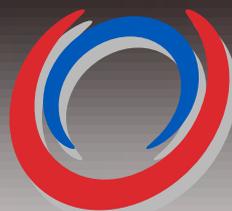


Les thématiques **DISGROUP**

Spécial *Pâques*

Edition 2024



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

Les Produits de LABORATOIRES

Les Couvertures DISGROUP



DISGROUP

Réf. 5618

Couverture noire Onyx 58%
Carton de 2 x 5 kg



DISGROUP

Réf. 5619

Couverture lait Corail fluide 38%
Carton de 2 x 5 kg



DISGROUP

Réf. 5620

Couverture blanche Perle 28%
Carton de 2 x 5 kg



irca

Réf. 308

Couverture noire Onyx 58%
Sac de 20 kg

GAMME COUVERTURES SIGNATURE



Réf. 8598	Couverture chocolat blanc 30%	Sac de 10 kg
Réf. 8597	Couverture chocolat au lait 35%	Sac de 10 kg
Réf. 8596	Couverture chocolat noir 58%	Sac de 10 kg
Réf. 8595	Couverture chocolat noir 64%	Sac de 10 kg
Réf. 8594	Couverture chocolat noir 72%	Sac de 10 kg

CONSEILS D'UTILISATION

Les couvertures chocolat se présentent sous forme de petites pistoles permettant une fonte rapide pour la mise au point, les pistoles offrent une grande praticité à l'utilisation et une très bonne fluidité. Il est important de bien fondre les couvertures pour les fluidifier.

La large gamme de couvertures proposées par DISGROUP vous permet de réaliser des moulages, des enrobages et intérieurs de bonbons de chocolat, des mousses, des ganaches ... aux goûts intenses et variés. Retrouvez tous les conseils d'utilisation des couvertures sur www.disgroup.fr !



FICHES CONSEILS

Les Couvertures IRCA

GAMME COUVERTURES RENO CONCERTO **irca**



Réf. 111	Couverture Reno Concerto noire 72%	Carton de 2 x 5 kg
Réf. 4689	Couverture Reno Concerto noire 72%	Carton de 5 kg
Réf. 153	Couverture Reno Concerto noire 64%	Carton de 2 x 5 kg
Réf. 1238	Couverture Reno Concerto noire 64%	Carton de 5 kg
Réf. 171	Couverture Reno Concerto noire 58%	Sac de 20 kg
Réf. 113	Couverture Reno Concerto noire 58%	Carton de 2 x 5 kg
Réf. 1562	Couverture Reno Concerto noire 58%	Carton de 5 kg
Réf. 1313	Couverture Reno Concerto lait 34%	Carton de 2 x 5 kg
Réf. 128	Couverture Reno Concerto lactée caramel	Carton de 5 kg
Réf. 115	Couverture Reno Concerto blanche 34/36	Carton de 2 x 5 kg

Variez les contrastes de puissances de cacao pour des résultats aromatiques surprenants !

Réf. 3898	Couverture Sinfonia noire 56%	Carton de 5 kg
Réf. 3904	Couverture Sinfonia noire 68%	Carton de 5 kg
Réf. 3905	Couverture Sinfonia noire 76%	Carton de 5 kg
Réf. 3906	Couverture Sinfonia noire gianduja	Carton de 5 kg
Réf. 4667	Couverture Sinfonia lait 38%	Carton de 5 kg
Réf. 4668	Couverture Sinfonia blanche 40/42	Carton de 5 kg
Réf. 3907	Couverture Sinfonia blanche noisette	Carton de 5 kg

irca

GAMME COUVERTURES SINFONIA

✓ La gamme SINFONIA garantie des goûts intenses à vos créations grâce aux origines des chocolats et aux forts pourcentages de cacao !



GAMME COUVERTURES MINUETTO **irca**



Réf. 3909

Couverture Minuetto noire Equateur 70%
Sac de 2,5 kg

✓ Arôme de cacao corsé enveloppé d'un goût de lait équilibré.
✓ Belle harmonie enrichie de fortes notes aromatiques rappelant le caramel et les fruits secs.

Réf. 3908

Couverture Minuetto noire Madagascar 72%
Sac de 2,5 kg

✓ Goût intense et persistant de cacao amer.
✓ Notes aromatiques caractéristiques de réglisse et de café.
✓ Sans arômes artificiels.

Réf. 3941

Couverture Minuetto noire Santo Domingo 75%
Sac de 2,5 kg

✓ Goût doux et intense avec une touche finale légèrement amer.
✓ Rondeur et persistance du goût.
✓ Notes florales et fruitées avec des arômes de fruits rouges.

Réf. 3942

Couverture Minuetto lait Santo Domingo 38%
Sac de 2,5 kg

✓ Goût robuste et harmonieux.
✓ Notes épicées et grillées avec des nuances aromatiques boisées.
✓ Sans arômes artificiels.

Chocolat et produits à base de cacao



irca

Réf. 3693

Ganache chocolat noir 50%
Boîte de 5 kg



irca

Réf. 3789

Cacao poudre 22/24
Sac de 1 kg x 10



irca

Réf. 6241

Pâte de cacao
Carton de 4 kg



irca

Réf. 4532/4531

Beurre de cacao naturel en gouttes
Sac de 1 kg x 10/2 kg x 4

GAMME MINI-GOUTTES PÉPITA **irca**

Mini-gouttes de formes régulières spécialement adaptées à la cuisson.



Réf. 7164	Mini gouttes Pepita 43,2% 1100	Carton de 5 kg x 2
Réf. 2277	Mini gouttes Pepita 43,2% 7500	Sac de 20 kg
Réf. 3619	Mini gouttes Pepita 47 % 1100	Carton de 5 kg
Réf. 3684	Mini gouttes Pepita 47% 1100	Carton de 5 kg x 2
Réf. 821	Mini gouttes Pepita blanches	Carton de 5 kg

Calibre = nombre de pépites pour 100 g



Pralinés et produits à base de noisettes



Les Produits de **LABORATOIRES**

GAMME PRALINÉS **irca**

- ✓ Contient 25% d'amandes, 25% de noisettes grillées et 50% de sucre caramélisé.
- ✓ Onctueux et crémeux stabilisé.
- ✓ Sans gluten.

- ✓ Contient 25% d'amandes, 25% de noisettes grillées et 50% de sucre caramélisé.
- ✓ Contient de petits morceaux d'amandes et de noisettes grillées.
- ✓ Apporte une texture croquante à vos réalisations.

- ✓ Contient 50% de noisettes grillées et 50% de sucre caramélisé.
- ✓ Pâte très fine au bon goût de noisette.



irca

Réf. 5642/3623/3720

Praliné amande noisette

Seau de 1 kg x 6/5 kg/20 kg



irca

Réf. 5308

Praliné amande noisette granité

Seau de 5 kg



irca

Réf. 4072

Praliné noisette

Seau de 5 kg

GAMME NOCCIOLATA **irca**

- ✓ Contient 12% de noisettes et 6% de cacao.
- ✓ Pâte souple facile à étaler au goût gianduja.
- ✓ Conseillée en fourrage après cuisson.

- ✓ Contient 30% de chocolat aux noisettes gianduja (16% de noisettes).
- ✓ Pâte crémeuse extra fine aux arômes naturels.
- ✓ Sans huile de palme et sans gluten.

- ✓ Pâte beige à base de sucre et de noisettes.
- ✓ Pâte crémeuse et souple, facile à étaler.



irca

Réf. 3696

Nocciolata

fourrage noisette goût gianduja

Seau de 5 kg



irca

Réf. 2329

Nocciolata Premium sans huile de palme

Seau de 5 kg



irca

Réf. 7769

Nocciolata blanc

Seau de 5 kg

Recette Le Noisetier

RECETTE POUR 1 CADRE 57 X 37 X 4

BISCUIT NOISETTE

- 340 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 80 g de sucre
- 130 g de sucre glace
- 200 g de poudre de noisette DISGROUP
- 160 g de poudre d'amande DISGROUP
- 180 g de noisettes concassées DISGROUP

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs mousseux et ajouter le sucre. Une fois la meringue bien montée, ajouter les poudres tamisées en mélangeant délicatement. Etaler le biscuit sur une plaque et mettre les noisettes concassées avant d'enfourner à 160°C pendant 15 minutes au four ventilé.

CROUSTILLANT NOISETTE

- 200 g de couverture chocolat 64% IRCA
- 340 g de pâte de noisette IRCA
- 150 g de noisettes hachées DISGROUP
- 50 g de crispaillette DISGROUP

Mélanger ensemble le chocolat fondu, la pâte de noisette, les noisettes hachées torréfiées et la Crispaillette.

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC NOISETTE

- 500 g de lait entier
- 500 g de crème 35% DISGROUP
- 180 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 800 g de chocolat blanc noisette IRCA
- 120 g de masse gélatine

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème, ajouter les jaunes et cuire comme une crème anglaise à 85°C. Une fois cuite, la verser sur la gélatine et le chocolat.

MOUSSE NOISETTE

- 345 g de lait entier
- 115 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 105 g de pâte de noisette IRCA
- 115 g de praliné noisette IRCA
- 115 g de couverture Sinfonia lait IRCA
- 65 g de masse gélatine
- 380 g de crème 35% DISGROUP

Faire bouillir le lait, ajouter les jaunes et cuire comme une crème anglaise à 85°C. Verser sur le chocolat, le praliné, la pâte de noisette et la masse gélatine. Ajouter la crème montée quand le mélange est à 32°C.

MONTAGE

A la sortie du four, positionner un cadre sur le biscuit et laisser refroidir. Etaler le croustillant sur le biscuit puis mettre au froid. Mixer le crémeux noisette et couler sur le croustillant. Mettre au surgélateur. Finir le cadre avec la mousse noisette et mettre au surgélateur. Glacer le dessus de l'entremets et déposer quelques noisettes en décor.

Scannez le QR code pour télécharger la recette



pour les recettes



HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo Alessio
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur



irca

Réf. 4440

Glacage Mirror chocolat
Seau de 6 kg



irca

Réf. 1262

Glacage Mirror chocolat extra noir
Seau de 6 kg



irca

Réf. 6476

Glacage Mirror caramel
Seau de 3 kg



irca

Réf. 3617

Nobel Bitter
Pâte à glacer brune en gouttes
Carton de 5 kg



irca

Réf. 6574

Nobel Latte
Pâte à glacer blonde en gouttes
Carton de 5 kg

CONSEILS D'UTILISATION

Faire chauffer entre 35°C et 50°C au micro-ondes ou au bain marie en remuant légèrement avec une spatule afin d'éviter les bulles dans le glacage. Inonder l'entremets de préférence encore surgelé en s'assurant qu'il ne présente aucun givre dessus. Demandez la gamme complète de glacages Mirror à votre distributeur DISGROUP.

Pâtes d'amande et pâte de pistaches

irca

GAMME PÂTES D'AMANDE



DISGROUP

Réf. 68

Pâte d'amande blanche 23%
Seau de 3 kg



DISGROUP

Réf. 69

Pâte d'amande rose 23%
Seau de 3 kg



DISGROUP

Réf. 70

Pâte d'amande verte 23%
Seau de 3 kg



DISGROUP

Réf. 1358

Pâte d'amande blanche 50%
Seau de 3 kg

✓ Goût extra avec 50% d'amandes !
✓ Idéale en cuisson pour des bases biscuits, des intérieurs de bonbons de chocolat ou de confiseries etc.

✓ Qualité premium : goût supérieur grâce à la provenance et à la qualité des amandes.
✓ Peut être colorée avec un colorant liquide hydrosoluble.



Réf. 1258

Pâte d'amande blanche 50%
Pain de 1 kg x 6



irca

Réf. 3672

Pâte d'amande blanche premium 23%
Seau de 5 kg



PÂTE DE PISTACHE



DIRECT

Préparation en pâte pistache aromatisée et colorée
SEVAROME
Pot de 1 kg



Les mix biscuits

Retrouvez tous les conseils d'utilisation des MIX BISCUITS sur www.disgroup.fr !



irca

Réf. 4965

Irca Génoise

Préparation pour génoise
Sac de 10 kg

irca

Réf. 7269

Irca Biscuit

Préparation pour biscuits
Sac de 5 kg



FICHES CONSEILS



Les ovoproduits

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le logo «Œufs de France» assure au consommateur que l'œuf a été pondu sur le territoire national par des poules nées et élevées en France (et conditionnés et/ou transformés en France s'il s'agit d'ovoproduits).

Il garantit l'engagement de l'ensemble des maillons de la filière : accoueurs, éleveurs, centres d'emballage et de transformation des œufs.

www.agriculture.gouv.fr



DISGROUP

Réf. 3355

Œuf entier liquide pasteurisé

Brique de 5 kg x 1



DISGROUP

Réf. 3353

Jaune d'œuf liquide pasteurisé

Brique de 1 kg x 10



Réf. 7642/7643

Blanc d'œuf pasteurisé LE BLANC DES CHEFS

Origine France
Bouteille de 1 kg x 6/2 kg x 6



Réf. 1244/1245

Œuf entier liquide pasteurisé

Origine France
Bouteille de 2 kg x 6/5 kg x 1



Spécial PANETTONE

*Les panettones aux pralines
de nos conseillers techniques*

LE SAVIEZ-VOUS ?

Plusieurs légendes sont reliées à l'invention du panettone au 15e siècle.

D'après certaines, le cuisinier du duc de Milan, préparant une réception importante, aurait malencontreusement oublié le dessert au four, qui carbonisa. Toni, garçon de cuisine, proposa de servir une douceur qu'il avait cuisinée le matin même avec les quelques ingrédients trouvés dans le garde-manger, et ce fut un succès.

On l'appela « pane di Toni », devenu plus tard « panettone ».

www.alimentarium.org/fr

Tout ce dont vous avez besoin pour des Panettones traditionnels gourmands et moelleux !



✓ Préparation idéale pour la réalisation de panettones mais aussi pour d'autres spécialités de viennoiseries comme les fougasses par exemple.
 ✓ Belle régularité du produit après cuisson.
 ✓ À base de levain naturel.

irca

Réf. 4095

Préparation pour panettone

Préparation pour panettone
 Sac de 10 kg



Réf. 7395

Mix fruits confits pour panettone

Raisins, cubes d'oranges et cubes de cédrat Cal. 9 x 9 mm
 Sac de 5 kg



✓ Permet à la pâte de bien lever durant la cuisson sans s'affaisser.

Réf. 2052

Moule panettone

155 x 112 mm
 Paquet de 100



Réf. 2297

Moule panettone

134 x 95 mm
 Paquet de 100



Réf. 5000

Polypro neutre

35µ - 0,80 x 120 m
 Colis de 4 rouleaux



Découvrez les 4 recettes de panettones de nos conseillers techniques sur www.disgroup.fr



- Fruits confits
- Pralines
- Noisettes
- Chocolat

Les Produits LAITIERS

Les beurres



Réf. 535

Beurre tourage AOP 82% M.G. MONTAIGU
Spécial Professionnel France
Plaque de 2 kg x 5



Réf. 3450

Beurre doux 82% M.G. PRÉSIDENT
Plaque de 500 g x 20



Réf. 1843

Beurre tourage 82% M.G. CAMPINA
Plaque de 2 kg x 5



Réf. 7749

Beurre incorporation coloré 82% M.G. PRÉSIDENT
Bloc 1 kg x 10



DISGROUP

Réf. 5575

Beurre tourage blanc 82% M.G.
Plaque de 1 kg x 10

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'impact d'un beurre AOP sur le produit et le goût :

- ✓ Un visuel plus attractif et authentique.
- ✓ Une texture fine et onctueuse.
- ✓ Une saveur plus prononcée.
- ✓ Une qualité technique avantageuse (le beurre AOP fond moins vite et facilite le travail de la pâte feuilletée, par exemple).

www.grandsmoulinsdeparis.com

Margarines et matières grasses



- ✓ Idéale pour toutes les pâtes laminées par tourage (croissants, feuilletages etc.).
- ✓ Texture très souple pour faciliter le travail.
- ✓ Margarine avec une pointe de beurre.



DISGROUP

Réf. 6486

**Margarine Privilège Tourage
80 % M.G.**

Plaque de 2 kg x 5



- ✓ Idéale pour incorporation dans la confection de brioches et moka.
- ✓ Margarine avec une pointe de beurre.
- ✓ Légèrement coloré pour des produits bien dorés.



DISGROUP

Réf. 6566

**Margarine Privilège Moka brioche
80 % M.G.**

Plaque de 500 g x 24



- ✓ Mélange de matières grasses : 25% beurre et 56% matières grasses végétales.
- ✓ Idéal pour toutes les pâtes laminées par tourage (croissants, feuilletages etc.).
- ✓ Texture très souple pour faciliter le travail.
- ✓ Légèrement coloré pour des produits bien dorés.



DISGROUP

Réf. 6488

**Matière grasse Excellence Tourage
78% M.G.**

25% beurre et 56% matières grasses végétales
Plaque de 2 kg x 5



- ✓ Idéale pour toutes les pâtes laminées par tourage (croissants, feuilletages etc.).
- ✓ Texture très souple pour faciliter le travail.
- ✓ Légèrement coloré pour des produits bien dorés.



DISGROUP

Réf. 3002

**Matière grasse végétale Tourage
feuilletage et croissant 65% M.G.**

Plaque de 2 kg x 5



- ✓ Idéale pour incorporation dans la confection de brioches et moka.
- ✓ Légèrement coloré pour des produits bien dorés.
- ✓ Légèrement coloré pour des produits bien dorés.



DISGROUP

Réf. 5358

Matière grasse végétale 65% M.G.

Spécial boulangerie pâtisserie Moka brioche
Plaque de 500 g x 24





Une crème 35% M.G. de qualité supérieure pour la pâtisserie et la gastronomie :

- ✓ Tenue excellente à 48h.
- ✓ Taux de foisonnement de 3L.
- ✓ Une texture veloutée et un goût délicat, excellent conducteur de saveurs !

Réf. 5924/2275

Crème supérieure gastronomique UHT 35% M.G. PRÉSIDENT

Outre de 10 L/Brique de 1 L x 6



- ✓ Idéale pour la réalisation de crème montée et pour l'incorporation (mousses, ganaches, glaces etc).
- ✓ Elle garantit une texture onctueuse.
- ✓ Elle relève les saveurs.

DISGROUP

Réf. 5367/1455

Crème UHT 35% M.G.

Outre de 10 L/Brique de 1 L x 6



Crème d'excellence 35% M.G. reconnue par les professionnels :

- ✓ Un haut rendement en crème foisonnée couplé à une très bonne tenue.
- ✓ Texture lisse, fondante et ferme.
- ✓ Un goût laitier qui exalte les saveurs.

Réf. 3996

Crème UHT 35% M.G. Excellence ELLE & VIRE

Origine France
Brique de 1 L x 6



Une crème 35% M.G. adaptée aux exigences de la cuisine et de la pâtisserie :

- ✓ Tenue parfaite sans risque d'affaissement.
- ✓ Haut taux de foisonnement.
- ✓ Un goût généreux de crème et une sensation onctueuse en bouche !

Réf. 1427/1479

Crème UHT 35% M.G. Tenue & Foisonnement DEBIC

Bidon de 5 L x 3/Bouteille de 1 L x 6

Les MOULAGES

GAMME MOULAGES CHOCOLAT NOIR, LAIT OU BLANC

DIRECT

Moulage oeuf n°0	Unité
Moulage oeuf n°1	Unité
Moulage oeuf n°2	Unité
Moulage oeuf n°3	Unité
Moulage oeuf n°4	Unité
Moulage oeuf n°4 bis	Unité
Moulage oeuf n°5	Unité
Moulage oeuf n°6	Unité



Moulage cloche n°1	Unité
Moulage cloche n°2	Unité
Moulage cloche n°3	Unité
Moulage cloche n°4	Unité



Moulage poule n°1	Unité
Moulage poule n°2	Unité
Moulage poule n°3	Unité
Moulage poule n°4	Unité
Moulage poule n°5	Unité
Moulage poule n°6	Unité



*Demandez toute la gamme
Moulages Chocolat à votre
distributeur DISGROUP!*



Les Garnitures pour MOULAGES

Les fritures et oeufs



DIRECT

**Friture croustillante
chocolat noir
chocolat au lait
chocolat blanc**
Boite de 1,8 kg



DIRECT

Œufs feuilletés chocolat au lait/chocolat noir
Boite de 1 kg



DIRECT

Assortiment œufs feuilletés
Boite de 1 kg



DIRECT

Œufs nougatine noir/blond
Boite de 1 kg



DIRECT

Assortiment œufs nougatine
Boite de 1 kg



DIRECT

Assortiment œufs fourrés sous alu
Praliné noir, nougatine blanc, feuilleté lait
et caramel fondant lait
Boite de 2 kg



DIRECT

Œufs sirop colorés
Petits œufs au sirop de sucre
Vrac de 10 kg - Vrac de 5 kg
Poche de 1 kg x 10



DIRECT

Œufs oeugenie colorés
Petits œufs cœur pulpe de fruits gélifiés
Vrac de 10 kg - Vrac de 5 kg
Poche de 1 kg x 10

COLIS DE PÂQUES 2024



Noyaux au praliné feuilleté
enrobés de chocolat blanc coloré



Coeur de caramel au beurre salé
enrobé de chocolat noir et lait



Praliné au chocolat gianduja
enrobé de chocolat noir et de sucre



Coeur au fruit gélifié enrobé de
chocolat blanc saveur barbe à papa



Nougatine enrobée de
chocolat noir, lait et blanc



En cadeau ↪



DIRECT

Colis assortiment oeufs de Pâques 2024

Oeufs feuilletés multicolores, P'tit Oeufs caramel noir et lait, Oeufs de dinosaures, Oeufs nougatine NIL et Oeufs barbe à papa
Colis de 5 kg + 1 boîte Pécou OFFERTE

COLIS CRAQUANT DE PÂQUES 2024



Noyaux au praliné feuilleté
enrobés de chocolat noir



Noyaux au praliné feuilleté
enrobés de chocolat lait



Nougatine enrobée de
chocolat noir, lait et blanc



Nougatine enrobée de
chocolat noir



Nougatine enrobée de
chocolat au lait



En cadeau ↪



DIRECT

Colis Craquant assortiment oeufs de Pâques 2024

Chocofeuilletés noir, Chocofeuilletés lait, Oeufs nougatine NIL, Oeufs nougatine noir,
Oeufs nougatine lait

Colis de 5 kg + 1 kg d'Oeufs sirop OFFERT

Le DÉCOR

Les décors chocolat et feuilles de transfert

GAMME DÉCORS CHOCOLAT



DIRECT

Assortiment de disques décors sportifs

Chocolat blanc - 20 mm
Boite de 132 unités



DIRECT

Plaques drapeaux supporters

Chocolat blanc - 40 x 30 mm
Boite de 120 unités



DIRECT

Batonnets fines lignes

Chocolat blanc - 120 x 7 mm
Boite de 128 unités



DIRECT

Anneaux fines lignes

Chocolat blanc - ø67, ø45 et ø25 mm
Boite de 96 unités



DIRECT

Disque "JOYEUSES PÂQUES"

Chocolat noir - 38 mm
Boite de 96 unités



DIRECT

Rectangle capitonné "JOYEUSES PÂQUES" raffiné

Chocolat noir - 60 x 38 mm
Boite de 64 unités



DIRECT

Oeuf 3D raffiné

Chocolat noir - 26 x 37 mm
Boite de 32 unités



DIRECT

Oeuf 3D lapin

Chocolat noir - 26 x 37 mm
Boite de 32 unités



DIRECT

Oeuf 3D lapin silhouette

Chocolat noir - 26 x 37 mm
Boite de 32 unités



DIRECT

Assortiment oeufs relief Pâques enjoué

Chocolat noir - 31 x 40 mm
Boite de 96 unités



DIRECT

Ovale "JOYEUSES PÂQUES" silhouette

Chocolat noir - 52 x 20 mm
Boite de 140 unités



DIRECT

Feuilles de transfert herbes jaunes

Feuille de 300 x 400 mm

Boite de 12 unités

DIRECT

Feuilles de transfert lapins silhouette

Feuille de 250 x 400 mm

Boite de 10 unités



Reclamez le catalogue DÉCORS
Printemps/Été 2024
à votre distributeur DISGROUP
ou téléchargez-le sur www.disgroup.fr !



CATALOGUE DÉCORS





EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

NOUVEAUTÉ

LE MOULE POULE TRICOT 15 CM

La famille des Moules Tricot s'agrandit !

Après le succès du Lapin Tricot, découvrez la Poule Tricot !
À mouler aux 5 couleurs de chocolat ou à garnir de fritures,
cette poule fera fondre le cœur des petits et grands !



POULE TRICOT 15 CM

Référence : MLD-090663-M00
Poids moulage : 135 g
Dimensions : 15 x 12,5 x 9,2 cm
Empreintes par plaque : 2
Plaques par colis : 2 - Colis 314



EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64 %

CHD-P64EBPU-804 Carton 20 kg
CHD-P64EBPU-E4-U72 Sac 5 kg



LACTÉE SUPÉRIEURE 38 %

CHM-038LSUP-804 Carton 20 kg
CHM-038LSUP-E4-U72 Sac 5 kg



ZÉPHYR™ 34 %

CHW-N34ZEPH-E4-U72
Sac 5 kg



ZÉPHYR™ CARAMEL 35 %

CHK-N35ZECA-E4-U70
Sac 2,5 kg



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



La ferme s'anime
pour Pâques !
Édition Pâques 2024

TÉLÉCHARGEZ
GRATUITEMENT
LE NOUVEAU
CARNET
DE PÂQUES
EN SCANNANT
LE QR CODE



qrco.de/paques-24



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

RUBY RB1
CHR-R35RB1-E4-U70
Sac 2,5 kg
CHR-R35RB1-01B
Sac 10 kg



ŒUF FACETTE (3D)
EN CHOCOLAT NOIR
DLUO : 24 mois
Boîte de 45 pièces
CHD-3D-22560E0-999



DEMI-ŒUFS RELIEF
EN CHOCOLAT NOIR (2,5 D)
DLUO : 24 mois
4 x Boîte de 153 pièces
CHD-25-22389E0-999

MoNA
LISA

Les Sprays DISGROUP

Le DÉCOR

Les sprays velours

Pour colorer et décorer vos créations avec un aspect velours.



Les sprays métallisés

Pour colorer et décorer vos créations avec un aspect métallisé.



Le spray vernis

Pour apporter de l'éclat et de la brillance à vos créations.



Réf. 4045	Spray métallisé bronze		Spray de 100 ml
Réf. 4043	Spray métallisé cuivre		Spray de 100 ml
Réf. 4036	Spray velours rouge		Spray de 400 ml
Réf. 4031	Spray velours couleur chocolat noir		Spray de 400 ml
Réf. 4533	Spray velours couleur chocolat lait		Spray de 400 ml
Réf. 4534	Spray velours couleur chocolat blanc		Spray de 400 ml
Réf. 4535	Spray velours jaune		Spray de 400 ml
Réf. 4536	Spray velours vert		Spray de 400 ml
Réf. 4537	Spray velours blanc		Spray de 400 ml
Réf. 4538	Spray velours bleu		Spray de 400 ml
Réf. 4038	Spray réfrigérant		Spray de 400 ml
Réf. 4120	Spray vernis		Spray de 300 ml

Le spray réfrigérant

Pour refroidir instantanément vos création pendant le travail.



CONSEILS D'UTILISATION

Bien agiter les sprays avant l'emploi. Vaporiser une couche homogène de produit sur la surface en respectant une distance de 20/25 cm environ. Nettoyer le distributeur à la fin de chaque emploi et en cas de mauvais fonctionnement. Respecter les dosages conseillés sur les emballages des produits.

Tout ce dont vous avez besoin pour soigner la finition de vos créations !

L'EMBALLAGE

Les boîtes et sachets

Possibilité d'utiliser la boîte
en hauteur ou en longueur,
en fonction de vos moulages de Pâques!



DIRECT

Boîte "Partipack" Pâques

18 x 12 x 12 cm - 22,5 x 15 x 15 cm
Kraft brun - Paquet de 25



DIRECT

Calage carré or

11,5 x 11,5 x 3,5 cm / ø 8 cm - 15 x 15 x 4 cm / ø 11cm
Paquet de 25



DISGROUP

Réf. 7709

Sac Cabas kraft brun à poignées plates "Le succès"

75 g - 250 x 140 x 320 mm
Paquet de 250



Réf. 6276/6277/6278/6279

Sac Fond carton argent

100 x 220 mm - 120 x 260 mm
140 x 300 mm - 170 x 320 mm
Paquet de 100 x 10



Réf. 6271/6272/6273/6274

Sac plat natureflex

90 x 180 mm/100 x 200 mm
110 x 220 mm/140 x 250 mm
Paquet de 100 x 10



Les plateaux traiteurs



Réf. 2040	Plateau traiteur noir	1200 g / m ² - 19 x 28 cm	Paquet de 25
Réf. 2041	Plateau traiteur noir	1200 g / m ² - 28 x 42 cm	Paquet de 25
Réf. 3609	Plateau traiteur argent	1200 g / m ² - 19 x 28 cm	Paquet de 25
Réf. 3610	Plateau traiteur argent	1200 g / m ² - 28 x 42 cm	Paquet de 25
Réf. 3611	Plateau traiteur argent	1200 g / m ² - 32 x 42 cm	Paquet de 25

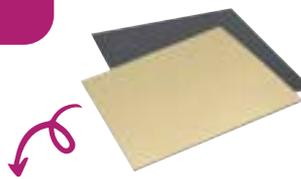


Les supports entremets



GAMME SUPPORTS ROND OR/NOIR

Réf. 3021	1050 g - ø14 cm	Paquet de 100
Réf. 3051	1050 g - ø16 cm	Paquet de 100
Réf. 3071	1050 g - ø18 cm	Paquet de 100
Réf. 3075	1050 g - ø20 cm	Paquet de 100
Réf. 3076	1050 g - ø22 cm	Paquet de 100
Réf. 3077	1050 g - ø24 cm	Paquet de 100
Réf. 3342	1050 g - ø26 cm	Paquet de 100
Réf. 3343	1050 g - ø28 cm	Paquet de 100
Réf. 3426	1050 g - ø30 cm	Paquet de 100
Réf. 3453	1050 g - ø32 cm	Paquet de 100



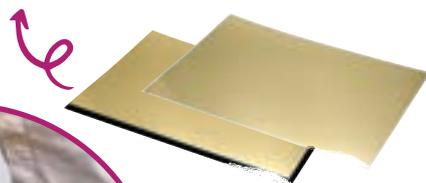
GAMME SUPPORTS CARRÉ OR/NOIR

Réf. 8525	1050 g - 16 x 16 cm	Paquet de 100 unités
Réf. 8526	1050 g - 18 x 18 cm	Paquet de 100 unités
Réf. 8527	1050 g - 20 x 20 cm	Paquet de 100 unités
Réf. 8528	1050 g - 22 x 22 cm	Paquet de 100 unités
Réf. 8529	1050 g - 24 x 24 cm	Paquet de 100 unités



GAMME SUPPORTS RECTANGULAIRE

Réf. 3033	Plaque rectangulaire or	1050 g - 60 x 40 cm	Paquet de 25
Réf. 3475	Plaque rectangulaire or/noir	1050 g - 60 x 40 cm	Paquet de 25



Réf. 5017

Ruban PVC

150µ - H 45 mm x 100 m
Colis de 5 rouleaux



Réf. 5004

Feuille polypro

30µ - 90 x 130mm
Paquet de 1000



Réf. 2599

Feuille guitare transparente

70µ - 400 x 600 mm
Paquet de 100



Demandez toute la gamme de rubans à votre distributeur **DISGROUP** !



Col. 3



Col. 36



Col. 66

DIRECT

Ruban pâques laitonné

3 coloris - 15/25 mm
Bobine de 25 m



Col. 18



Col. 64



Col. 66

DIRECT

Ruban lapin de pâques laitonné

3 coloris - 15/25 ou 40 mm
Bobine de 25 m



Col. 3



Col. 16



Col. 34

DIRECT

Ruban pois laitonné

3 coloris - 15/25 mm
Bobine de 25 m



Col. 1

DIRECT

Ruban poussins laitonné

1 coloris - 16/25 ou 40 mm
Bobine de 20 m



Col. 3

Col. 2

Col. 4

Col. 5

DIRECT

Ruban rayures laitonné

4 coloris - 16/25 ou 40 mm
Bobine de 20 m



Col. 1

DIRECT

Ruban paquerettes laitonné

1 coloris - 16/25 mm
Bobine de 20 m

Les bolducs et raphlènes

L'EMBALLAGE



Réf. 4601

Bolduc colorette noir

7 mm
BOBINE de 500 m



Réf. 4595

Bolduc colorette chocolat

7 mm
BOBINE de 500 m



Réf. 4584

Bolduc colorette blanc

7 mm
BOBINE de 500 m



Réf. 4597

Bolduc colorette azalée

7 mm
BOBINE de 500 m



Réf. 4605

Bolduc colorette rouge

7 mm
BOBINE de 500 m



Réf. 4603

Bolduc colorette orange

7 mm
BOBINE de 500 m



Réf. 4602

Bolduc colorette or

7 mm
BOBINE de 500 m



Réf. 4608

Bolduc miroir or

7 mm
BOBINE de 250 m



Réf. 4609

Bolduc miroir argent

7 mm
BOBINE de 250 m



Réf. 4619

Raphlène chocolat

BOBINE de 200 m



Réf. 4620

Raphlène naturel

BOBINE de 200 m



Réf. 4618

Raphlène rouge

BOBINE de 200 m



Réf. 4621

Raphlène orange

BOBINE de 200 m



Réf. 4617

Raphlène jaune

BOBINE de 200 m



Réf. 4615

Raphlène anis

BOBINE de 200 m



Le MATÉRIEL

Poches pâtissières et Papiers cuisson



DISGROUP

Réf. 2593

Poches pâtissières jetables

75µ - Boîte distributrice 300 x 510 mm
Boîte de 100

DISGROUP

Réf. 7710

Papier cuisson sulfurisé siliciné 2 faces

Sulfurisé siliciné 2 faces 40 x 60 cm
Rame de 500 feuilles



Réf. 5923

Papier cuisson siliciné

39 g - 40 x 60 cm
Rame de 500 feuilles



Les Plaques pour moulages



DIRECT

Plaques pour moulages poules (6 modèles)

Plaque 275 x 175 mm pour 4 moulages de 65 x 52,9 mm / Plaque 365 x 195 mm pour 2 moulages de 100 x 83 mm

Plaque 365 x 195 mm pour 2 moulages de 115 x 95 mm / Plaque 275 x 175 mm pour 1 moulage de 140 x 114 mm

Plaque 365 x 195 mm pour 1 moulage de 165 x 134,3 mm / Plaque 275 x 175 mm pour 1 moulage de 190 x 154,7 mm (moule double)

Unité



DIRECT

Plaque friture de mer

30 moulages petite friture

Plaque 275 x 175 mm

Unité



DIRECT

Plaque poisson boule

1 moulage de 105 x 97,6 mm

Plaque 275 x 135 mm

Unité

DIRECT

Plaque carpe koi

2 moulages de 140 x 75 mm

Plaque 275 x 175 mm

Unité

DIRECT

Plaque tablette joyeuses pâques

3 moulages de 144 x 76 mm

Plaque 275 x 175 mm

Unité



Reclamez les plaquettes Pâques 2024
à votre distributeur DISGROUP
ou téléchargez-les sur www.disgroup.fr !



PLAQUETTES

- DISTRIBUTEURS DISGROUP -

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

AMINE SAS
402 B route de Montjoly
97354 Remire Montjoly
Guyane

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

APPRO FOURNIL
Z.A Blussières Nord 2
16 rue P. et M. Curie
BP12 - 85190 Aizenay
Tél. 02 51 98 80 04

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

**AUVERGNE BOULANGÈRE
ET PÂTISSIERE**
ZAC des Gravanches
5 rue Jacqueline Auriol
63100 Clermont-Ferrand
Tél. 04 73 92 03 98

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

BACCHI ETS
26 Bd Fuon Santa
06340 la Trinité
Tél. 04 93 26 32 88

BECUS STE
Zone des radars
5 rue J-Jacques Rousseau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 15 99

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

SAS C.B.P.A.
PA des Hunaudières
474 Bd des Hunaudières
72230 Ruaudin
Tél. 02 43 84 39 66

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

CHASAL
7 rue Brisack
6001 Marcinelle
Belgique
Tél. +32 71/44.85.85

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

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

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

DICO.FIN SARL
ZA de Caldaniccia
20167 Mezzavia
Tél. 04 95 20 12 92

DISBEP SARL
ZI les Tamarins
6 rue Simone Morin
97420 Le Port
île de la Réunion
Tél. 02 62 42 78 90

DISGROUP 49
ZA des Peupleraies
49400 Bagnoux
Tél. 02 41 67 45 53

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

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

DISGROUP GRIGNY
Zone des Radars
5 rue J-Jacques Rousseau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 18 06

DISGROUP RENNES
ZA de Sévailles
8 avenue Thomas Edison
35340 Liffre
Tél. 02 99 99 08 12

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

DISTRIGOURMANDE
Dordogne :
50 route de Ribercac
24650 Chancelade
Tél. 05 53 04 78 94

DISTRIGOURMANDE
Lot :
ZA Les Millepoises
46300 Le Vigan
Tél. 05-65-41-05-83

DUCREUX
Site de Beauvallon
ZI Les platères
100 rue des Métalliers
69700 Beauvallon
Tél. 04 78 44 24 46

DUCREUX
Site de Veurey-Voroize
46 allée de la Vola
38113 Veurey-Voroise
Tél. 04 78 44 21 92

**ETS PELLERIN DISTRIBUTION
(Groupe DUCREUX)**
ZA les Revols
13 chemin des Meannes
26540 Mours-St-Eusèbe
Tél. 04 75 02 52 52

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

FOURNILABO
Z.I. Le Royeux
2 rue des Pastels
02430 Gauchy
Tél. 03 23 64 41 81

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

GELVAR.COM
300 avenue de Madrid
83870 Signes
Tél. 04 94 90 65 80

GRIVEL SARL
4 rue Camille Flammarion
54300 Lunéville
Tél. 03 83 26 20 02

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

HAVARD 28 SAS
(ets secondaire)
3 avenue Gustave Eiffel
28360 Gellainville
Tél. 02 37 52 02 78

HUETTE ETS
ZA de Mane Lenn
56950 Crach
Tél. 02 97 24 03 57

L.D.S
ZAC de Brais
20 route de Fondelaine
44600 Saint Nazaire
Tél. 02 40 70 16 19

L.D.S
(Etablissement secondaire)
1 rue du Tertre
44470 Carquefou
Tél. 02 40 22 21 23

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

LEBOUCQ CLAUDE SA
Zone des Radars
5 rue J-Jacques Rousseau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 18 41

**LES MARAICHERS
D'OCCITANIE**
5 impasse Muratet
31140 Aucamville
Tél. 05 67 00 67 16

LOMBART LEFEBVRE
3 rue des Docks
58000 Nevers
Tél : 03 86 57 27 61

MAGDIS
941 route des Sapins
76110 Breaute
Tél. 02 32 84 60 00

MESMACQUE SAS
76 rue Galilée
62510 Arques
Tél. 03 21 38 35 63

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

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 Cavailon
Tél. 04 90 71 15 39

SERDIS SAS
Lot zico
3 rue Zico/Boucle Nord
98890 Païta
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

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 Essilards II
51100 Reims
Avenue des Tirverts
Marché de Gros
10420 Troyes
Tél. 03 26 47 69 75

SODIGUA
Rue Rollière Arnoux
97110 Pointe à Pitre
Guadeloupe
Tél. 06 26 97 04 44

SOFRIMA DISTRIBUTION
ZI de la Lezarde
97232 Le Lamentin
Martinique
Tél. 06 26 97 04 44

SAS DISGROUP - SIÈGE SOCIAL
Gestion administrative, commerciale
& logistique - ZA de Plaisance
35133 SAINT SAUVEUR DES LANDES
Tél. 02 99 99 30 44

SAS DISGROUP - ETS SECONDAIRE
Gestion achats & marketing
1343 Rue Aristide Berges
38430 VOREPPE
Tél. 04 76 42 16 45

www.disgroup.fr

