 6696	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	16 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 6697	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	18 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 6710	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	20 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 6713	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	22 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 6730	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	25 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 6731	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	28 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 6732	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "L'ENVOL"	32 x 8 cm	Paquet de 25
• Réf. 6733	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "L'ENVOL"	N°14	Paquet de 100
• Réf. 6734	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "L'ENVOL"	N°16	Paquet de 100
• Réf. 6735	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "L'ENVOL"	N°18	Paquet de 100
• Réf. 6736	CAISSETTE PÂTISSIÈRE "L'ENVOL"	N°20	Paquet de 100
• Réf. 6599	BOITE POIGNÉE "L'ENVOL"	10,5 x 10,5 cm	Paquet de 25
• Réf. 6608	BOITE POIGNÉE "L'ENVOL"	17 x 10 cm	Paquet de 25
• Réf. 6610	BOITE POIGNÉE "L'ENVOL"	17 x 15,5 cm	Paquet de 25
• Réf. 6612	BOITE POIGNÉE "L'ENVOL"	18 x 18 cm	Paquet de 25
• Réf. 6543	PAPIER COORDONNÉ "L'ENVOL"	Feuilles 30 x 40 cm	Paquet de 10 kg
• Réf. 6586	PAPIER COORDONNÉ "L'ENVOL"	Feuilles 32,5 x 50 cm	Paquet de 10 kg
• Réf. 6598	PAPIER COORDONNÉ "L'ENVOL"	Feuilles 40 x 60 cm	Paquet de 10 kg
• Réf. 6520	PAPIER COORDONNÉ "L'ENVOL"	Bobine 33,3 cm	Paquet de 6,5 kg
• Réf. 6597	PAPIER COORDONNÉ "L'ENVOL"	Bobine 50 cm	Paquet de 10 kg



## 01 - EMBALLAGES PÂTISSIERS

PÂTISSERIES  
À VOS PAPILLES !

Emballages



- ✓ Rigidité supérieure
- ✓ Design d'antan gourmand

### GAMME «MAYA»

• Réf. 8158	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 16 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 8159	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 18 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 8160	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 20 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 8161	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 23 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 8162	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 26 x 5 cm	Paquet de 50
• Réf. 8163	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 29 x 5 cm	Paquet de 25
• Réf. 8164	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 32 x 5 cm	Paquet de 25
• Réf. 8165	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 16 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 8166	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 18 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 8167	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 20 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 8168	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 23 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 8169	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 26 x 8 cm	Paquet de 50
• Réf. 8170	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 29 x 8 cm	Paquet de 25
• Réf. 8171	BOITE PÂTISSIÈRE CARRÉE "MAYA"	Kraft brun - 32 x 8 cm	Paquet de 25
• Réf. 8172	BOITE POIGNÉE "MAYA"	Kraft brun - 10,5 x 10,5 cm	Paquet de 50
• Réf. 8173	BOITE POIGNÉE "MAYA"	Kraft brun - 17 x 15,5 cm	Paquet de 50
• Réf. 8174	BOITE POIGNÉE "MAYA"	Kraft brun - 18 x 10 cm	Paquet de 50
• Réf. 8175	BOITE POIGNÉE "MAYA"	Kraft brun - 20 x 18 cm	Paquet de 50



## 02 - EMBALLAGES PAINS & VIENNOISERIES

La gamme « LE SUCCÈS » DISGROUP propose aux professionnels des emballages au design tendance parfaitement conçus pour répondre aux besoins de la vente à emporter : solides, pratiques, ergonomiques et innovants !



▪ Réf. 6976	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft blanc - N°102	Paquet de 1000
▪ Réf. 6978	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft blanc - N°103	Paquet de 1000
▪ Réf. 7003	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft blanc - N°104	Paquet de 1000
▪ Réf. 7206	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft blanc - N°105	Paquet de 1000
▪ Réf. 7220	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft blanc - N°106	Paquet de 1000
▪ Réf. 6465	SAC BRIOCHE "LE SUCCÈS"	Kraft blanc	Paquet de 500



▪ Réf. 2707	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft brun - N°101	Paquet de 1000
▪ Réf. 2762	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft brun - N°102	Paquet de 1000
▪ Réf. 2892	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft brun - N°103	Paquet de 1000
▪ Réf. 2930	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft brun - N°104	Paquet de 1000
▪ Réf. 3003	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft brun - N°105	Paquet de 1000
▪ Réf. 3004	SAC CROISSANT "LE SUCCÈS"	Kraft brun - N°106	Paquet de 1000
▪ Réf. 3009	SAC BRIOCHE "LE SUCCÈS"	Kraft brun - N°107	Paquet de 1000



**SAC BAGUETTE "LE SUCCÈS"**  
Kraft brun - 90 x 35 x 500 mm - 35 g  
Paquet de 500  
▪ Réf. 7498



**SAC PAIN "LE SUCCÈS"**  
Kraft brun - 120 x 80 x 500 mm - 35 g  
Paquet de 500  
▪ Réf. 7499



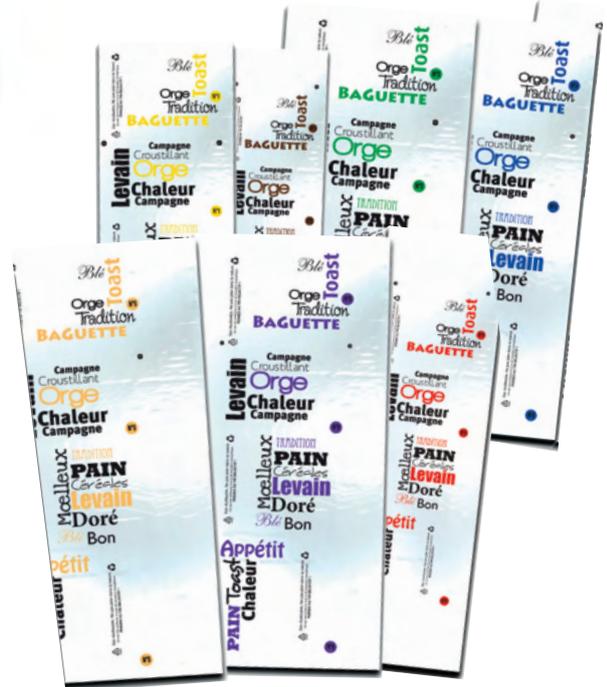
**MOUSSELINE "LE SUCCÈS"**  
Kraft brun - Paquet de 10 kg

▪ Réf. 7493	Rame de 20/30
▪ Réf. 7494	Rame de 30/40
▪ Réf. 7495	Rame de 60/40



## 02 - EMBALLAGES PAINS & VIENNOISERIES

Emballages



### SACS PAIN LIASSÉ PLASTIQUE "LE SUCCÈS"

▪ Réf. 2709	Jaune - 50µ - 120 x 50 x 350 mm	Paquet de 1000
▪ Réf. 2710	Marron - 50µ - 120 x 50 x 450 mm	Paquet de 1000
▪ Réf. 2711	Vert - 50µ - 160 x 50 x 350 mm	Paquet de 1000
▪ Réf. 2712	Bleu - 50µ - 160 x 50 x 450 mm	Paquet de 1000
▪ Réf. 2713	Rouge - 50µ - 160 x 50 x 600 mm	Paquet de 1000
▪ Réf. 2715	Beige - 50µ - 230 x 40 x 400 mm	Paquet de 1000
▪ Réf. 2716	Violet - 50µ - 230 x 55 x 500 mm	Paquet de 1000



### SAC À PAIN PARAFFINÉ "LE SUCCÈS"

▪ Réf. 7810	Beige - 215 + 65 x 410 mm	Paquet de 250
▪ Réf. 7800	Bleu - 150 + 50 x 460 mm	Paquet de 250
▪ Réf. 7801	Marron - 120 + 50 x 460 mm	Paquet de 250
▪ Réf. 7799	Vert - 150 + 50 x 350 mm	Paquet de 250



### LIENS DE FIXATION ARMÉS CELLO "LE SUCCÈS"

▪ Réf. 5097	Incolore - 23µ - 90 x 6 mm	Boite de 2000
▪ Réf. 5449	Bleu - 23µ - 90 x 6 mm	Boite de 2000
▪ Réf. 5450	Jaune - 23µ - 90 x 6 mm	Boite de 2000
▪ Réf. 5448	Rouge - 23µ - 90 x 6 mm	Boite de 2000
▪ Réf. 7672	Vert - 23µ - 90 x 6 mm	Boite de 2000



## BIODÉGRADABLE



### SACS PAIN LIASSÉS "LE SUCCÈS"

50% de matières végétales

• Réf. 3245	Jaune - 120 + 50/50 x 350 mm	Paquet de 200
• Réf. 3246	Marron - 120 + 50/50 x 430 mm	Paquet de 200
• Réf. 3247	Vert - 160 + 50/50 x 350 mm	Paquet de 200
• Réf. 3248	Bleu - 230 + 50/50 x 430 mm	Paquet de 200
• Réf. 3249	Beige - 230 + 40/40 x 420 mm	Paquet de 200
• Réf. 3250	Rouge - 160 + 50/50 x 600 mm	Paquet de 200
• Réf. 3251	Violet - 230 + 55/55 x 500 mm	Paquet de 200





Gamme de paniers repas ergonomiques et tendances, idéale pour la vente à emporter.  
 - Version "froide" 100% étanche : panier idéal pour les salades composées  
 - Version "chaude" apte au micro-ondes et au four traditionnel, 2 tailles disponibles : paniers idéals pour les plats préparés.



**PANIER À SALADE "LE SUCCÈS"**

170 x 112 x 50 mm

Paquet de 100

• Réf. 7832



**PANIER REPAS MICRO-ONDABLE**

"LE SUCCÈS"

168 x 122 x 40 mm

Paquet de 100

• Réf. 7841



116 x 116 x 40 mm

Paquet de 200

• Réf. 7974



**Gobelets carton + couvercles "LE SUCCÈS"**

• Réf. 3811	GOBELET	10 cl	Paquet de 50
• Réf. 3833	GOBELET	18 cl	Paquet de 50
• Réf. 3857	GOBELET	25 cl	Paquet de 50



• Réf. 3873	COUVERCLE	10 cl	Paquet de 100
• Réf. 3878	COUVERCLE	18 cl	Paquet de 100
• Réf. 3967	COUVERCLE	25 cl	Paquet de 100



## 04 - PAPIERS CUISSON

Emballages



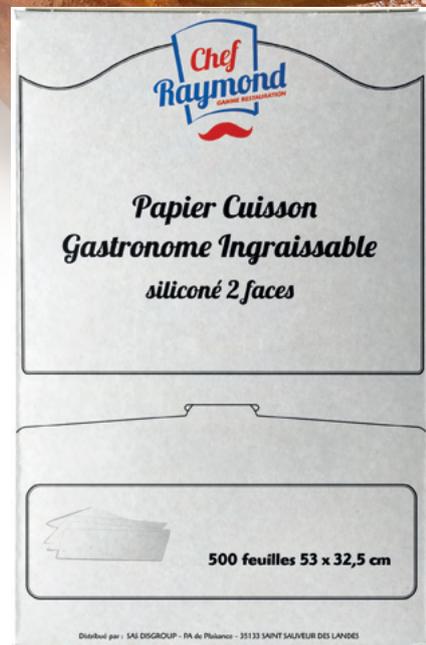
### PAPIER CUISSON SULFURISÉ SILLICONÉ

**2 FACES**

40 x 60 cm

Rame de 500 feuilles

• Réf. 7710



### Chef Raymond

### PAPIER CUISSON GASTRONOME INGRAISSABLE

**SILLICONÉ 2 FACES**

53 x 32,5 cm - 41 g

Rame de 500 feuilles

• Réf. 5784



## 05 - FILMS ALIMENTAIRES



### FILM ÉTIRABLE PETIT MODÈLE

300 m x 0,30 m

6 boîtes

• Réf. 1519



### FILM ÉTIRABLE GRAND MODÈLE

300 m x 0,45 m

6 boîtes

• Réf. 1520



## 06 - ALUMINIUM



### RECHARGES ALUMINIUM

200 m x 0,326 m - 10µ

Colis de 3

• Réf. 1860



### ALUMINIUM - BOÎTE DISTRIBUTRICE

200 m x 0,326 m

Colis de 4

• Réf. 1746







## *Décors*

01 - Copeaux chocolat _____	p. 72
02 - Décors chocolat _____	p. 73
03 - Décors noisettes _____	p. 73
04 - Les colorants _____	p. 74
05 - Les sprays _____	p. 75



## 01 - COPEAUX CHOCOLAT

Décoris



### COPEAUX CHOCOLAT NOIR

Carton de 2,5 kg

▪ Réf. 1073



### TUBES DÉCORS CHOCOLAT NOIR

Carton de 2 kg

▪ Réf. 1076



### MICRO COPEAUX CHOCOLAT NOIR FONDANT

Carton de 2 kg

▪ Réf. 1080



### MICRO COPEAUX CHOCOLAT LAIT

Carton de 2 kg

▪ Réf. 1081



### MICRO COPEAUX CHOCOLAT BLANC

Carton de 2 kg

▪ Réf. 1082

## 02 - DÉCORS CHOCOLAT

La sélection de Marc Hemery, conseiller technique **DISGROUP**



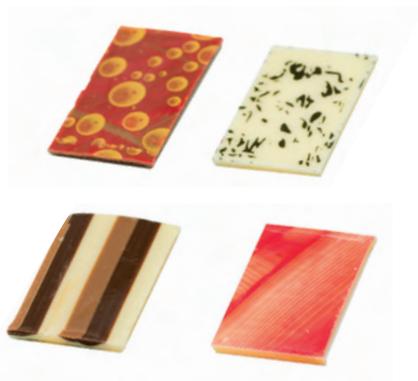
### BOULES COULEURS ASSORTIES

ø 25 mm - 5 g  
Boîte de 3 x 72 pièces  
- Réf. 410



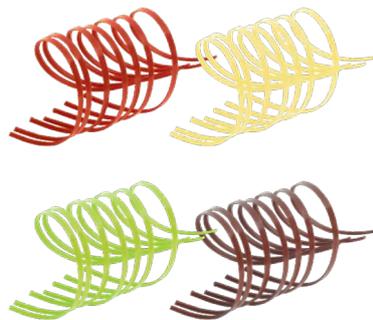
### BOUCLES RONDES ASSORTIES

280 x 35 mm  
Boîte de 6 tubes x 5  
- Réf. 413



### PLAQUETTES COULEUR

25 x 40 mm - 1,6 g  
Boîte de 325 pièces  
- Réf. 6370



### MINI BOUCLES COULEUR

3 x 60 x 50 mm - 5 g  
Boîte de 4 x 40 pièces  
- Réf. 6366



### BOUCLES COULEUR ASSORTIES

30 x 45 mm - 5 g  
Boîte de 5 x 21 pièces  
- Réf. 6369

## 03 - DÉCORS NOISETTES



### PRALI DÉCORS GRAINS NOISETTES 40%

Seau de 2,5 kg  
- Réf. 1909



## 04 - LES COLORANTS

Décoris



▪ Réf. 4046	<b>COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE JAUNE</b>	Colorant azoïque	Pot 100 g
▪ Réf. 4048	<b>COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE ROUGE</b>	Colorant azoïque	Pot 100 g
▪ Réf. 4052	<b>COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE NOIR</b>	Colorant non azoïque	Pot 100 g
▪ Réf. 4047	<b>COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE ORANGE</b>	Colorant azoïque	Pot 100 g
▪ Réf. 4055	<b>COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE BLEU</b>	Colorant non azoïque	Pot 100 g
▪ Réf. 4049	<b>COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE VERT</b>	Colorant azoïque	Pot 100 g



▪ Réf. 4184	<b>COLORANT LIQUIDE HYDROSOLUBLE CYAN</b>	Colorant non azoïque	Flacon 100 ml
▪ Réf. 4187	<b>COLORANT LIQUIDE HYDROSOLUBLE NOIR</b>	Colorant non azoïque	Flacon 100 ml
▪ Réf. 4188	<b>COLORANT LIQUIDE HYDROSOLUBLE VERT</b>	Colorant non azoïque	Flacon 100 ml
▪ Réf. 4189	<b>COLORANT LIQUIDE HYDROSOLUBLE JAUNE</b>	Colorant non azoïque	Flacon 100 ml
▪ Réf. 4193	<b>COLORANT LIQUIDE HYDROSOLUBLE ROUGE</b>	Colorant non azoïque	Flacon 100 ml

# 05 - LES SPRAYS



▪ Réf. 4533	<b>SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT AU LAIT</b>		Spray 400 ml
▪ Réf. 4031	<b>SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT NOIR</b>		Spray 400 ml
▪ Réf. 4534	<b>SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT BLANC</b>		Spray 400 ml
▪ Réf. 4537	<b>SPRAY VELOURS BLANC</b>	Colorant non azoïque	Spray 400 ml
▪ Réf. 4536	<b>SPRAY VELOURS VERT</b>	Colorant non azoïque	Spray 400 ml
▪ Réf. 4535	<b>SPRAY VELOURS JAUNE</b>	Colorant non azoïque	Spray 400 ml
▪ Réf. 4036	<b>SPRAY VELOURS ROUGE</b>	Colorant non azoïque	Spray 400 ml
▪ Réf. 4538	<b>SPRAY VELOURS BLEU</b>	Colorant non azoïque	Spray 400 ml



**SPRAY MÉTALLISÉ BRONZE**  
Colorant non azoïque  
Spray 100 ml  
▪ Réf. 4045



**SPRAY MÉTALLISÉ CUIVRE**  
Colorant non azoïque  
Spray 100 ml  
▪ Réf. 4043



**SPRAY RÉFRIGÉRANT**  
Spray 400 ml  
▪ Réf. 4038



**SPRAY VERNIS**  
Spray 300 ml  
▪ Réf. 4120





# Hygiène

01 - Nettoyage & désinfection des surfaces _____	p. 78
02 - Nettoyants machines professionnelles _____	p. 78
03 - Nettoyants pour la plonge manuelle ou en machine _____	p. 79
04 - Nettoyage & désinfection des mains _____	p. 79
Tableau récapitulatif des solutions d'hygiène pour votre établissement _____	p. 81

## 01 - NETTOYAGE & DÉSINFECTION DES SURFACES

Hygiène



**UNI BACT**  
Nettoyant, Hyper-dégraissant,  
Bactéricide  
Bidon de 5 L x 2  
• Réf. 3509



**UNI JAVEL**  
Dégraissant  
désinfectant javellisé  
Bidon de 5 L x 2  
• Réf. 3513



**UNI SOLS**  
Lavage des sols,  
magasin et laboratoire  
Bidon de 5 L x 2  
• Réf. 1321



**UNI VIT'S**  
Nettoyant vitres et surfaces à  
l'huile essentielle de citron bio  
• Réf. 7836 - Spray de 750 ml x 6  
• Réf. 3512 - Bidon de 5 L x 2



## 02 - NETTOYANT POUR MACHINES PROFESSIONNELLES



**UNI SPEED**  
Décapant, dégraissant pour fours professionnels et surfaces  
- Spray de 750ml x 6  
• Réf. 7835 - Spray de 750ml x 6  
• Réf. 3514 - Bidon de 5 kg x 2

## 03 - NETTOYANTS POUR LA PLONGE MANUELLE OU EN MACHINE



### UNI POUDRE LAVE VAISSELLE

Lavage de la vaisselle en machine  
Seau de 10 kg

• Réf. 7761



### UNI LAVAGE

Liquide de lavage pour  
machines professionnelles  
Bidon de 10 kg

• Réf. 3819



### UNI PLONGE

Détergent,  
dégraissant concentré  
Bidon de 5 L x 2

• Réf. 3511



### UNI RINÇAGE

Liquide de rinçage  
de la vaisselle  
Bidon de 5 L x 2

• Réf. 3820



### UNI PASTILLES VAISSELLE

Lavage de la vaisselle en machine  
150 pastilles  
Seau de 2,7 kg

• Réf. 8176



## 04 - NETTOYAGE & DÉSINFECTION DES MAINS



### ESSUYAGE DÉVIDAGE CENTRAL

Blanc - Format 450  
6 unités

• Réf. 2091



### UNI MAINS BACTÉRICIDE

Crème lavante désinfectante pour les mains  
Bidon de 5 L x 2

• Réf. 3515



*Hygiène*

# TABLEAU RÉCAPITULATIF

## SOLUTIONS D'HYGIÈNE POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

SURFACES	PRODUIT ACTION	FREQUENCE	DILUTION	ACTION	LAISSER AGIR	FINITION	EQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE
<b>LABORATOIRE</b>							
SOLS MURS	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b> 	TOUS LES JOURS	1 % à 40°C	Sols : Nettoyer, Brosser, Racler Murs : Nettoyer, Brosser	5 min	 RINCER Ne pas rincer les sols (pas d'obligation)	
CHAMBRES FROIDES		Négatives : 1 FOIS / AN Positives : 1 FOIS / SEMAINE		Dégivrer, Nettoyer, Brosser	10 min		
MACHINES, MATÉRIELS, MACHINE À GLACE		APRÈS CHAQUE UTILISATION	3% à 20°C	Nettoyer, Brosser	10 min	 RINCER	
PLANS DE TRAVAIL		APRÈS CHAQUE UTILISATION		Nettoyer, Brosser, Racler	10 min		
PLONGE MANUELLE POUR USTENSILES		APRÈS CHAQUE UTILISATION		Nettoyer, Brosser	5 min		
PLONGE MANUELLE USTENSILES	<b>DÉTERGENT DÉGRAISSANT</b> 	APRÈS CHAQUE UTILISATION	0,5 à 1%	Nettoyer, Brosser		 RINCER	
PLONGE MANUELLE USTENSILES FORTEMENT SOUILLÉS			1 à 2%	Trempage préalable en lavage machine ou manuel	de 10 min à 15 min à 40° C		
FOURS MATÉRIELS DE CUISSON HOTTES	<b>NETTOYAGE - DÉCAPAGE</b> 	APRÈS CHAQUE UTILISATION POUR ÉVITER L'ENCRASSEMENT	PUR	Appliquer sur surfaces tièdes et laisser agir	de 5 min à 10 min	 RINCER RINCER (à l'eau chaude)	
DÉCAPANT MULTI-SURFACES		1 FOIS PAR MOIS	2 à 5%	Appliquer Brosser			
HYGIÈNE DES MAINS	<b>LAVAGE ET DÉSINFECTION</b> 	Début de travail sortie des toilettes Après chaque manipulation	PUR	Mouiller les mains Appliquer une dose, frotter		 RINCER	
<b>MAGASINS</b>							
PLANS DE TRAVAIL MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SOLS	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b> 	2 FOIS PAR MOIS	1 % à 40°C 3% à 20°C	Nettoyer, Brosser, Racler	10 min	 RINCER	
PLANS DE TRAVAIL MEUBLE RÉFRIGÉRÉ MATÉRIEL	<b>NETTOYAGE</b> 	 ECO-DÉTERGENT TOUS LES JOURS APRÈS CHAQUE UTILISATION	PUR	Pulvériser Essuyer			
VITRES ALIMENTAIRES MIROIRS							
SOLS	<b>NETTOYAGE</b> 	TOUS LES JOURS	2%	Nettoyer			
<b>AUTRES</b>							
TOILETTES, SANITAIRES LOCAL à DECHETS	<b>DÉTERGENCE/DÉSINFECTION ACTIVITÉ FONGICIDE</b> 	TOUS LES JOURS	3%	Nettoyer, Brosser, Racler	10 min	 RINCER	





# Matériel

01 - Pôches pâtisseries jetables _____	p. 84
02 - Petit matériel _____	p. 85
03 - Contenants _____	p. 86

# 01 - POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Matériel



**Les essentiels**  
**POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES**  
 300 x 550 mm - 80µ  
 Boîte distributrice  
 Boîte de 100 poches  
 • Réf. 2533



**POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES DÉROULABLES**  
 300 x 540 mm  
 Boîte polystyrène  
 Rouleau de 200 poches  
 • Réf. 6482



**POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES**  
 300 x 510 mm - 70µ  
 Boîte distributrice à plat  
 Boîte de 100 poches  
 • Réf. 3571



Fabrication Française

**POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES**  
 300 x 540 mm - 75µ  
 Boîte distributrice à plat  
 Boîte de 100 poches  
 • Réf. 3584



**POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES**  
 300 x 540 mm - 85µ  
 Rouleau de 200 poches  
 • Réf. 494



## 02 - PETIT MATÉRIEL

- Réf. 7411		<b>CORNE PÂTISSIÈRE</b>		Sachet de 100
- Réf. 7543		<b>CORNE TRAPÈZE BLEUE</b>	216 x 120 mm	Sachet de 100
- Réf. 7412		<b>PAPIER CORNET</b>		Paquet de 1000
- Réf. 7420		<b>COUPE PÂTE INOX SOUPLE</b>		10 unités
- Réf. 4341		<b>PELLE À FARINE PLASTIQUE</b>	1 L - 38 cm	Unité
- Réf. 4340		<b>PELLE À FARINE PLASTIQUE</b>	2 L - 42 cm	Unité
- Réf. 1240		<b>BROSSE DEMI-TÊTE</b>		10 unités

## 03 - CONTENANTS

Matériel



### BAC RECTANGULAIRE 20 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 1940

### COUVERCLE POUR BAC 20 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 5799



### BAC RECTANGULAIRE 13 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 4343



### BAC RECTANGULAIRE 20 L

Vert / marquage "LE BIO"

Unité

▪ Réf. 2886



### BAC À PATON 15 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 4338

### COUVERCLE POUR BAC 15 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 5819



### BAC ROND 14 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 4344

### BAC ROND 19 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 2731



### COUVERCLE POUR BAC 19 L

Blanc  
Unité

▪ Réf. 5806



**CAISSE VIENNOISERIES AJOURÉE 28 L**

Blanc

Unité

▪ Réf. 5809



**FÛT + COUVERCLE 50 L**

Blanc

Unité

▪ Réf. 4342



**MANNE À PAIN 150 L**

Petit modèle

Unité

▪ Réf. 4339

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



# irca

SINCE 1919



## GAMME DE PRODUITS BOULANGERS - PÂTISSIERS - GLACIERS - CHOCOLATIERS

PANIFICATION - AIDES À LA PÂTISSERIE - FOURRAGES FRUITS - PÂTES D'AROMATISATION  
COUVERTURES - PRODUITS À BASE DE CACAO - PRALINÉ ET PÂTES DE NOISETTES  
PÂTES D'AMANDES - NAPPAGES, GLAÇAGES ET FONDANTS  
PRODUITS POUR LA CONFECTION DE GLACES - FRUITS SECS - PÂTES DE SUCRE - DÉCORS

# CATALOGUES ANNUELS



- ◆ Réclamez le catalogue général **DISGROUP** 2022 proposant une sélection rigoureuse de nos produits classée en 9 familles !



- ◆ Identifiez dans le catalogue la marque **Chef Raymond**, gamme traiteurs & restaurateurs **DISGROUP**, avec son logo spécifique !
- ◆ Réclamez le catalogue **Chef Raymond** 2022 proposant une offre spécifique à l'univers de la restauration.



- ◆ Identifiez dans le catalogue la marque **LE P'TIT BENOIT**, gamme de produits surgelés **DISGROUP**, avec son logo spécifique !
- ◆ Réclamez le catalogue **LE P'TIT BENOIT** 2022 proposant une grande sélection de produits surgelés pour les professionnels des métiers de l'alimentaire.



- ◆ Réclamez le catalogue **Emballages et Petit matériel** 2022 proposant tous nos produits emballages et petit matériel pour les boulangers, pâtisseries, le snacking et les traiteurs.

Retrouvez ces catalogues en version "interactive" sur notre site internet : navigation optimisée avec sommaires, liens vers nos vidéos, nos fiches recettes, nos fiches conseils ... et possibilité d'envoyer directement des demandes de devis en cliquant sur les références qui vous intéressent ! Alors n'attendez plus pour parcourir nos catalogues ...

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

*Marc Hemery, Hugo Alessio  
et Yves Jasmin*

**PÂTISSERIE &  
PRODUITS DE LABO**

**SNACKING**



*Les Conseillers  
Techniques*

**DISGROUP**

DÉMONSTRATIONS  
DÉGUSTATIONS  
FORMATIONS TECHNIQUES  
CHARGÉ DE CLIENTÈLE

*Un partenariat privilégié pour une meilleure découverte des produits !*

# - DISTRIBUTEURS DISGROUP -

## SAS DISGROUP - SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME

Parc d'Activité de Plaisance  
35133 SAINT SAUVEUR DES LANDES  
Tél. 02 99 99 30 44

## SAS DISGROUP GESTION ADMINISTRATIVE COMMERCIALE & FINANCIÈRE

Zone Mini Parc  
6 RUE ROLAND GARROS  
38320 EYBENS  
Tél. 04 76 42 16 45



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Facebook**  
\_disgroupeseau



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Instagram**  
@disgroupeseau

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE CHAÎNE



**YouTube**

RETROUVEZ-NOUS SUR



RETROUVEZ-NOUS SUR



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

**Le P'tit Benoit**  
by DISGROUP



**Les essentiels**