

GAMMES MDD

Edition 2024



« Les Ingrédients du Succès »



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

SOMMAIRE

Une gamme de plus de 480 références au meilleur rapport qualité/prix pour vos clients !

5 Marques | 8 Chapitres



PAGES 4-9

1
PRODUITS
FRAIS & LAITIERS



PAGES 10-15

2
TRAITEUR
& RESTAURATION



PAGES 16-35

3
PRODUITS
DE LABORATOIRE



PAGES 36-55

4
PRODUITS
SURGELÉS



PAGES 56-65

5
PRODUITS
D'EMBALLAGES



PAGES 66-71

6
PRODUITS
DE DÉCORS



PAGES 72-75

7
PRODUITS
D'HYGIÈNE



PAGES 76-81

8
PETIT MATÉRIEL
& CONTENANTS



1 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 ovoproduits _____	p. 08
06 - Les fromages _____	p. 09
07 - Levure _____	p. 09

01 - LES BEURRES



BEURRE DOUX DE TOURAGE BLANC 82% M.G.

Plaque de 1 kg x 10

| Réf. 5575



02 - MARGARINES & MATIÈRES GRASSES



MATIÈRE GRASSE 100% VÉGÉTALE SPÉCIAL TOURAGE

MGV à tartiner à 65% de M.G. pour croissant & feuilletage
Plaque de 2 kg x 5

| Réf. 3002



MARGARINE TOURAGE PRIVILÈGE

Margarine à 80% de M.G. pour croissant & feuilletage
Plaque de 2 kg x 5

| Réf. 6486



MATIÈRE GRASSE TOURAGE EXCELLENCE

Mélange M.G. à tartiner à 78% de M.G. 25% beurre - 56% MG
Plaque de 2 kg x 5

| Réf. 6488



MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE SPÉCIALE BOUL-PÂT

MGV à tartiner à 65% de M.G. pour moka & brioche
Plaque de 500 g x 24

| Réf. 5358

MARGARINE PRIVILÈGE

Margarine à 80% de M.G. pour moka & brioche
Plaque de 500 g x 24

| Réf. 6566



03 - LES CRÈMES



CRÈME CULINAIRE UHT 18% M.G.
Brique de 1 L x 6
| Réf. 5583
Chef Raymond



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



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



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



CRÈME FRAICHE ÉPAISSE 30% M.G.
Seau de 5 L
| Réf. 6840
Chef Raymond



CRÈME FLUIDE STÉRILISÉE UHT 35% M.G.
Brique de 1 L x 6
| Réf. 1455

CRÈME FLUIDE STÉRILISÉE UHT 35% M.G.
Outre de 10 L
| Réf. 5367

04 - MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES



"BIANCA" PRÉPARATION 27% M.G. VÉGÉTALE SUCRÉE
Brique de 1 L x 12
| Réf. 4593



"GARNI'+" BASE POUR GARNITURE 52% M.G. VÉGÉTALE
Préparation prête à l'emploi pour la réalisation de garnitures et décors
Plaque de 3 kg x 4 - 12 kg
| Réf. 1975

UTILISEZ LES CRÈMES DISGROUP DANS DE NOMBREUSES RECETTES DE NOS CONSEILLERS TECHNIQUES



05 - 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

Ponte au sol
 1 kg x 6

| Réf. 3489



JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ

1 kg x 6

| Réf. 3477



ŒUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISÉ

5 kg

| Réf. 3469



UTILISEZ LES
 OVOPRODUITS
 DISGROUP DANS DE
 NOMBREUSES RECETTES
 DE NOS CONSEILLERS
 TECHNIQUES



VOIR LES RECETTES

06 - LES FROMAGES



EMMENTAL RÂPÉ FRANÇAIS
Sachet de 1 kg x 10

| Réf. 6579



EMMENTAL RÂPÉ EXTRA FIN
Sachet de 1 kg x 10

| Réf. 1344

Les essentiels



**MIX 50/50
MOZZARELLA/EMMENTAL RÂPÉ**
Sachet de 1 kg x 10

| Réf. 2853

Les essentiels



EMMENTAL TRANCHÉ
Tranches 5 x 15 cm - 15 g
Barquette de (500 g x 2) x 5

| Réf. 2852

Les essentiels

07 - LEVURE

Produit naturel avec un haut pouvoir fermentatif, composé exclusivement par cellules de *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*, reproduites en grandes quantités et en condition de pureté absolue.



LEVURE HONORÉ
Levure fraîche comprimée
Pain de 500 g x 20

| Réf. 6468





TRAITEUR & RESTAURATION

01 - Charcuterie & salaisons _____	p. 12
02 - Produits de la mer _____	p. 13
03 - Prêt à garnir _____	p. 13
04 - Conserves traiteur _____	p. 14
05 - Fonds de sauces _____	p. 15
06 - Assaisonnements _____	p. 15



01 - CHARCUTERIE & SALAISONS

Traiteur & Restauration



LARDONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE ALLUMETTES

Barquette de 1 kg x 8

| Réf. 8742

LARDONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

Barquette de 1 kg x 8

| Réf. 8743



LARDONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

Barquette de 1 kg x 7

| Réf. 2518

Les essentiels



ALLUMETTES DE CHORIZO

Barquette de 500 g x 5

| Réf. 8142



JAMBON DE SERRANO

33 tranches
Barquette 500 g x 6

| Réf. 5261

Les essentiels



JAMBON SEC TRANCHÉ

25 tranches
Barquette de 500 g x 6

| Réf. 6973



ROSETTE

50 tranches
Barquette de 500 g x 6

| Réf. 8143

02 - PRODUITS DE LA MER



UTILISEZ LES
PRODUITS TRAITEUR
ET RESTAURATION
DISGROUP DANS DE
NOMBREUSES
RECETTES DE NOTRE
CRÉATEUR CULINAIRE



VOIR LES RECETTES



MORCEAUX DE THON AU NATUREL
Poche de 600 g x 6

| Réf. 6310



MORCEAUX DE THON AU NATUREL
Poche de 950 g x 6

| Réf. 7178

MORCEAUX DE THON AU NATUREL
Poche de 1,8 kg x 4

| Réf. 6292

03 - PRÊT À GARNIR



BOUCHÉE HÔTELIÈRE 38 g
Bouchées feuilletées rondes à garnir
72 unités - 2,736 kg

| Réf. 5228

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



04 - CONSERVES TRAITEUR

Traiteur & Restauration



OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES

Calibre 30/33
Boîte 5/1 x 3

| Réf. 7850

Les essentiels



OIGNONS PRÉFRTS

À l'huile d'olive
Boîte 5/1 x 3 Boîte 4/4 x 6

| Réf. 8082 | Réf. 8081



CHAMPIGNONS DE PARIS

Pieds et morceaux
Boîte 5/1 x 3 Boîte 4/4 x 12

| Réf. 4548 | Réf. 4547



TOMATES PELÉES CONCASSÉES

Boîte 5/1 x 6 - Boîte 5/1 x 3

| Réfs. 2947/5434



SAUCE TOMATE AROMATISÉE

Sauce tomate aromatisée pour pizza
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
Boîte 5/1 x 3

| Réf. 5421

Boîte 4/4 x 12

| Réf. 5420

05 - FONDS DE SAUCE



PRÉPARATION DESHYDRATÉE POUR FOND BRUN LIÉ	Pot de 1 kg x 8	Réf. 5990
PRÉPARATION DESHYDRATÉE POUR FOND BLANC DE VOLAILLE	Pot de 1 kg x 8	Réf. 5991
PRÉPARATION DESHYDRATÉE POUR FUMET DE POISSON	Pot de 1 kg x 8	Réf. 5992
PRÉPARATION DESHYDRATÉE POUR JUS DE VEAU LIÉ	Pot de 1 kg x 8	Réf. 5994

06 - ASSAISONNEMENTS



MAYONNAISE 70% M.G.
Seau de 4,7 kg
| Réf. 5445

MAYONNAISE HAUTE FERMÉTÉ
Seau de 4,7 kg
| Réf. 5444

MOUTARDE DE DIJON
Seau de 5 kg
| Réfs. 5426/8745



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



TOMATO KETCHUP
Bidon de 5 L
| Réf. 5424





PRODUITS DE LABORATOIRE

01 - Farines _____	p. 18
02 - Améliorant _____	p. 18
03 - Mélanges inclusion _____	p. 19
04 - Produits à base de cacao _____	p. 19
05 - Nappages, glaçages & fondants _____	p. 21
06 - Pâtes d'amandes _____	p. 22
07 - Pâte de pistache _____	p. 22
08 - Pâte praliné _____	p. 23
09 - Produits sucrants _____	p. 23
10 - Prêts à garnir _____	p. 24
11 - Crèmes pâtisseries _____	p. 26
12 - Mix & aides à la pâtisserie _____	p. 27
13 - Arômes, extraits & dérivés _____	p. 28
14 - Alcools pâtisseries & dérivés _____	p. 29
15 - Conserves de fruits au sirop _____	p. 30
16 - Compotes & fourrages _____	p. 32
17 - Fruits secs & fruits confits _____	p. 34

01 - FARINES

FARINE DE BLÉ MÉNAGÈRE TYPE 55

Sac de 1 kg x 10

| Réfs. 7434 / 8309

Chef Raymond



Produits de Laboratoire



FARINE DE BLÉ BOULANGÈRE TYPE 55

Sac de 25 kg

| Réfs. 5389 / 4957



FARINE DE BLÉ BOULANGÈRE TYPE 65

Sac de 25 kg

| Réfs. 5390 / 7641



FARINE DE BLÉ POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE TYPE 65

Sac de 25 kg

| Réf. 7548

FARINE DE GRUAU TYPE 55

Sac de 25 kg

| Réf. 959



FARINE DE BLÉ PÂTISSIÈRE TYPE 45

Sac de 25 kg

| Réf. 7547

02 - AMÉLIORANT



ADJUVANT EN POUDRE 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 5 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 300 44% CACAO

Carton de 1,6 kg x 15

| Réf. 8356

BÂTONS BOULANGERS 500 44% CACAO

Carton de 1,6 kg x 15

| Réf. 8357



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ONYX 58% CACAO

Carton de 5 kg x 2

| Réf. 5618



CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT CORAIL FLUIDE 35% CACAO

Carton de 5 kg x 2

| Réf. 5619



CHOCOLAT BLANC PERLE 28% BEURRE DE CACAO

Carton de 5 kg x 2

| Réf. 5620

PRODUITS À BASE DE CACAO

Produits de Laboratoire



FC SIGNATURE
by DISGROUP

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 72%	Palets 72% minimum de cacao	Sac de 10 kg	Réf. 8594
COUVERTURE CHOCOLAT NOIR 64%	Palets 64% minimum de cacao	Sac de 10 kg	Réf. 8595
COUVERTURE CHOCOLAT NOIR 58%	Palets 58% minimum de cacao	Sac de 10 kg	Réf. 8596
COUVERTURE CHOCOLAT AU LAIT 35%	Palets 35% minimum de caca	Sac de 10 kg	Réf. 8597
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC 30%	Palets 30% de beurre de cacao	Sac de 10 kg	Réf. 8598

Permet de réaliser des moulages, des enrobages et intérieurs de bonbons de chocolat, des mousses, des ganaches... aux goûts intenses et variés.



RETROUVEZ LA RECETTE "TARTELETTE KASSIA" DE NOS CONSEILLERS TECHNIQUES SUR WWW.DISGROUP.FR



VOIR LA RECETTE



05 - NAPPAGES, GLAÇAGES & FONDANTS



**NAPPAGE À CHAUD CONCENTRÉ
PARFUM FRAISE**

Seau de 7 kg

| Réf. 297



**NAPPAGE À CHAUD CONCENTRÉ
PARFUM ABRICOT**

Seau de 7 kg

| Réf. 295

Seau de 14 kg

| Réf. 294



**NAPPAGE CONCENTRÉ
BLOND OR PARFUM ABRICOT**

Seau de 14 kg

| Réf. 3087



GLAÇAGE MIRROIR BLANC

Seau de 4 kg

| Réf. 8474



FONDANT PÂTISSIER

Extra blanc avec structure très fine

Seau de 1 kg x 6

| Réf. 4197



FONDANT SPÉCIAL CONGÉLATION

Seau de 15 kg

| Réf. 37



FONDANT BLANC

À base de sucre de canne raffiné

Seau de 7 kg

| Réf. 3158



FONDANT PÂTISSIER

Seau de 7 kg

| Réfs. 8739



FONDANT PÂTISSIER

Seau de 15 kg

| Réfs. 8083 / 3082

Carton 15 kg

| Réf. 8127

06 - PÂTES D'AMANDES



PÂTE D'AMANDE BLANCHE SOUPLE 50%
Seau de 3 kg
| Réf. 1358



PÂTE D'AMANDE BLANCHE SOUPLE 23%
Seau de 3 kg
| Réf. 68



PÂTE D'AMANDE VERTE SOUPLE 23%
Seau de 3 kg
| Réf. 70



PÂTE D'AMANDE ROSE SOUPLE 23%
Seau de 3 kg
| Réf. 69



07 - PÂTE DE PISTACHE



PÂTE DE PISTACHE 48%
Préparation en pâte aromatisée et colorée à la pistache 75% à 85% d'extrait sec
Boîte 1 kg x 12
| Réf. 6998

SIGNATURE
by DISGROUP

PÂTISSERIE



CHOCOLATERIE



GLACERIE



08 - PÂTE PRALINÉ



PRALINÉ 50% AMANDES-NOISETTES

Seau de 5 kg

| Réf. 8770

Les essentiels

09 - PRODUITS SUCRANTS



SUCRE VANILLÉ

À l'extrait naturel de vanille
Pot de 830 g x 6

| Réf. 8013

SUCRE VANILLINÉ

Arôme artificiel
Pot de 830 g x 6

| Réf. 8012



SIROP DE GLUCOSE

Seau de 7 kg

| Réf. 8128



SIROP DE GLUCOSE CONFISEUR

Seau de 7 kg

| Réf. 8740



RETROUVEZ LA RECETTE
"PERLES 3 COULEURS"
DE NOS
CONSEILLERS TECHNIQUES
SUR WWW.DISGROUP.FR



VOIR LA RECETTE

10 - PRÊTS À GARNIR



BANDES DE BISCUITS CUILLERS 60 x 370 mm

Biscuits aux œufs frais
58/59 g - 34 unités - 2 kg

| Réf. 2854

FEUILLES DE GÉNOISE NATURES 580 x 380 x 8 mm

400 g - 14 unités - 5,600 kg

| Réf. 1695



KITS CHARLOTTE INDIVIDUELLES Ø 75 MM

Assemblage de biscuits façon cuillers aux œufs frais
25 g - 2 x 15 kits - 750 g


| Réf. 1689



BISCUITS CUILLERS SPÉCIAL RESTAURATION

Biscuits aux œufs frais allongés et saupoudrés de sucre glace
8/9 g - 4 x 48 unités - 1,6 kg

| Réf. 6494

	MINI TARTELETTES SUCRÉES Ø 45 MM Pur beurre, à garnir	5,6 g - 240 unités 1,344 kg	Réf. 3042
	TARTELETTES SUCRÉES PUR BEURRE Ø 81 MM Bords droits - Pur beurre, à garnir	25 g - 144 unités 3,600 kg	Réf. 3876
	TARTELETTES SUCRÉES PUR BEURRE Ø 103 MM Bords droits - Pur beurre, à garnir	44 g - 72 unités 3,168 kg	Réf. 3538
	MINI ÉCLAIRS Pur beurre, à garnir	2,3 g - 240 unités 552 g	Réf. 591
	ÉCLAIRS Pur beurre, à garnir	10 g - 140 unités 1,400 kg	Réf. 624
	ÉCLAIRS GRANDS MODÈLES Pur beurre, à garnir	14,2 g - 90 unités 1,278 kg	Réf. 611
	CHOUX SAINT HONORÉ Pur beurre, à garnir	2,4 g - 200 unités 480 g	Réf. 592
	CHOUX LUNCH Pur beurre, à garnir	5 g - 120 unités 600 g	Réf. 4351
	CHOUX Pur beurre, à garnir	10,4 g - 120 unités 1,248 kg	Réf. 623
	CHOUX GRANDS MODELES Pur beurre, à garnir	14,5 g - 80 unités 1,160 kg	Réf. 4352
	MINI BABAS SAVARINS Pur beurre, avec caissette, à imbiber	3 g - 120 unités 360 g	Réf. 2855
	BABAS SAVARINS Pur beurre, à imbiber	14 g - 120 unités 1,680 kg	Réf. 625
	BABAS BOUCHONS Pur beurre, à imbiber	16 g - 120 unités 1,920 kg	Réf. 2662
	SAVARIN CARRÉ 57 x 57 MM Avec caissette, à imbiber	112 unités - 1,9 kg	Réf. 6628
	SAVARIN ROND Ø 65 MM Avec caissette, à imbiber	120 unités - 2 kg	Réf. 6656

11 - CRÈMES PÂTISSIÈRES

Produits de Laboratoire



PRÉPARATION À CHAUD EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE

Sac de 10 kg

| Réf. 1472

Les essentiels



PRÉPARATION À CHAUD EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE

Sac de 5 kg

| Réf. 493

Sac de 25 kg

| Réf. 4297

Préparations en poudre pour la réalisation à chaud facile de crèmes pâtissières mais également de flans traditionnels aux arômes de vanille.



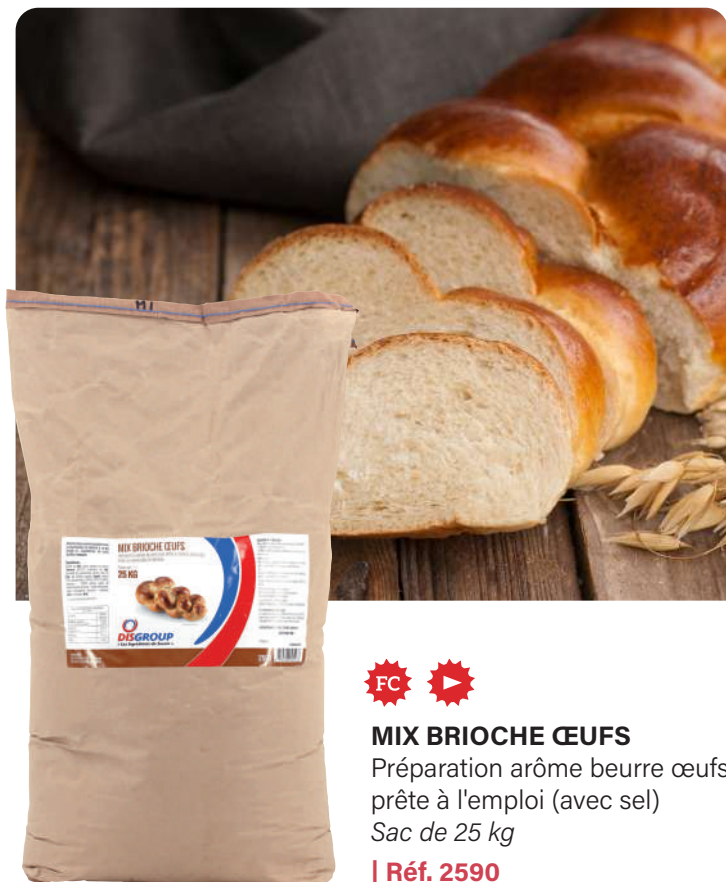
RETROUVEZ LA RECETTE "MILLEFEUILLES CLASSIQUES" DE NOS CONSEILLERS TECHNIQUES SUR WWW.DISGROUP.FR



VOIR LA RECETTE



12 - MIX & AIDES À LA PÂTISSERIE



MIX BRIOCHE ŒUFS
Préparation arôme beurre œufs
prête à l'emploi (avec sel)
Sac de 25 kg
| Réf. 2590



CRISPAILLETTE
Brisures de crêpes dentelle
Carton de 2,5 kg
| Réf. 8708



GÉLATINE ALIMENTAIRE
500 feuilles - 200 bloom
Boîte de 1 kg x 10
| Réf. 8298



AGENT DE DÉMOULAGE DÉMOUL'+
Agent de démoulage pour plaques et moules
Aérosol de 600 ml x 6
| Réf. 5437
Bidon de 5 L x 4
| Réf. 5440

13 - ARÔMES, EXTRAITS & DÉRIVÉS



ARÔME VANILLE
Bouteille de 1 L x 6
| Réf. 8015
Les essentiels



ARÔME VANILLE
Bouteille de 1 L x 6
| Réf. 277



**EXTRAIT DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR**
À partir de gousses de vanille
de Madagascar
Bouteille de 1 L x 6
| Réf. 3549



**GOUSSE DE VANILLE BOURBON
17/18 CM**
Bocal de 250 g x 6
| Réf. 3372

**GOUSSE DE VANILLE BOURBON
15/17 CM**
Boîte métal de 100 g x 6
| Réf. 3374



ARÔME FLEUR D'ORANGER
Bouteille de 1 L x 6
| Réf. 286

Bidon de 5 L x 4
| Réf. 2902



ARÔME CAFÉ
Bouteille de 1 L x 6
| Réf. 5263



EXTRAIT AROMATIQUE DE CAFÉ
À partir de cafés Arabica et Robusta
Bouteille de 1 L x 6
| Réf. 1445



JUS DE CITRON
Citron de Sicile - Teneur en fruits 100%
Bouteille de 1 L x 6
| Réf. 2673



14 - ALCOOLS PÂTISSIERS & DÉRIVÉS



RETROUVEZ TOUS LES
ARÔMES, EXTRAITS,
ALCOOLS PÂTISSIERS
ET DÉRIVÉS DISGROUP
DANS DE NOMBREUSES
RECETTES DE NOS
CONSEILLERS TECHNIQUES



VOIR LES RECETTES



RHUM "SÉLECTION GRAND ARÔME" 40% VOL.

Bidon de 5 L x 4

| Réf. 2905

RHUM "SÉLECTION GRAND ARÔME" 44% VOL.

Bidon de 5 L x 4

| Réf. 2906

Bouteille de 1 L x 6

| Réf. 734

RHUM "SÉLECTION GRAND ARÔME" 54% VOL.

Bidon de 5 L x 4

| Réf. 2907



RHUM "PÂTISSIER" 44% VOL.

Bidon de 5 L x 4

| DIRECT

RHUM "PÂTISSIER" 40% VOL.

Bouteille de 2 L x 4

| DIRECT



SPIRITUEUX "LE COMMERCE" 45% VOL.

À base de Kirsch
Bidon de 5 L x 4

| Réf. 2904

Bouteille de 1 L x 6

| Réf. 731



GRIOTTES "VIEILLE TRADITION" 15% VOL.

Bocal de 2 L x 4

| Réf. 2720

15 - CONSERVES DE FRUITS AU SIROP



DEMI-ABRICOTS
Boîte 5/1 x 3
| Réf. 7145
Les essentiels



DEMI-ABRICOTS BULIDA
Qualité pâtissière
Boîte 3/1 x 6
| Réf. 2459



DEMI-ABRICOTS
Qualité pâtissière
Boîte 3/1 x 6
| Réf. 5895



DEMI-ABRICOTS AU SIROP LÉGER PELES DE CHINE
Origine Chine
Boîte 3/1 x 6
| Réf. 4267
Les essentiels



DEMI-PÊCHES
Qualité pâtissière
Boîte 3/1 x 6
| Réf. 8363



DEMI-PÊCHES
Qualité pâtissière
Boîte 4/4 x 12
| Réf. 2690
Boîte 3/1 x 6
| Réf. 4262



QUETSCHES DÉNOYAUTÉES AU SIROP
Origine UE
Boîte 2/1 x 6
| Réf. 8636
Les essentiels



QUETSCHES DÉNOYAUTÉES
Clean label
Boîte 2/1 x 6
| Réf. 2948



BIGARREAUX DÉNOYAUTÉS
Boîte 2/1 x 6
| Réf. 6745
Boîte 4/4 x 6
| Réf. 6744



MIRABELLES DÉNOYAUTÉES

Mirabelles de Lorraine
Boîte 2/1 x 6

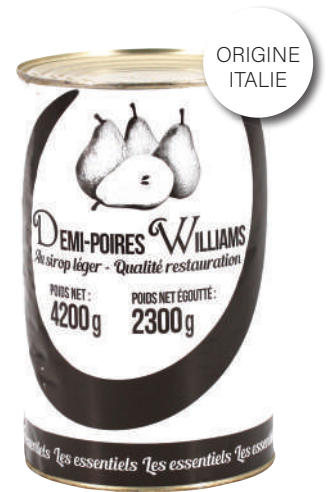
| Réf. 2692



MIRABELLES DÉNOYAUTÉES AU SIROP

Origine UE
Boîte 2/1 x 6

| Réf. 8635
Les essentiels



DEMI-POIRES WILLIAMS

Qualité restauration
Boîte 5/1 x 3

| Réf. 3391
Les essentiels



DEMI-POIRES WILLIAMS

Qualité pâtissière
Boîte 5/1 x 3

| Réf. 3390

Boîte 3/1 x 6

| Réfs. 2964

Boîte 4/4 x 12

| Réf. 3777



DEMI-POIRES BARLETT AU SIROP

Origine Chine
Boîte 3/1 x 6

| Réf. 7889
Les essentiels



GRIOTTES ENTIÈRES DÉNOYAUTÉES

Bocal de 1 L x 6

| Réf. 8332



16 - COMPOTES & FOURRAGES



COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRES "BEL'POMME" À 26% D'EXTRAIT SEC
Boîte 5/1 x 3
| Réf. 1607



COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRES "BEL'POMME" À 33% D'EXTRAIT SEC
Boîte 5/1 x 3
| Réf. 1956



COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRES "BEL'POMME" À 38% D'EXTRAIT SEC
Boîte 5/1 x 3
| Réf. 7087



COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRES À 30% D'EXTRAIT SEC
Boîte 5/1 x 3
| Réf. 5



COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRES À 24% D'EXTRAIT SEC
Boîte 5/1 x 3
| Réf. 3



FOURRAGE FRAMBOISE 30%
Seau de 6 kg
| Réf. 3654
Les essentiels



PRÉPARATION DE POMMES EN MORCEAUX POUR FOURRAGE

Fourrage prêt à l'emploi,
stable au four et à la congélation
Seau de 11 kg

| Réf. 4003

RETROUVEZ LA RECETTE
"MILLEFEUILLES POMME CARAMEL"
DE NOS CONSEILLERS TECHNIQUES
SUR WWW.DISGROUP.FR



VOIR LA RECETTE

17 - FRUITS SECS & FRUITS CONFITS



ORIGINE
TURQUIE



ORIGINE
PHILIPPINES



RAISINS SECS TURCS JUMBO 10 - GRADE A

Carton 1 kg x 10

| Réf. 5096

RAISINS SECS TURCS STANDARD 9 - GRADE A

Carton de 12,5 kg

| Réf. 5382

Carton de 1 kg x 10

| Réf. 5392

Cagette de 15 kg

| Réf. 1945

NOIX DE COCO SÉCHÉE RAPÉE

Teneur en huile 60% minimum

Seau de 4 kg

| Réf. 3302

ORIGINE
AFRIQUE DU
SUD



RAISINS SECS GOLDEN

Seau de 1,5 kg

| Réf. 4196



CUBES D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITS CAL. 6x6 MM

Barquette de 1 kg x 12

| Réf. 7401

Carton de 5 kg

| Réf. 7854

CUBES VÉGÉTAUX TRICOLORES CONFITS CAL. 6x6 MM

Barquette de 1 kg x 12

| Réf. 7852

Carton de 5 kg

| Réf. 7398

BIGARREAUX ROUGES CONFITS CAL. 22/24 MM

Barquette de 1 kg x 12

| Réf. 7853

Carton de 5 kg

| Réf. 7320

CUBES DE MELON TRICOLORES CONFITS CAL. 6x6 MM

Barquette de 1 kg x 12

| Réf. 7399

Carton de 5 kg

| Réf. 7402



AMANDE POUVRE BLANCHE FINE	Origine USA	Vrac de 10 kg	 Réf. 783
AMANDES POUVRE BLANCHE FINE	Origine Californie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 1268
AMANDES POUVRE BLANCHE EXTRA FINE	Origine USA	Carton de 5 kg	 Réf. 1120
AMANDES POUVRE NATURELLE	Origine Californie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 1269
AMANDES POUVRE NATURELLE	Origine Californie	Carton de 5 kg	 Réf. 4935
AMANDES ÉFFILÉES CAL. 7/9 MM	Origine Californie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 1271
AMANDES ÉFFILÉES CAL. 7 MM	Origine Californie	Carton de 5 kg	 Réf. 4936
AMANDES HACHÉES CAL. 2/4 MM	Origine Californie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 1272
AMANDES HACHÉES CAL. 2/4mm	Origine Californie	Carton de 5 kg	 Réf. 4937
AMANDES DÉCORTIQUÉES BRUTES CAL. 27/30	Origine Californie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 1274
AMANDES BLANCHIES CAL. 27/30	Origine Californie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 1275
AMANDES BÂTONNETS		Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 1276
NOISETTES POUVRE NATURELLE	Origine Espagne	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 6798
NOISETTES POUVRE BLANCHE	Origine Turquie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 7165
NOISETTES DÉCORTIQUÉES CAL. 11/13 MM		Vrac de 10 kg	 Réf. 6799
NOISETTES DÉCORTIQUÉES CAL. 11/13 MM	Origine Espagne	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 6796
NOISETTES ENTIÈRES BLANCHIES 98% CAL. 12/14 MM	Origine Turquie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 6797
NOISETTES HACHÉES BLANCHIES 98% CAL. 2/4 MM	Origine Turquie	Sachet de 1 kg x 10	 Réf. 7650
ECLATS DE CERNEAUX DE NOIX ARLEQUINE CAL. 6/10 MM		Sachet de 1 kg x 12	 Réf. 6615
ECLATS DE CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN CAL. 6/10 MM		Sachet de 2,5 kg x 5	 Réf. 6605
CERNEAUX DE NOIX EXTRA MOITIÉS AOP CAL. 6/12 MM	 Noix du Périgord	Sachet de 1 kg x 12	 Réf. 6497
CERNEAUX DE NOIX EXTRA INVALIDES AOP CAL. 8/12 MM	 Noix du Périgord	Sachet de 1 kg x 12	 Réf. 6498



PRODUITS SURGELÉS

01 - Pain snacking _____	p. 38
02 - Snacking chaud _____	p. 39
03 - Viennoiseries crues _____	p. 40
04 - Viennoiseries prêtes à cuire _____	p. 43
05 - Mini viennoiseries _____	p. 44
06 - Douceurs sucrées _____	p. 45
07 - Muffins _____	p. 46
08 - Beignets _____	p. 47
09 - Bugnes _____	p. 47
10 - Macarons _____	p. 48
11 - Pâtisseries _____	p. 49
12 - Prêts à garnir _____	p. 50
13 - Bases & fonds _____	p. 51
14 - Fonds de tarte sucrés _____	p. 52
15 - Fonds de tarte salés _____	p. 53
16 - Fruits entiers & coupés _____	p. 54
17 - Purées de fruits _____	p. 55
18 - Coulis de fruits _____	p. 55

01 - PAIN SNACKING

Produits Surgelés



RETROUVEZ LA RECETTE
"SUÉDOIS DES MONTAGNES" DE
NOS CONSEILLERS TECHNIQUES
SUR WWW.DISGROUP.FR



VOIR LA RECETTE

PAIN NORDIQUE ROND

55 g x 96 unités

| Réf. 510162



02 - SNACKING CHAUD



FEUILLETÉ CHÈVRE / ÉPINARDS 150 g
20 unités - 3 kg

| Réf. 500043

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



ORIGINE
UE

FEUILLETÉ HOT-DOG 150 g
35 unités - 5,250 kg

| Réf. 540037

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



FEUILLETÉ VOLAILLE / LÉGUMES 175 g
35 unités - 6,125 kg

| Réf. 500056

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



FEUILLETÉ COMTÉ AOP 110 g
40 unités - 4,400 kg

| Réf. 500001

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



FEUILLETÉ VIANDE DE PORC 110 g
40 unités - 4,400 kg

| Réf. 500005

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

MAXI FEUILLETÉ COMTÉ AOP 200 g
50 unités - 10 kg

| Réf. 500002

MAXI FEUILLETÉ VIANDE DE PORC 200 g
50 unités - 10 kg

| Réf. 500106



CROQUE MONSIEUR 220 g
120 x 120 MM
24 unités - 5,280 kg

| Réf. 500009

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



**EMINCÉ DE POULET ROTI CUIT
HALAL**

Sachet de 1 kg x 5

| Réf. 670106

Chef Raymond

**RETROUVEZ
TOUS LES SUPPORTS
POUR LE TRANSPORT DES
SNACKS CHAUDS DANS LE
CATALOGUE ANNUEL
SPECIAL EMBALLAGES
DISGROUP**



CATALOGUE

03 - VIENNOISERIES CRUES



Produits Surgelés

GAMME
"LE 28"



PAIN AU CHOCOLAT "Le 28"
28% BEURRE
90 g x 120 unités
| Réf. 510120

CROISSANT "Le 28"
28% BEURRE
80 g x 140 unités
| Réf. 510119

GAMME
"LE 27"



PAIN AU CHOCOLAT "Le 27"
24% BEURRE PAP
80 g x 140 unités
| Réf. 510334

CROISSANT "Le 27"
27% BEURRE PAP
70 g x 150 unités
| Réf. 510333

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

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

**GAMME
"LE SUCCÈS"**



*Le beurre fin est obtenu exclusivement à partir de crème pasteurisée, dont la proportion surgelée (ou congelée) utilisée ne peut dépasser 30%..

CROISSANT "LE SUCCÈS"

23% BEURRE FIN

70 g x 165 unités

| Réf. 510275

Pousse : 1h45 à 28°C
Cuisson ventilée : 15/17 min à 170°C
Cuisson sole : 20/22 min à 200°C

PAIN AU CHOCOLAT "LE SUCCÈS"

20,8% BEURRE FIN*

80 g x 150 unités

| Réf. 510276

Pousse : 2h à 28°C
Cuisson ventilée : 16/18 min à 170°C
Cuisson sole : 20/22 min à 200°C

**CROISSANT "LE SUCCÈS" 23%
BEURRE AOP Charentes Poitou**

70 g x 165 unités

| Réf. 510002

Pousse : 1h45 à 28°C
Cuisson ventilée : 15/17 min à 170°C
Cuisson sole : 20/22 min à 200°C



**PAIN AU CHOCOLAT "LE SUCCÈS"
20,8% BEURRE AOP Charentes Poitou**

80 g x 150 unités

| Réf. 510007

Pousse : 2h à 28°C
Cuisson ventilée : 16/18 min à 170°C
Cuisson sole : 20/22 min à 200°C



**GAMME
"LE PERFORMANT"**



CROISSANT "LE PERFORMANT"

23,5% BEURRE PAP

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 CRU PAP

80 g x 150 unités

| Réf. 510286

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

VIENNOISERIES CRUES



TORSADE AU CHOCOLAT
17,4% BEURRE FIN CRU
120 g x 65 unités

| DIRECT

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



SUISSE 20% BEURRE CRU
À la crème pâtissière
et aux pépites de chocolat
120 g x 80 unités

| Réf. 532871

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



**MAXI PAIN AUX RAISINS 14%
BEURRE DE BARATTE CRU PAP**
Clean Label
140 g x 86 unités

| Réf. 510445

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



PAIN AUX RAISINS BRIOCHÉ
19% BEURRE CRU
130 g x 65 unités

| Réf. 532572

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



PAIN AUX RAISINS FEUILLETÉ
24% BEURRE CRU
140 g x 60 unités

| Réf. 532571

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

04 - VIENNOISERIES PRÊTES À CUIRE



**PAIN AU CHOCOLAT 24%
BEURRE HERITAGE PAC**

75 g x 60 unités

| Réf. 510146



**CROISSANT 24% BEURRE HERITAGE
PAC**

70 g x 60 unités

| Réf. 510152



**CROISSANT AUX ABRICOTS
PAC**

120 g x 40 unités

| Réf. 510154



**CHAUSSENS AUX POMMES
15,5% BEURRE DE BARATTE PAC**

140 g x 40 unités

| Réf. 510011

Cuisson : 20/25 min à 200°C



**CHAUSSON AUX POMMES
16% BEURRE CRU DORÉ**

120 g x 60 unités

| Réf. 532574

Décongélation : 30 min entre 0/4°C
Cuisson : 20 min à 200°C



**CHAUSSON AUX POMMES
18% BEURRE CRU DORÉ**

120 g x 60 unités

| Réf. 532575

Décongélation : 1h entre 0/4°C
Cuisson : 30 min à 175°C



**CHAUSSON AUX POMMES
20,5% BEURRE CRU DORÉ RAYÉ**

105 g x 66 unités

| Réf. 532573

Décongélation : 1h entre 0/4°C
Cuisson : 25 min à 175°C



05 - MINI VIENNOISERIES

Produits Surgelés



MINI CROISSANT 24% PUR BEURRE DORÉ CRU

25 g x 200 unités

| Réf. 532580

Pousse : 1h30 à 27°
Cuisson : 12 min à 165°



MINI PAIN AU CHOCOLAT 24% PUR BEURRE DORÉ CRU

25 g x 200 unités

| Réf. 532579

Pousse : 1h45 à 27°
Cuisson : 12 min à 165°

MINI CROISSANT 23,5% BEURRE CRU PAP

Clean Label
30 g x 225 unités

| Réf. 553049

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

MINI PAIN AU CHOCOLAT 21% BEURRE CRU PAP

Clean Label
30 g x 200 unités

| Réf. 553050

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

MINI PAIN AUX RAISINS 24% BEURRE CRU

Clean Label
30 g x 170 unités

| Réf. 553051

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

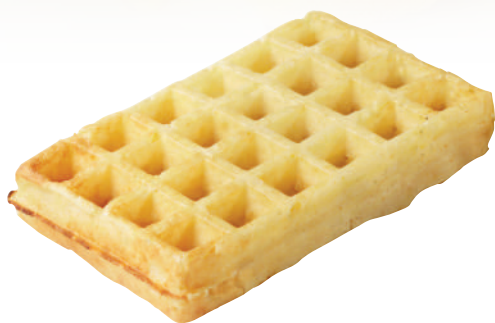
MINI CHAUSSON AUX POMMES 20% BEURRE FIN PAC

45 g x 120 unités

| Réf. 553048

Décongélation : 1h entre 0/4°C
Cuisson : 15 min à 200°C

06 - SAVEURS SUCRÉES



GAUFRE DE BRUXELLES CUITES

85 g x 24 unités

| Réf. 510337

Cuisson four : 4 min à 200°C
Cuisson gaufrier : 3 min à 240 °C



SABLÉ NANTAIS 21% BEURRE CRU

85 g x 56 unités

| Réf. 500130

Décongélation : 30 min entre 0/4°C
Dorer + Cuisson : 15 min à 180°C



PALMIER 28,6% BEURRE CRU

110 g x 50 unités

| Réf. 510026

Cuisson : 12/15 min à 200°C
(Retourner à mi-cuisson)



PAILLE 27% PUR BEURRE

75 g x 84

| Réf. 510381

Décongélation : 20/30 min entre 0/4°C
Cuisson ventilé : 20 min à 200°C
(Retourner à 15 min)



CANNELÉS DE BORDEAUX CUIITS

60 g x 30 unités

| Réf. 185000

Cuisson : 5/10 min à 220°C



MINI CANNELÉS DE BORDEAUX CUIITS

17 g x 80 unités

| Réf. 185001

Cuisson : 5/10 min à 220°C

07 - MUFFINS

Produits Surgelés



MUFFIN TRIPLE CHOCOLAT



Décor pépites de chocolat 120 g x 28 unités | Réf. 510901



MUFFIN CHOCOLAT FOURRÉ CHOCOLAT / NOISETTES

Décor pépites de chocolat 95 g x 20 unités | Réf. 510163



MUFFIN CITRON FOURRÉ POMME / CITRON

Décor sucre 120 g x 28 unités | Réf. 510012



MUFFIN NATURE FOURRÉ CAMEL BEURRE SALÉ

Décor pralain 120 g x 28 unités | Réf. 500201



MUFFIN FRUITS ROUGES FOURRÉ FRUITS ROUGES

Décor crumble 120 g x 28 unités | Réf. 500214



MUFFIN MYRTILLES FOURRÉ MYRTILLES

Décor crumble 120 g x 28 unités | Réf. 500213



08 - BEIGNETS



MINI BEIGNET NATURE SUCRÉ

19 g x 175 unités

| Réf. 510306



MINI BEIGNET NATURE FOURRÉ CHOCOLAT / NOISETTES

25 g x 175 unités

| Réf. 510305



BEIGNET MASCOTTE ROND NATURE

100 g x 30 unités

| Réf. 510423

130 g x 25 unités

| Réf. 510424



BEIGNET MASCOTTE RECTANGLE NATURE

80 g x 40 unités

| Réf. 510307



09 - BUGNES



BUGNES

20 g x 100 unités - 2 kg

| Réf. 510399



10 - MACARONS

	MACARON ABRICOT Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100001
	MACARON CAFÉ Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100002
	MACARON CAMEL BEURRE SALÉ Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100003
	MACARON CASSIS Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100007
	MACARON CHOCOLAT Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100008
	MACARON CITRON Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100011
	MACARON FRAMBOISE Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100015
	MACARON GRIOTTE Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100016 
	MACARON MENTHE GLACIALE Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100018 
	MACARON MOJITO FRAISE Ø 35/45 MM - 13/15 g Fraise / Menthe	Boîte de 35 unités	Réf. 100019 
	MACARON NOIX DE COCO Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100024 
	MACARON PABANA Ø 35/45 MM - 13/15 g Mangue / Banane / Passion / Citron	Boîte de 35 unités	Réf. 100025 
	MACARON PÂTE À TARTINER Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100028
	MACARON PISTACHE Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100029
	MACARON PRALINÉ Ø 35/45 MM - 13/15 g Noisette / Chocolat	Boîte de 35 unités	Réf. 100031
	MACARON SPÉCULOOS Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100035
	MACARON VANILLE Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100036
	MACARON FRAISE Ø 35/45 MM - 13/15 g	Boîte de 35 unités	Réf. 100040



ASSORTIMENT MACARONS "INTEMPORELS"

Ø 35/45 MM - 13/15 g

Caramel BS / Vanille / Citron / Framboise et Chocolat
Boîte de 35 unités

| Réf. 100042

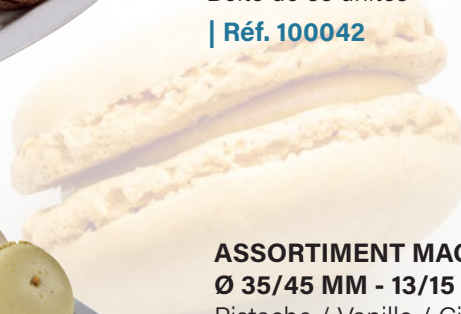


ASSORTIMENT MACARONS "PRESTIGE"

Ø 35/45 MM - 13/15 g

Pistache / Vanille / Citron / Fraise et Chocolat
Boîte de 35 unités

| Réf. 100043



ASSORTIMENT MACARONS "CHOCOLATÉS"

Ø 35/45 MM - 13/15 g

Orange / Praliné / Chocolat-Menthe / Café
et Pâte à tartiner noisette
Boîte de 35 unités

| Réf. 100044 

11 - PÂTISSERIES



FLAN NATURE CLASSIQUE Ø 27 CM

2 kg x 4

| Réf. 520306

Cuisson dans son moule : 1h20 à 175°C



TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE

Ø 10 CM

125 g x 16

| Réf. 520044



12 - PRÊTS À GARNIR

Produits Surgelés



CHOUX PUR BEURRE

15 g x 120 unités

| Réf. 553036



ÉCLAIR PUR BEURRE

14,5 g x 140 unités

| Réf. 553038



GRAND ÉCLAIR PUR BEURRE

19,5 g x 90 unités

| Réf. 553037



13 - BASES & FONDS



FEUILLE JOCONDE NATURE
580 x 380 x 6 MM
 400 g x 4 unités
 | Réf. 540129



FEUILLE GÉNOISE CHOCOLAT
580 x 380 x 7 MM
 480 g x 12 unités
 | Réf. 540111



FEUILLE GÉNOISE NATURE
580 x 380 x 7 MM
 480 g x 12 unités
 | Réf. 540100



FEUILLE DACQUOISE SUCCÈS
580 x 380 x 6 MM
 600 g x 4 unités
 | Réf. 540128



PLAQUE FEUILLETÉE 33% PUR BEURRE
NON PIQUÉE 400 x 600 x 2,8 MM PAC
 700 g x 17 unités
 | Réf. 540034

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



FOND DE PLAQUE PIZZA
590 x 390 MM
 1250 g x 10 plaques
 | Réf. 300005

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

14 - FONDS DE TARTES 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

INSPIREZ-VOUS DES RECETTES
DE TARTES ET TARTELETTES DE
NOS CONSEILLERS TECHNIQUES
POUR AGRÉMENTER LES FONDS DE
TARTES SUCRÉS DISGROUP



VOIR LES RECETTES



**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



FOND DE TARTELETTE SABLÉ BORD DROIT Ø 85 MM

Décongélation : 45/60 min entre 0/4°C
Cuisson : 20/25 min à 160°C

29 g x 144 unités | Réf. 540118

FOND DE TARTELETTE SABLÉ BORD DROIT Ø 110 MM

48 g x 72 unités | Réf. 540121

FOND DE TARTE SABLÉ BORD DROIT Ø 220 MM

240 g x 18 unités | Réf. 540119

FOND DE TARTE SABLÉ BORD DROIT Ø 270 MM

360 g x 8 unités | Réf. 540123

15 - FONDS DE TARTES 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
Ø 110 MM CRU**

48 g x 72 unités

| Réf. 540117

Piquer le dessous des moules
Cuisson : 8/12 min à 180°C



**FOND DE TARTELETTE SALÉ
Ø 138 MM CRU**

65 g x 72 unités

| Réf. 540125

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 SALÉ
BRISÉE MARGARINE
BORD HAUT DROIT Ø 135 MM**

80 g x 48 unités

| Réf. 540130

Décongélation : 45/60 min entre 0/4°C
Cuisson : 20/25 min à 160°C



**FOND DE TARTE SALÉ
BORD HAUT DROIT Ø 270 MM**

420 g x 8 unités

| Réf. 540013

Piquer le dessous des moules
Cuisson : 8/12 min à 180°C


16 - FRUITS ENTIERS & COUPÉS



Demandez le calibre disponible à votre distributeur




 **FRAMBOISES MEEKER CAL. 18/22 MM**
Barquette de 500 g x 8
| Réf. 650062

 **FRAMBOISES MECKER CAL. 20/24 MM**
Barquette de 500 g x 8
| Réf. 650039

FRAMBOISES WILLAMETTE BILLES
Sachet de 1 kg x 5
| Réf. 650034



 **FRUITS ROUGES ENTIERS**
20% groseilles / 20% griottes / 20% cassis
20% mûres / 10% myrtilles et 10% framboises
Sachet de 1 kg x 5
| Réf. 650019



 **MYRILLES ENTIÈRES**
Sachet de 1 kg x 5
| Réf. 650014



 **GRIOTTES ENTIÈRES DÉNOYAUTÉES**
Sachet de 1 kg x 5
| Réf. 650025



 **RHUBARBE ROUGE COUPÉE**
Sachet de 1 kg x 5
| Réf. 650012



 **OREILLONS D'ABRICOTS**
Sachet de 1 kg x 5
| Réf. 650017



17 - PURÉES DE FRUITS



PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650300

PURÉE DE FRAISE SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650301

PURÉE DE POIRE WILLIAMS SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650302

PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650303

PURÉE DE MANGUE SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650304

PURÉE DE CASSIS SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650305

PURÉE DE FRUITS ROUGES/FRUITS DES BOIS SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650306

PURÉE DE CITRON JAUNE SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650307

PURÉE DE NOIX DE COCO SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650308

PURÉE D'ABRICOT SUCRÉE

Purée de fruit sucrée 10%

Barquette de 1 kg x 6 | Réf. 650309

18 - COULIS DE FRUITS



COULIS DE FRUITS EXOTIQUES

Flacon de 500 g x 6

| Réf. 650001

COULIS DE FRUITS ROUGES

Flacon de 500 g x 6

| Réf. 650002

COULIS DE FRAMBOISES

Flacon de 500 g x 6

| Réf. 650000

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

PRODUITS D'EMBALLAGES

01 - Emballages pâtisseries	p. 58
02 - Emballages pains & viennoiseries	p. 59
03 - Emballages snacking	p. 61
04 - Papiers cuisson	p. 65
05 - Films alimentaires	p. 65
06 - Aluminium	p. 65

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
"INSTANT DOUCEUR"

BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 16 X 5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 3170
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 18 X 5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 3172
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 20 X 5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 3525
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 23 X 5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 4966
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 26 X 5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 6081
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 29 X 5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 25	Réf. 6103
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 32 X 5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 25	Réf. 6104
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 16 X 8 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 3171
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 18 X 8 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 3173
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 20 X 8 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 4556
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 23 X 8 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 4579
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 26 X 8 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 6071
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 29 X 8 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 25	Réf. 6094
BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE 32 X 8 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 25	Réf. 6105
BOÎTE PÂTISSIÈRE AVEC POIGNÉE 10,5 X 10,5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 8560
BOÎTE PÂTISSIÈRE AVEC POIGNÉE 18 X 10 "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 8561
BOÎTE PÂTISSIÈRE AVEC POIGNÉE 17 X 15,5 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 8562
BOÎTE PÂTISSIÈRE AVEC POIGNÉE 20 X 18 CM "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 50	Réf. 8563
CAISSETTE PÂTISSIÈRE N° 14 "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 100	Réf. 8564
CAISSETTE PÂTISSIÈRE N° 16 "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 100	Réf. 8565
CAISSETTE PÂTISSIÈRE N° 18 "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 100	Réf. 8602
CAISSETTE PÂTISSIÈRE N° 20 "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 100	Réf. 8567
CAISSETTE PÂTISSIÈRE N° 22 "INSTANT DOUCEUR"	Paquet de 100	Réf. 8568

02-EMBALLAGES PAINS & VIENNOISERIES

GAMME "LE SUCCÈS"



La gamme « LE SUCCÈS »
DISGROUPE propose aux professionnels, des emballages au design tendance parfaitement conçus pour répondre aux besoins de la vente à emporter boul-pât :
SOLIDES, PRATIQUES, ERGONOMIQUES ET INNOVANTS !

GAMMES SACS CROISSANTS/BRIOCHEs "LE SUCCÈS"

KRAFT BRUN TAILLE N° 101 Paquet de 1000 | Réf. 2707

KRAFT BRUN TAILLE N° 102 Paquet de 1000 | Réf. 2762

KRAFT BRUN TAILLE N° 103 Paquet de 1000 | Réf. 2892

KRAFT BRUN TAILLE N° 104 Paquet de 1000 | Réf. 2930

KRAFT BRUN TAILLE N° 105 Paquet de 1000 | Réf. 3003

KRAFT BRUN TAILLE N° 106 Paquet de 1000 | Réf. 3004

KRAFT BRUN TAILLE N° 107 Paquet de 1000 | Réf. 3009

KRAFT BLANC TAILLE N° 102 Paquet de 1000 | Réf. 8731

KRAFT BLANC TAILLE N° 103 Paquet de 1000 | Réf. 8732

KRAFT BLANC TAILLE N° 104 Paquet de 1000 | Réf. 8733

KRAFT BLANC TAILLE N° 105 Paquet de 1000 | Réf. 8734

KRAFT BLANC TAILLE N° 106 Paquet de 1000 | Réf. 8735

KRAFT BLANC TAILLE N° 107 Paquet de 1000 | Réf. 8730



SAC BAGUETTE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN 90 + 35 X 500 MM - 35 g Paquet de 500 | Réf. 7498

SAC PAIN "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN 120 + 80 X 500 MM - 35 g Paquet de 500 | Réf. 7499



MOUSSELINE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN RAME 20 X 30 CM - 32 g Paquet de 10 kg | Réf. 7493

MOUSSELINE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN RAME 30 X 40 CM - 32 g Paquet de 10 kg | Réf. 7494

MOUSSELINE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN RAME 40 X 60 CM - 32 g Paquet de 10 kg | Réf. 7495





1	SAC PAIN LIASSÉ PLASTIQUE 50µ "LE SUCCÈS" JAUNE 120 + 50 X 350 MM	Paquet de 200 x 5	Ref. 2709
	SAC PAIN LIASSÉ PLASTIQUE 50µ "LE SUCCÈS" MARRON 120 + 50 X 450 MM	Paquet de 200 x 5	Ref. 2710
	SAC PAIN LIASSÉ PLASTIQUE 50µ "LE SUCCÈS" VERT 160 + 50 X 350 MM	Paquet de 200 x 5	Ref. 2711
	SAC PAIN LIASSÉ PLASTIQUE 50µ "LE SUCCÈS" BLEU 160 + 50 X 450 MM	Paquet de 200 x 5	Ref. 2712
	SAC PAIN LIASSÉ PLASTIQUE 50µ "LE SUCCÈS" ROUGE 160 + 50 X 600 MM	Paquet de 200 x 5	Ref. 2713
	SAC PAIN LIASSÉ PLASTIQUE 50µ "LE SUCCÈS" BEIGE 230 + 40 X 400 MM	Paquet de 200 x 5	Ref. 2715
	SAC PAIN LIASSÉ PLASTIQUE 50µ "LE SUCCÈS" VIOLET 230 + 55 X 500 MM	Paquet de 200 x 5	Ref. 2716



2	SAC PAIN PARAFFINÉ "LE SUCCÈS" VERT 150 + 50 X 350 MM	Paquet de 250	Ref. 7799
	SAC PAIN PARAFFINÉ "LE SUCCÈS" BLEU 150 + 50 X 460 MM	Paquet de 250	Ref. 7800
	SAC PAIN PARAFFINÉ "LE SUCCÈS" MARON 120 + 50 X 460 MM	Paquet de 250	Ref. 7801
	SAC PAIN PARAFFINÉ "LE SUCCÈS" BEIGE 215 + 65 X 410 MM	Paquet de 250	Ref. 7810



3	SAC PAIN LIASSÉ BIODÉGRADABLE "LE SUCCÈS" JAUNE 120 + 50/50 X 350 MM	Paquet de 200	Ref. 3245
	SAC PAIN LIASSÉ BIODÉGRADABLE "LE SUCCÈS" MARRON 120 + 50/50 X 430 MM	Paquet de 200	Ref. 3246
	SAC PAIN LIASSÉ BIODÉGRADABLE "LE SUCCÈS" VERT 160 + 50/50 X 350 MM	Paquet de 200	Ref. 3247
	SAC PAIN LIASSÉ BIODÉGRADABLE "LE SUCCÈS" BLEU 230 + 50/50 X 450 MM	Paquet de 200	Ref. 3248
	SAC PAIN LIASSÉ BIODÉGRADABLE "LE SUCCÈS" BEIGE 230 + 40/40 X 420 MM	Paquet de 200	Ref. 3249
	SAC PAIN LIASSÉ BIODÉGRADABLE "LE SUCCÈS" ROUGE 160 + 50/50 X 600 MM	Paquet de 200	Ref. 3250
SAC PAIN LIASSÉ BIODÉGRADABLE "LE SUCCÈS" VIOLET 230 + 55/55 X 500 MM	Paquet de 200	Ref. 3251	



LIEN DE FIXATION ARMÉ INCOLORE 23µ 9 x 6 CM	2000 unités x 50	Ref. 5097
LIEN DE FIXATION ARMÉ ROUGE 23µ 9 x 6 CM	2000 unités x 50	Ref. 5448
LIEN DE FIXATION ARMÉ BLEU 23µ 9 x 6 CM	2000 unités x 50	Ref. 5449
LIEN DE FIXATION ARMÉ JAUNE 23µ 9 x 6 CM	2000 unités x 50	Ref. 5450
LIEN DE FIXATION ARMÉ VERT 23µ 9 x 6 CM	2000 unités x 50	Ref. 7672



03 - EMBALLAGES SNACKING

GAMME "LE SUCCÈS"

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



SAC CABAS POIGNÉES PLATES
"LE SUCCÈS" KRAFT BRUN
200 X 100 X 280 MM - 70 g
Paquet de 250

| Réf. 8665



SAC CABAS POIGNÉES PLATES
"LE SUCCÈS" KRAFT BRUN
250 X 140 X 320 MM - 75 g
Paquet de 250

| Réf. 8666



SAC SANDWICH
KRAFT BRUN
SANS FENÊTRE
95 + 50 X 330 MM
Paquet de 2000

| Réf. 2728

Les essentiels



SAC SANDWICH "LE SUCCÈS"
KRAFT BRUN
SANS FENÊTRE
100 + 40 X 290 MM
Paquet de 1000

| Réf. 8041



SAC SANDWICH "LE SUCCÈS"
KRAFT BRUN
AVEC FENÊTRE DE FACE
100 + 40 X 350 MM
Paquet de 1000

| Réf. 7496



SAC SANDWICH VISION +
"LE SUCCÈS" KRAFT BRUN
AVEC FENÊTRE LATÉRALE
100 + 40 X 360 MM
Paquet de 1000

| Réf. 7771



INSPIREZ-VOUS DES
RECETTES DE NOTRE
CRÉATEUR CULINAIRE
POUR PROPOSER DES
SANDWICHS CHAUDS OU
FROIDS GOURMANDS
À VOS CLIENTS



VOIR LES RECETTES



KIT COUVERT BOIS 3/1 "LE SUCCÈS"

Fourchette + Couteau + Serviette
Paquet de 250

| Réf. 1984



- | | | |
|---|--------------|-----------|
| BOITE SALADE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN 480 ml | Paquet de 50 | Réf. 1981 |
| BOITE SALADE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN 750 ml | Paquet de 50 | Réf. 1982 |
| BOITE SALADE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN 1000 ml | Paquet de 50 | Réf. 1983 |
| BOITE SALADE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN 1300 ml | Paquet de 50 | Réf. 1969 |



RETROUVEZ LA RECETTE
"LE HEALTHY POKE BOWL" DE
NOS CONSEILLERS TECHNIQUES
SUR WWW.DISGROUP.FR

VOIR LA RECETTE



SNACKS FROIDS

SNACKS CHAUDS

PANIER SALADE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN
170 X 112 X 50 MM
Paquet de 100

| Réf. 7832



PANIER SNACK MICRO-ONDABLE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN
168 X 122 X 40 MM
Paquet de 100

| Réf. 7841



PANIER SNACK MICRO-ONDABLE "LE SUCCÈS" KRAFT BRUN
116 X 116 X 40 MM
Paquet de 100

| Réf. 7974



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.

GOBELET CARTON "LE SUCCÈS" BLANC 10 cl	Paquet de 50	Réf. 3811	
GOBELET CARTON "LE SUCCÈS" BLANC 18 cl	Paquet de 50	Réf. 3833	
GOBELET CARTON "LE SUCCÈS" BLANC 25 cl	Paquet de 50	Réf. 3857	
COUVERCLE BAGASSE POUR GOBELET CARTON 10 cl	Paquet de 100	Réf. 3873	
COUVERCLE BAGASSE POUR GOBELET CARTON 18 cl	Paquet de 100	Réf. 3878	
COUVERCLE CARTON POUR GOBELET CARTON 25 cl	Paquet de 100	Réf. 3914	



04 - PAPIERS CUISSON



**PAPIER CUISSON SULFURISÉ
SILICONÉ 2 FACES 40 X 60 CM**

Rame de 500 feuilles

| Réf. 7710

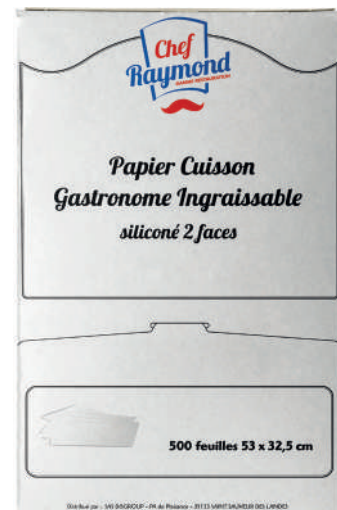


**PAPIER CUISSON SILICONÉ
40 X 60 CM - 39 G**

Rame de 500 feuilles

| Réf. 5854

Les essentiels



**PAPIER CUISSON GASTRONOME
INGRAISSABLE SILICONÉ 2 FACES**

53 X 32,5 CM - 41 g

Rame de 500 feuilles

| Réf. 5784

Chef Raymond



05 - FILMS ALIMENTAIRES



**FILM ÉTIRABLE POUR CONTACT ALIMENTAIRE
GM 0,45 X 300 M**

Colis de 6 boîtes

| Réf. 1520



**FILM ÉTIRABLE POUR CONTACT ALIMENTAIRE
PM 0,30 X 300 M**

Colis de 6 boîtes

| Réf. 1519



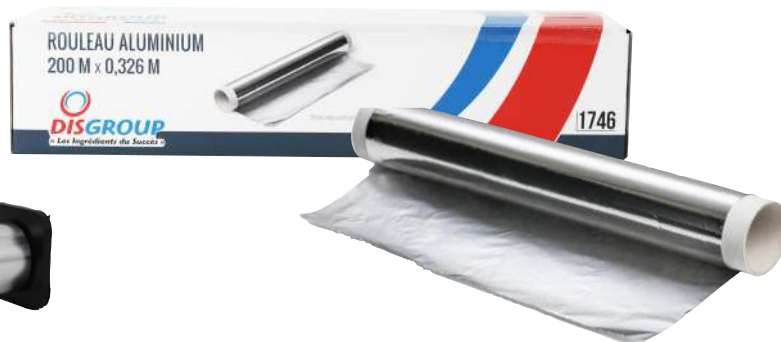
06 - ALUMINIUM



**RECHARGE ROULEAUX ALUMINIUM
10μ 0,326 x 200 M**

Colis de 3 rouleaux

| Réf. 1860



ALUMINIUM 14μ 0,326 x 200 M

4 boîtes distributrices

| Réf. 1746





PRODUITS DE DÉCORS

- 01 - Décors chocolat _____ p. 68
02 - Décors noisettes _____ p. 69
03 - Les colorants _____ p. 70
04 - Les sprays _____ p. 71

01 - DÉCORS CHOCOLAT

Décors



MICRO COPEAUX CHOCOLAT NOIR

Boite de 4 kg

| Réf. 8512



MICRO COPEAUX CHOCOLAT AU LAIT

Boite de 4 kg

| Réf. 8513



MICRO COPEAUX CHOCOLAT BLANC

Boite de 4 kg

| Réf. 8514



COPEAUX CHOCOLAT NOIR

Boite de 2,5 kg

| Réf. 8515



COPEAUX CHOCOLAT AU LAIT

Boite de 2,5 kg

| Réf. 8516



COPEAUX CHOCOLAT BLANC

Boite de 2,5 kg

| Réf. 8517



TUBES DÉCORATIFS CHOCOLAT NOIR POUR DESSERT

Boite de 2 kg

| Réf. 8518



COPEAUX EVENTAIL CHOCOLAT NOIR

Boite de 2,5 kg

| Réf. 8550



MINI TABLETTES ASSORTIES 3 CHOCOLATS

30 x 45 mm

Boite 792 g - 230 pièces

| Réf. 8551

“LA SÉLECTION DE MARC HEMERY”



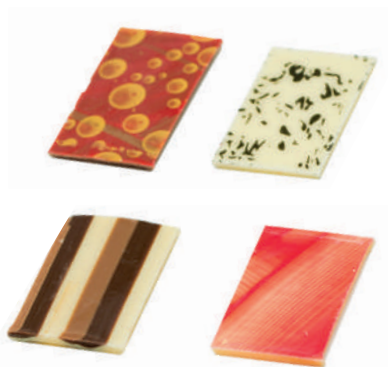
**BOULES COULEURS
SAVEUR CHOCOLAT ASSORTIES**
ø 25 MM - 5 g
Boîte de 3 x 72 pièces
| Réf. 410



**BOUCLES RONDES
SAVEUR CHOCOLAT ASSORTIES**
280 MM - H 35MM
Boîte de 6 tubes x 5
| Réf. 413



Marc Hemery
conseiller technique **DISGROUP**



**BOUCLES COULEURS
SAVEUR CHOCOLAT ASSORTIES**
30 X 45 MM - 5 g
Boîte de 5 x 21 pièces
| Réf. 6369



**MINI BOUCLES COULEURS
SAVEUR CHOCOLAT ASSORTIES**
3 X 60 X 50 MM - 5 g
Boîte de 4 x 40 pièces
| Réf. 6366

02 - DÉCORS NOISETTES



**PRALI DÉCORS GRAINS
NOISETTES 40%**
Seau de 2,5 kg
| Réf. 1909

03 - LES COLORANTS

Décors



COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE JAUNE AZOÏQUE	Pot de 100 g	Réf. 4046
COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE ORANGE AZOÏQUE	Pot de 100 g	Réf. 4047
COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE ROUGE AZOÏQUE	Pot de 100 g	Réf. 4048
COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE VERT AZOÏQUE	Pot de 100 g	Réf. 4049
COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE NON AZOÏQUE NOIR	Pot de 100 g	Réf. 4052
COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE NON AZOÏQUE BLEU	Pot de 100 g	Réf. 4055

MUFFINS



VIENNOISERIE



ENTREMETS



COLORANT HYDROSOLUBLE LIQUIDE NON AZOÏQUE CYAN	Flacon de 100 ml	Réf. 4184
COLORANT HYDROSOLUBLE LIQUIDE NON AZOÏQUE NOIR	Flacon de 100 ml	Réf. 4187
COLORANT HYDROSOLUBLE LIQUIDE NON AZOÏQUE VERT	Flacon de 100 ml	Réf. 4188
COLORANT HYDROSOLUBLE LIQUIDE NON AZOÏQUE JAUNE CITRON	Flacon de 100 ml	Réf. 4189
COLORANT HYDROSOLUBLE LIQUIDE NON AZOÏQUE ROUGE	Flacon de 100 ml	Réf. 4193

04 - LES SPRAYS



SPRAY VELOURS NON AZOÏQUE ROUGE	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4036
SPRAY VELOURS NON AZOÏQUE JAUNE	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4535
SPRAY VELOURS NON AZOÏQUE VERT	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4536
SPRAY VELOURS NON AZOÏQUE BLANC	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4537
SPRAY VELOURS NON AZOÏQUE BLEU	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4538
SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT NOIR	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4031
SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOCOLAT AU LAIT	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4533
SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT BLANC	<i>Spray de 400 ml</i>	Réf. 4534

Nouveau conditionnement !



SPRAY MÉTALLISÉ NON AZOÏQUE COULEUR BRONZE

Spray de 250 ml

| Réf. 4032

SPRAY MÉTALLISÉ NON AZOÏQUE COULEUR CUIVRE

Spray de 250 ml

| Réf. 4033

SPRAY MÉTALLISÉ NON AZOÏQUE COULEUR OR

Spray de 250 ml

| Réf. 4034



SPRAY GIVREUR REFROIDISSEUR

Spray de 500 ml x 6

| Réf. 5439



SPRAY VERNIS

Spray de 300 ml

| Réf. 4120

RETROUVEZ LA RECETTE
"DÉLICAFÉ" DE NOS
CONSEILLERS TECHNIQUES
SUR WWW.DISGROUP.FR



VOIR LA RECETTE



PRODUITS D'HYGIÈNE

- 01 - Nettoyage
& désinfection des surfaces _____ p. 74
- 02 - Nettoyants
pour machines professionnelles _____ p. 74
- 03 - Nettoyants pour la plonge
manuelle ou en machine _____ p. 75
- 04 - Nettoyage
& désinfection des mains _____ p. 75

01 - NETTOYAGE & DÉSINFECTION DES SURFACES

Hygiène



UNI SOLS
Lavage des sols,
magasins et laboratoires
5 L x 2
| Réf. 8507



UNI VIT'S
Nettoyant vitres et surfaces à
l'huile essentielle de citron bio
Bidon de 5 L x 2
| Réf. 3512

UNI VIT'S
Nettoyant vitres et surfaces à
l'huile essentielle de citron bio
Spray de 750 ml x 6
| Réf. 7836

02 - NETTOYANT POUR MACHINES PROFESSIONNELLES



UNI SPEED
Décapant, dégraissant pour fours
professionnels et surfaces
Bidon de 5 kg x 2
| Réf. 3514

UNI SPEED
Décapant, dégraissant pour fours
professionnels et surfaces
Spray de 750 ml x 6
| Réf. 7835

LABORATOIRES



MACHINES



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 les machines
professionnelles
10 L

| Réf. 8508



UNI PLONGE
Détergent, dégraissant concentré
5 L x 4

| Réf. 8506



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

| Réf. 3820



UNI PASTILLE VSL
Lavage de la vaisselle en machine
Seau de 2,7 kg

| Réf. 8176



UNI BACT
Nettoyant, Liquide vaisselle, Désinfectant
5 L x 2

| Réf. 8503

04 - NETTOYAGE & DÉSINFECTION DES MAINS



**BOBINE D'ESSUYAGE DÉVIDAGE CENTRAL
BLANCHE F450**
2 plis collés DESL® 16,5g/m²
6 unités

| Réf. 2091



UNI MAINS
Crème lavante désinfectante pour les mains
5 L x 2

| Réf. 8505





PETIT MATÉRIEL & CONTENANTS

- 01 - Pôches pâtisseries jetables _____ p. 78
02 - Petit matériel _____ p. 79
03 - Les contenants _____ p. 80

01 - POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Matériel



BOITE POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES DÉROULABLES 80µ 550 X 300 MM

Boîte de 100 poches

| Réf. 2533

Les essentiels



BOITE POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES DÉROULABLES POLYSTYRÈNE 85µ 540 X 300 MM

Boîte de 200 poches

| Réf. 6482



BOITE POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES DÉROULABLES 75µ 510 X 300 mm

Boîte de 100 poches

| Réf. 2593



POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES 85µ 540 X 300 MM

Rouleau de 1200 poches

| Réf. 8304



Fabrication Française

POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES PEBD 75µ 540 X 300 MM

Boîte de 100 poches

| Réf. 3584

DÉCORER



GARNIR



CONFECTIONNER



02 - PETIT MATÉRIEL



PAPIER CORNET
320 X 220 MM

Paquet de 1000 unités



CORNE TRAPÈZE BLEUE
216 X 120 MM

100 unités



COUPE PÂTE INOX SOUPLE
120 X 110 X 25 MM

10 unités



PELLE À FARINE BLANCHE
38 CM / 1 L

1 unité



PELLE À FARINE BLANCHE
42 CM / 2 L

1 unité



BROSSE DEMI-TÊTE
64 MM
Socle plastique et soie mixte blanchie

10 unités



03 - LES CONTENANTS

Matériel



BAC À DIVISEUSE BLANC 20 L

1 unité

| Réf. 1940 

COUVERCLE BAC À DIVISEUSE BLANC

1 unité

| Réf. 5799 



BAC BLANC RECTANGULAIRE 13 L

1 unité

| Réf. 4343



COUVERCLE BAC À PATON BLANC

1 unité

| Réf. 5819 

BAC À PATON BLANC 15 L

1 unité

| Réf. 4338 



CUVETTE RONDE BLANCHE 14 L

1 unité

| Réf. 4344 

CUVETTE RONDE BLANCHE 19 L

1 unité

| Réf. 2731 



COUVERCLE CUVETTE RONDE BLANCHE 19 L

1 unité

| Réf. 5806 



CAISSE AJOURÉE BLANCHE 28 L

1 unité

| Réf. 5809 



CAGETTE CARTON 65X42X10 CM

50 unités

| Réf. 1959



MANNE À PAIN MARRON 150L

1 unité

| 



FUT BLANC 50 L + COUVERCLE

1 unité

| 



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** 2024 proposant une sélection rigoureuse de nos produits classée en 8 chapitres !



✓ Identifiez dans le catalogue la marque **Chef Raymond**, gamme traiteurs & restaurateurs **DISGROUP**, avec son logo spécifique !

✓ Réclamez le catalogue **Chef Raymond** 2024 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** 2024 proposant une grande sélection de produits surgelés pour les professionnels des métiers de l'alimentaire.



✓ Réclamez le catalogue **Emballages et Petit matériel** 2024 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 l'ensemble de nos catalogues ...

www.disgroup.fr

*Marc Hemery, Hugo Alessio
et Yves Jasmin*

**PÂTISSERIE
& PRODUITS DE LABO**

SNACKING



Les Conseillers Techniques

DISGROUP

- ✓ DÉMONSTRATIONS
- ✓ DÉGUSTATIONS
- ✓ FORMATIONS TECHNIQUES
- ✓ CHARGÉS DE CLIENTÈLE

Un partenariat privilégié pour une meilleure découverte des produits !

- DISTRIBUTEURS DISGROUP -

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

AMINE SAS
402 B route de Montjoly
97354 Remire Montjoly
Guyane

ANC SAS - ROQUET
ZI de Carros
Tère 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 PÂTISSÈRE**
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 Fougeray
50400 Granville
Tél. 02 33 50 01 49

DI.CO.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 Peupleraias
49400 Bagneux
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 Riberac
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 platières
100 rue des Métalliers
69700 Beauvallon
Tél. 04 78 44 24 46

DUCREUX
Site de Veurey-Voroize
46 allée de la Vola
38113 Veurey-Voroize
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

FOURNIL'LABO
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 Luneville
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 Fondeline
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 Breaté
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 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

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

SODIGUA
Rue Rolière 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
38340 VOREPPE
Tél. 04 76 42 16 45

www.disgroup.fr



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Chef
Raymond
GROSSEAU

Le P'tit Benoit
by DISGROUP