

**DISTRIBUTION** excellence  
 QUALITÉ **expertise** SERVICE  
**proximité** GASTRONOMIE  
 INNOVATION QUALITÉ **création**  
**PÂTISSERIE FORMATION** QUALITÉ  
**SERVICE** BOULANGERIE **pâtisserie**  
 engagement RESTAURATION  
**DISTRIBUTION** excellence  
 QUALITÉ **expertise** SERVICE  
**proximité** **GASTRONOMIE**  
 INNOVATION QUALITÉ **création**  
**PÂTISSERIE FORMATION** QUALITÉ  
**SERVICE** BOULANGERIE **pâtisserie**  
 création **TRAITEUR** GASTRONOMIE  
 engagement RESTAURATION  
**DISTRIBUTION** excellence  
 INNOVATION QUALITÉ **création**  
**PÂTISSERIE FORMATION** QUALITÉ  
**SERVICE** BOULANGERIE **pâtisserie**  
 création **TRAITEUR** GASTRONOMIE  
 INNOVATION QUALITÉ **création**



**DCGF**

catalogue général

# Édito

*Toute l'équipe DGF est fière de vous présenter le nouveau catalogue des produits à marque DGF.*

*Vous connaissez sans doute une grande partie des produits DGF pour les travailler déjà ou pour les avoir vus à l'occasion de démonstrations chez votre distributeur DGF, sur les salons ou lors de portes ouvertes.*

*Pour autant, nous souhaitons vous offrir un document qui vous permette de visualiser de façon simple et pratique l'exhaustivité de la gamme DGF car nous sommes convaincus que vous découvrirez dans ce catalogue des produits susceptibles de répondre à de nouveaux besoins.*

*Nous avons voulu que ce catalogue soit facile à consulter et surtout qu'il vous donne de façon très vivante des éléments objectifs pour vous aider à faire vos choix de produits.*

*Nous vous invitons à feuilleter ce catalogue et à questionner votre représentant si vous souhaitez plus d'informations ou de conseils sur un produit en particulier.*

*N'hésitez pas à aller sur notre site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr) sur lequel vous pourrez consulter régulièrement les nouvelles recettes de notre équipe de Chefs ou pour y découvrir les nouveautés produits.*

*Nous présentons également sur notre site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr) l'école ICS, qui anime des stages sur des thèmes très variés et adaptés à vos besoins. Ces formations ont lieu en région, chez votre distributeur ou dans nos locaux de Chanteloup les Vignes. Ces stages sont conçus par des professionnels pour des professionnels et nous vous invitons à vous rapprocher de votre distributeur pour connaître les dates qu'il a réservé spécialement pour vous pour les mois à venir.*

*Nous avons mis beaucoup de cœur et d'engagement dans la réalisation de ce catalogue, nous espérons que vous y retrouverez des valeurs communes avec les vôtres.*

*N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions pour l'enrichir et le bonifier car ce catalogue est désormais le vôtre.*

*Respectueusement,*

*Bruno Rouxel  
Président DGF*

# L'entreprise DGF

L'accord parfait entre savoir-faire,  
proximité et formation

## La genèse d'un groupe de passionnés

L'entreprise voit le jour en 1986. Le projet initial ? Créer un réseau de distributeurs radicalement différent des groupements d'achats habituels. A l'époque, ces groupements se limitaient à mutualiser les achats de produits à marque nationale. Les fondateurs ont alors l'idée de proposer aux boulangers-pâtisseries des produits à marque propre pour mettre en avant une qualité et une image haut de gamme. Si le pari semblait insensé au départ, la croissance soutenue de DGF depuis 1986 témoigne de la pertinence de ce concept. Nous vous proposons de découvrir plus en détails les particularités de ce distributeur précurseur...



## Le spécialiste de la gastronomie Française

Distributeur et grossiste de matières premières haut de gamme pour les professionnels des Métiers de Bouche, DGF s'appuie sur une expérience et un savoir-faire de 28 ans en proposant une large gamme de produits (1 500 produits à marque propre) accompagnée de recettes de mises en œuvre, le tout au service des professionnels : Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Traiteurs et Restaurateurs, etc.

Tous les choix de DGF sont animés par la volonté de contribuer au succès de ses clients. L'anticipation et la satisfaction des besoins du client final est au centre des préoccupations de DGF. Une équipe de Chefs pâtisseries intégrée garantit la pertinence des innovations produits par rapport aux attentes des clients professionnels.

DGF possède le réseau, les connaissances et les moyens nécessaires pour investir dans l'innovation et les services mais aussi dans la mise en place de solutions efficaces.

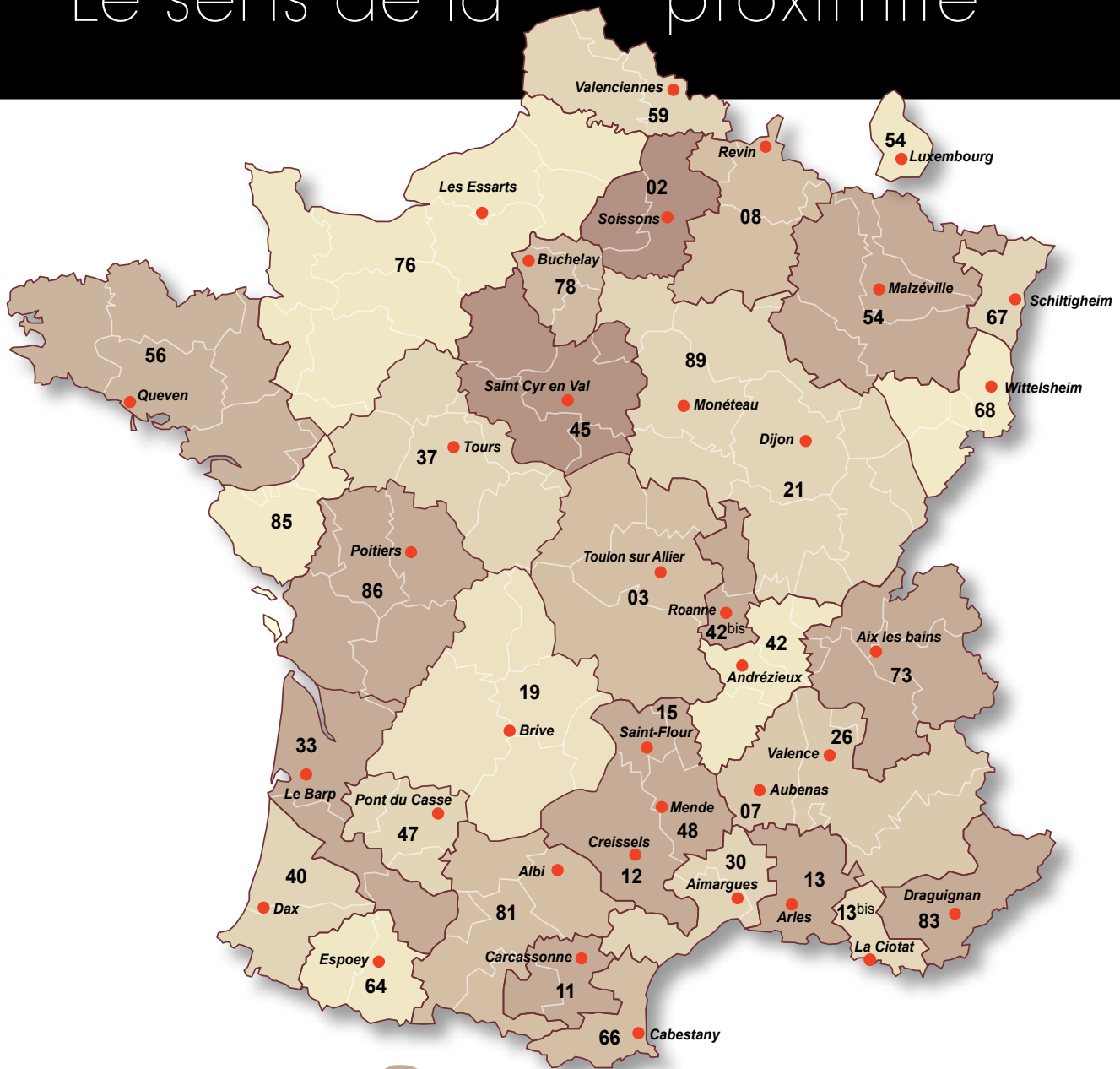
## Une couverture nationale

Aujourd'hui, la marque DGF est représentée sur tout le territoire français par 27 distributeurs spécialistes des Métiers de Bouche. Ces 27 distributeurs exclusifs DGF, qui représentent 35 dépôts, couvrent chacun une zone géographique spécifique pour garantir ainsi le meilleur service et la meilleure réactivité.

Pour fluidifier les flux logistiques et faciliter l'accès à l'intégralité de la gamme, DGF dispose également de 3 plateformes (Chanteloup-les-Vignes, Thiais, Millau). Environ 1 000 personnes contribuent chaque jour au succès de nos clients.

# Le réseau DGF

Le sens de la proximité



A&M INDUSTRIES  
Guadeloupe  
15, rue Nobel - ZI Jarry  
97122 BAIE-MAHAULT  
05 90 26 70 69

A&M INDUSTRIES  
Martinique  
ZI Place d'Armes  
97232 LE LAMENTIN  
05 96 51 38 38

REUDIS  
La Réunion  
3, rue Camille Desmoulins  
97420 LE PORT  
02 62 42 03 26

APRODIME  
Guyane  
P.A.E. Dégrad des Cannes  
97354 REMIRE-MONTJOLY  
05 94 28 97 86

02	DGF NORD-EST	Rue Gustave Eiffel	ZI de Villeneuve - St Germain	02200 SOISSONS	03 23 53 90 33
03	MAGPRA	ZA du Larry		03400 TOULON SUR ALLIER	04 70 44 32 84
07	DGF DRÔME-ARDÈCHE Korol Equipement	6, rue Marc Seguin	ZI	07200 AUBENAS	04 75 56 13 29
08	DGF NORD-EST	5, rue Michelet		08500 REVIN	03 24 40 15 91
11	DGF LANGUEDOC	Route de Bram	Z.A L'Arnouze	11000 CARCASSONNE	04 68 25 09 37
12	ARTIMAT DISTRIBUTION	2, boulevard Georges VII	Raujolles	12100 CREISSELS	05 65 60 59 14
13	SAF DISTRIBUTION	ZA du Vittier	Chemin de Séverin	13200 ARLES	04 90 18 38 38
13 <sup>bis</sup>	DGF MÉDITERRANÉE	96 voie Atlas	ZI Athélia 3	13705 LA CIOTAT CEDEX	04 42 08 44 74
15	ARTIMAT DISTRIBUTION	ZI de Montplain - Roffiac		15100 SAINT-FLOUR	04 71 60 29 76
19	DGF PERIGORD LIMOUSIN	Parc d'Entreprise Brive Ouest 1	Rue Jean Dallet	19100 BRIVE	05 55 87 51 51
21	GEOUSSERANT DIJON	30, rue de Mayence	ZAE Cap Nord - BP 67604	21076 DIJON CEDEX	03 80 60 04 50
26	DGF DRÔME-ARDÈCHE	30, rue Monnet	ZA Briffaut Est	26000 VALENCE	04 75 56 13 29
30	SOFRAMA	ZAC de la Peyre		30470 AIMARGUES	04 66 53 00 10
33	FROMAFRUIT	Avenue du Médoc	1 Zone Industrielle EYRIALIS	33114 LE BARP	05 53 98 02 82
37	DGF TOURAINE	51, bd Louis XI	ZI du Menneton	37000 TOURS	02 47 38 48 49
40	SLAD MULTIFRAIS	Route de Peyrehorade	BP 233	40105 DAX Cedex	05 58 56 69 00
42	LA FORÉZIENNE	Avenue Benoît Fourneyron	ZI Sud	42160 ANDRÉZIEUX (SAINT-ÉTIENNE - LYON)	04 77 36 56 20
42 <sup>bis</sup>	LAFAYE PÈRE ET FILS	213 bis, route de Charlieu		42300 ROANNE	04 77 68 39 79
45	LAVARENNE DISTRIBUTION	951, rue de Gautray	ZI de la Saussaye	45590 SAINT CYR EN VAL	02 38 53 34 06
47	MAT EMBAL	Route de Cahors	Zone Artisanale Malere	47480 PONT DU CASSE	05 53 67 50 80
48	ARTIMAT DISTRIBUTION	Rue de la Combe	ZA de Chabrit	48000 MENDE	04 66 65 02 49
54	DGF LORRAINE	2, rue Gustave Nordon	Parc des Savlons - BP 10024	54220 MALZEVILLE	03 83 29 30 00
54	DGF LUXEMBOURG	2, rue Gustave Nordon	Parc des Savlons - BP 10024	54220 MALZEVILLE	03 83 29 30 00
56	DGF ARMOR	ZA Parc de la Bienvenue	BP 81	56532 QUEVEN Cedex	02 97 83 03 70
59	DGF NORD-EST	84, rue Henri Durre		59300 VALENCIENNES	03 27 42 11 91
64	PÉLISSÉ	Rue Jean Tucat		64420 ESPOEY	05 59 16 09 00
66	CORRAL LAMAFOUR DISTRIBUTION	4, rue Beau de Rochas	Mas Guerido	66330 CABESTANY	04 68 50 03 50
67	COOPÉRATIVE DES BOULANGERS PÂTISSIERS DU BAS RHIN	4, rue Alfred Kastler	ZA Mittelfeld	67300 SCHILTIGHEIM	03 88 18 68 58
68	COOPÉRATIVE DES BOULANGERS PÂTISSIERS DE MULHOUSE	1, avenue de France	Parc d'activité Sécoïa	68310 WITTELSHEIM	03 89 50 79 50
73	PATIS SERVICE	Boulevard Jean-Jules Herbert	ZAE des Combaruches	73100 AIX-LES-BAINS	04 79 61 74 90
76	DGF NORMANDIE	2, rue de la Scierie		76530 LES ESSARTS	02 32 95 96 10
78	VAL DE SEINE DISTRIBUTION	5, rue du Var	Parc d'activités Buchelay 3000	78200 BUCHELAY	01 34 77 03 33
81	DGF OCCITANIE	10, rue Serieyssols		81000 ALBI	05 63 54 52 82
83	DGF CÔTE D'AZUR	ZI Saint Hermentaire	Salamandrier	83300 DRAGUIGNAN	04 94 50 40 20
85	LE FOUR À IDÉES	4/6 rue des Hauts Flouviars	Sénia 133	94320 THIAIS	01 56 70 08 93
86	CANTREL	5, rue du Merle		86000 POITIERS	05 49 41 26 77
89	GEOUSSERANT AUXERRE	9, rue Saint-Exupéry	ZAC des Terres du Canada	89470 MONETEAU	03 86 42 93 60



Trouver votre distributeur le plus proche sur [www.dgf.fr/nos-partenaires](http://www.dgf.fr/nos-partenaires)

# Nos chefs

## Une équipe de Chefs intégrée



La particularité de DGF est d'avoir intégré dès le début de son aventure une équipe de Chefs pour veiller à l'excellence des produits et du service. DGF emploie aujourd'hui 6 Chefs pâtissiers, dont 3 Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers-Confiseurs. Ils anticipent les besoins des clients et garantissent l'excellence de nos produits. Ils conseillent régulièrement les clients sur tous les aspects techniques et sont les ambassadeurs de la marque à travers le monde.

Ces Chefs apportent indéniablement une valeur ajoutée au réseau DGF en transmettant à l'ensemble des équipes leur savoir-faire et leur expérience.



---

**Jean-François Langevin, Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur :**  
Il est sans conteste la pierre angulaire de la société. Arrivé chez DGF en 1989, après avoir notamment dirigé 16 hôtels Hilton de la zone Asie-Australie. Après avoir travaillé à l'hôtel Ritz Paris, il a rejoint DGF avec pour mission de renforcer la R&D et de développer l'export. Jean-François Langevin est également à l'origine de la création du Mondial Des Arts Sucrés avec son collègue et ami Bruno Pastorelli.

---



---

**Bruno Pastorelli, Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur :**  
En poste chez DGF depuis 1996, Bruno Pastorelli a une expérience plus marquée en restauration car il a été pendant de nombreuses années le Chef Pâtissier de la célèbre Assiette Champenoise à Reims. Il est actuellement Directeur de l'activité Recherche & Développement et veille grâce à son expertise au maintien de la qualité des produits et à l'extension des gammes existantes. Bruno Pastorelli est également le co-créateur du Mondial Des Arts Sucrés et un ambassadeur de grande qualité auprès des professionnels lors de ses déplacements à l'étranger.

---



---

**Nasserdine Mendi, Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur :** Nasserdine Mendi est venu compléter l'équipe des Chefs DGF en avril 2013, pour succéder à Jean-François Langevin en tant que directeur de l'ICS. Après avoir travaillé dans de prestigieux établissements : Directeur Technique Recherche & Développement gastronomique et Responsable Production pour le Groupe Gourmand à Nouméa en Nouvelle Calédonie : Directeur technique recherche & développement gastronomique pour la chocolaterie Weiss. Responsable de la formation, l'organisation des cours et consultant international pour les Ecoles Hôtelières TSUJI France/Japon. Responsable de fabrication chocolat pour les sociétés Lenôtre et Cacao Barry. Nasserdine Mendi a également une grande connaissance des concours puisqu'il a notamment été vice-président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie/Confiserie en 2007 et plus récemment en 2011, Président du premier concours de chocolat et confiserie « Trophée Eugène Weiss ».

---



---

*Valérie Lemaitre, Chef Pâtissier : Arrivée chez DGF en 2009 après avoir travaillé pendant 15 ans au sein de la Maison Lenôtre, cette professionnelle débordante de créativité est venue apporter sa vision féminine et délicate de la pâtisserie. Elle s'est distinguée dernièrement en participant au concours Charles Proust qui a eu lieu en octobre 2012 durant le Salon du Chocolat de Paris.*

---



---

*Bruno Couret, Chef Pâtissier : Bruno Couret compte 22 années d'expériences chez DGF. Il a notamment fait ses classes auprès de Jean-François Langevin avant de partir quelques années à l'étranger. Fort de ces expériences très enrichissantes, Bruno Couret est depuis revenu chez DGF et occupe actuellement le poste de Directeur Export. Il parcourt le monde une grande partie de l'année pour être ambassadeur DGF et mettre en avant les produits de la marque auprès des plus grands professionnels.*

---



---

*Arnaud Gautier, Maître Pâtissier : Finaliste du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » en 2011, ce jeune Chef Pâtissier très talentueux fait partie de la cellule export. Il est l'un de nos ambassadeurs auprès des professionnels des Métiers de Bouche et transmet avec passion son savoir-faire et son expérience. Arnaud Gautier a été à son compte avant de rejoindre DGF et cette expérience en boulangerie-pâtisserie contribue très largement à sa connaissance terrain et à sa compréhension des besoins de nos clients.*

---

## Notre école



Les six Chefs DGF dispensent en outre tout au long de l'année des formations ciblées à la demande des professionnels des Métiers de Bouche dans le cadre de l'ICS (International Culinary School), une Ecole différente où l'excellence va de pair avec simplicité et convivialité. Exit les cours guindés et très académiques, Jean-François Langevin, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur, défend avec conviction depuis la création de l'école en 1993 une vision atypique de la profession : transmettre aux professionnels des Métiers de Bouche un savoir-faire essentiel dans leur activité de tous les jours. C'est désormais au tour de Nasseridine Mendi qu'incombe cette tâche. On retrouve à l'International Culinary School plusieurs types de formations : les rencontres professionnelles, les stages pratiques ou encore les démonstrations. Ces 3 types de formations sont enseignés au siège social DGF à Chanteloup-les-Vignes mais également décentralisés chez nos distributeurs pour créer plus de liens avec les professionnels. C'est la raison pour laquelle nos Chefs sillonnent également le monde durant toute l'année pour former les plus grands Chefs.

# Les marques DGF

## Une large gamme de produits haut de gamme

*Le réseau DGF offre un assortiment complet des meilleurs ingrédients et produits de Boulangerie-Pâtisserie disponibles actuellement sur le marché. Cette gamme est conçue pour répondre à tous les profils d'utilisateur.*

- 8 marques produit
- 1 500 produits à marque propre

*Par ailleurs, DGF a su s'adapter aux nombreuses mutations qu'a subi le secteur de la boulangerie-pâtisserie. En effet, DGF développe notamment toute une gamme de produits liés à l'avènement du snacking et de la restauration commerciale.*



**DGF**  
PREMIUM

Dernière marque en date du réseau, DGF PREMIUM voit le jour en septembre 2012. L'objectif étant de donner une nouvelle dynamique répondant à vos besoins. Sous la houlette de Bruno Pastorelli, directeur R&D du réseau, DGF lance en 2012 dix références de chocolats de couverture et en 2013 vingt-trois références de fonds de tarte prêts à garnir haut de gamme et à forte valeur ajoutée.



**DGF**  
Royal

Marque historique, DGF Royal naît en 1987 soit un an après la création du concept DGF. Cette marque est accompagnée du lancement de la première gamme de chocolats de couverture. Elle bénéficie d'un positionnement haut de gamme et est destinée principalement aux boulangers/pâtisseries/chocolatiers.

Cette marque rassemble les familles de produits à vocation haut de gamme telles que les alcools, les couvertures de chocolat, les pralinés ou encore les glaçages.



**DGF**  
Service

DGF Service regroupe tous les produits indispensables dans un laboratoire et qui répondent au même besoin : disposer de produits de qualité, rapides et efficaces à mettre en œuvre. Le tout pour un rendu homogène et une tenue impeccable. Chaque produit de cette marque, pour des raisons propres à chacun, vous permettra de travailler dans les meilleures conditions.



**DGF**  
Cœur Sauvage

DGF Cœur Sauvage est la marque des fruits par excellence : fruits surgelés, fruits confits, fruits en conserve... Le point commun entre tous ces produits ? Une restitution inégalable de la fraîcheur et des qualités organoleptiques des fruits.

Trouver ou développer des produits qui se rapprochent le plus possible de la qualité du véritable fruit est un vrai défi. C'est pourquoi l'expérience et le savoir-faire DGF nous permettent de vous proposer le meilleur des fruits pour un résultat époustouffant.





**DGF**  
Décor

Le projet initial ? Mettre à votre disposition une multitude de décors vous permettant de sublimer vos créations. Le premier catalogue DGF Décor est publié à Pâques 2003 et répond à cette époque à une demande croissante. Aujourd'hui, DGF Décor représente plus de 400 références qui sont présentées à travers 2 catalogues annuels pour répondre au mieux à la saisonnalité.

**DGF**  
Restauration

Afin d'accompagner au mieux ses clients dans l'élaboration de leur stratégie, DGF a mis en place il y a déjà quelques années un pôle RHF pour accompagner les professionnels des Métiers de Bouche dans la diversification de leur offre. Le développement du snacking, segment en plein essor, est un bel exemple du soutien que peut apporter DGF Restauration à tous ses clients en recherche de nouveautés.

La quasi-totalité de la gamme est aujourd'hui proposée sous la marque DGF Restauration, qui a été créée début 2013. Ces produits de qualité à forte rentabilité sont élaborés pour répondre à toutes vos attentes.

**DGF**  
Hygiène

DGF propose une gamme complète de produits d'entretien qui permet aux professionnels des Métiers de Bouche de veiller au bon respect des règles d'hygiène en vigueur.

**DGF**  
Yellow

DGF Yellow regroupe une petite partie de produits d'entrée de gamme tels que de la margarine. Ces produits sont très compétitifs et faciles d'utilisation.



# Le concours

## L'OBJECTIF DE TOUS CES PARTICIPANTS ? Devenir Champion du monde des Arts Sucrés

Forts de leurs nombreuses expériences à l'étranger, Jean-François Langevin (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 1982) et Bruno Pastorelli (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 1989) et l'équipe DGF, décident de mettre en place en 2008 un concours où règne la mixité à tous les niveaux : candidats, jurés et commissaires.

Ils imaginent donc une compétition, où tous les passionnés de pâtisserie issus du monde professionnel peuvent participer, pendant laquelle des équipes venues du monde entier et composées obligatoirement d'une Chef femme et d'un Chef homme, s'affrontent pendant 20 heures devant un public conquis. Le réseau DGF, une des références de la distribution de matières premières en France et à l'export, est ainsi l'instigateur d'un concours original et novateur.

C'est ainsi que 16 équipes internationales rivalisent d'audace et de créativité pendant 4 jours au cœur de la gastronomie mondiale, le Salon Européen.

## LES VALEURS

Réunir les jeunes talents de la pâtisserie mondiale, c'est le défi que se lance tous les 2 ans DGF. Si l'on vous demandait quelles sont les valeurs fondamentales de ce concours, vous pourriez les résumer en trois points : Excellence, Mixité et Convivialité

L'excellence est la première valeur défendue par les organisateurs car elle est essentielle pour devenir un concours de référence et ainsi accroître sa notoriété. Il était donc primordial pour DGF de prôner l'excellence, ingrédient indispensable à la réussite d'une telle compétition.

DGF avait à cœur de mettre en avant les femmes à travers un concours mixte de référence. Le concept étant d'imposer des équipes composées d'une Chef Femme et d'un Chef Homme. C'est désormais chose faite et c'est la 2ème valeur défendue par les organisateurs.

Enfin, la convivialité car c'est avant tout une aventure humaine où des pâtissiers se retrouvent pour partager une passion commune. Pendant 10 jours, ces jeunes talents rivalisent d'ingéniosité pour mettre en pratique des mois de préparation et ainsi tenter de remporter le titre tant convoité de Champion du Monde des Arts Sucrés. Ils partagent ainsi leur savoir-faire et tissent tous des liens très forts.



# MONDIAL des ARTS SUCRÉS

## LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS EN CHIFFRES

- 16 équipes
- 32 candidats
- 32 jurés
- 30 commissaires
- 4 jours de compétition
- 2 sessions
- 20 heures de travail par équipe
- 3 pièces artistiques
- 6 réalisations de dégustation





Brun  
net  
Brun  
net  
Brun  
net  
Brun  
net  
Brun  
net

# Sommaire



**14** Le chocolat  
et produits à base  
de cacao



**34** Les produits de  
laboratoire



**56** Les fruits  
et les purées de fruits



**78** Les produits  
laitiers



**84** Les alcools  
et spiritueux



**92** Les glaces  
et les sorbets



**96** Le snacking



**102** L'hygiène  
et entretien

DGF vous propose aussi toute une sélection d'**emballages alimentaires** et de **petits matériels**. Nous vous invitons à vous rapprocher de votre représentant pour découvrir l'étendue de ces deux gammes.

Les codes utilisés dans ce catalogue sont ceux que vous retrouvez sur le site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr) ainsi que sur les fiches produits DGF.

# CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR



Dark couverture chocolate  
Chocolata de cobertura negra

# 74%

Audacieux et fondant

# Les chocolats

## et produits à base de cacao

CHOCOLATS

16

GLAÇAGES

24

PRODUITS À BASE DE CACAO

26

DÉCORS CONSOMMABLES

28

# LES CHOCOLATS :

Le chocolat de couverture, le chocolat blanc et le chocolat de laboratoire

Le premier indice de qualité d'un chocolat est sa composition. C'est pourquoi nous faisons contrôler avec rigueur l'amont de la production ainsi que la sélection et l'assemblage des meilleures fèves de cacao. Le tout pour vous apporter la noblesse d'un chocolat de qualité. Bruno Pastorelli, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur et directeur R&D du groupe DGF le dit lui-même « notre métier est de mettre notre savoir-faire à votre service pour vous offrir des chocolats et produits à base de cacao de grande qualité ».

notre sélection



Chocolat de couverture noir Guayaquil 64%  
02104



Chocolat de couverture au lait Tropicana 35%  
02135



Chocolat blanc Louis blancs 30%  
02165



Chocolat de laboratoire Gouttes Altéa 43%  
02025



Chocolat de couverture noir Caraïbes 72%  
02105



Bâtons boulangers 44%  
02078



Chocolat de laboratoire noir 55%  
02150



Conseil du chef

Le chocolat est une matière fragile qui nécessite des précautions particulières. C'est pourquoi nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après utilisation, le tout dans le but de préserver les qualités organoleptiques du produit.

Bruno Pastorelli





*Audacieux et fondant*

02140



*Sensuel et envoûtant*

02141



*Délicat et raffiné*

02142



*Corsé et onctueux*

02148



*Fin et velouté*

02149



*Puissant et racé*

02143



*Intrépide et boisé*

02144



*Équilibré et suave*

02145



*Généreux et persévérant*

02146

# La gamme Premium

Le marché du chocolat est en pleine effervescence et les occasions de le mettre à l'honneur se multiplient depuis quelques années. Les consommateurs sont de plus en plus avertis et exigeants sur la qualité et la diversité de l'offre produits que vous leur proposez.

Vous souhaitez explorer de nouvelles saveurs plus typées et plus puissantes, expérimenter des origines sur lesquelles vous pourriez communiquer ou répondre à des préoccupations diététiques de consommateurs avertis, découvrez donc nos 10 références haut de gamme.



## Gamme Rainforest

RÉF	PCB	Spécificités	Usages
Noir 74%	5 kg	Fluidité optimale	Idéal pour les couvertures de bonbons fins et craquants
Noir 66%	5 kg	Souple et tolérant	Convient aussi bien aux couvertures de bonbons qu'aux moulages
Lait 38%	5 kg	Goût lacté	Idéal pour les recettes classiques

### Caractéristiques

- Réorganisation de la collecte du cacao :
  - sélection des meilleurs plants
  - bouturage de ces jeunes plants
  - taille sélective des cacoyers
- Fermentation contrôlée des fèves de cacao :
  - création de centres spécifiques
  - livraison quotidienne de fèves fraîches
- Agrément Rainforest pour fidéliser les producteurs :
  - respect de l'environnement et de la biodiversité
  - respect de la dignité humaine des producteurs (logement, éducation, santé, . . .)

### Avantages

- Amélioration de la qualité des fèves
  - Obtention des meilleurs arômes
  - Qualité régulière et fidélisation des approvisionnements
- ↓
- Obtention de 3 chocolats de couverture aux propriétés aromatiques :
    - riches
    - puissances
    - variées



# Gamme Origine

RÉF	PCB	Spécificités	Usages
Noir 76% Venezuela	2 kg	Note aromatique torréfiée et longueur en bouche	Permet des recettes surprenantes au goût ample
Noir 70% Madagascar	2 kg	Dominantes aromatiques boisées et épicées	Pour des réalisations typées et affirmées
Lait 39% Colombie	2 kg	Couleur claire et note caramel	Pour des recettes tout en rondeur et en délicatesse
Lait 39% Sao Tomé	2 kg	Note aromatique typée	Pour des recettes un peu plus typées et persistantes

## Caractéristiques

- 100% des fèves sont certifiées d'origine
- 4 origines différentes

## Avantages

- Possibilité de communiquer en boutique sur l'origine
- Permet de diversifier la palette de goûts et de saveurs



# Gamme Sans sucres ajoutés

RÉF	PCB	Spécificités	Usages
Noir 58%	2 kg	<i>Edulcorant = Maltitol</i>	Pouvoir sucrant proche du sucre Pour obtenir des recettes au goût très proche des recettes classiques Réconcilie le plaisir avec la diététique
Lait 34%	2 kg		
Laboratoire Noir 55%	2 kg		



## Chocolat de couverture Guayaquil noir 64%

RÉF	02152	02104	02129
PCB	2 kg	10 kg	20 kg



### Caractéristiques

- Texture d'une grande fluidité
- Produit très brillant
- Arômes très fruités, beaucoup de puissance sans pointe d'acidité
- Très tolérante

### Avantages

- **Enrobage plus fin donc produits économiques**
- **Idéal pour les moulages**
- **Excellente restitution des arômes dans les desserts**
- **Économique car peu de perte**
- **Grande amplitude d'utilisation (enrobage, décor, ganache, moules)**



## Chocolat de couverture Tropicana lait 35%

RÉF	02155	02110	02135
PCB	2 kg	10 kg	20 kg

### Caractéristiques

- Couleur : claire
- Texture : couverture très fluide et brillante
- Goût très équilibré et nuancé d'une note lactée
- Couverture très tolérante

### Avantages

- **Couleur originale et spécifique**
- **Enrobage plus fin, donc plus raffiné et plus économique**
- **Idéal pour les moulages**
- **Goût adapté à toutes les recettes nuancées**
- **Pas de risque de perte**

idée  
recette

Savoureusement  
vôtre  
d'Arnaud Gautier  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)





# Blanc Absolu 35%

RÉF	02718	02716	02717
PCB	2 kg	10 kg	20 kg

### Caractéristiques

- Blanc très pur
- Texture très fluide
- Bonne tolérance
- Goût peu lacté
- Croquant bien marqué
- Peu acide
- Large choix de conditionnements :  
10 kg, 20 kg, 4 x 2 kg

### Avantages

- **Restitution parfaite des couleurs**
- **Idéal pour exprimer son talent**
- **Idéal pour les moulages**
- **Gain de temps = économie**
- **Permet beaucoup d'usages différents (moulage, enrobage)**
- **Produit très haut de gamme**
- **Conditionnement adapté à votre débit**

## Le plus produit

Le chocolat Absolu est un chocolat blanc «plus blanc que blanc». Il possède également l'avantage d'être très fluide et moins sucré qu'un chocolat blanc classique.



# Louis blancs 30%

RÉF	02165	02120	02138
PCB	2 kg	10 kg	20 kg

### Caractéristiques

- Couleur ivoire
- Goût lacté plus marqué
- Poudre de lait sélectionnée par les Chefs DGDF
- Production rationalisée
- Excellente tolérance

### Avantages

- **Visuel classique**
- **Pour des réalisations avec du caractère**
- **Positionnement économique**
- **Multi-usages (moulage, mousse, ganache, crème mousseline chocolatée)**

● ● ● ● Aidez-vous des codes couleurs pour comprendre le lien entre caractéristiques et avantages

# Bâtons 40%



RÉF	02085	02086	02078
Dénomination	Bâtons boulangers 165	Bâtons boulangers 300	Bâtons boulangers 500
PCB	1,6 kg	1,6 kg	1,6 kg



## Caractéristiques

- Bâtons d'environ 7-8 cm

## Avantages

- **Bonne alternative pour le client avec une approche plus économique que le 44% qui est le haut de gamme**
- **Conservation 24 mois**



# Bâtons longs 40%

RÉF	02090	02091
Dénomination	Bâtons boulangers 300	Bâtons boulangers 500
PCB	5 kg	5 kg

## Caractéristiques

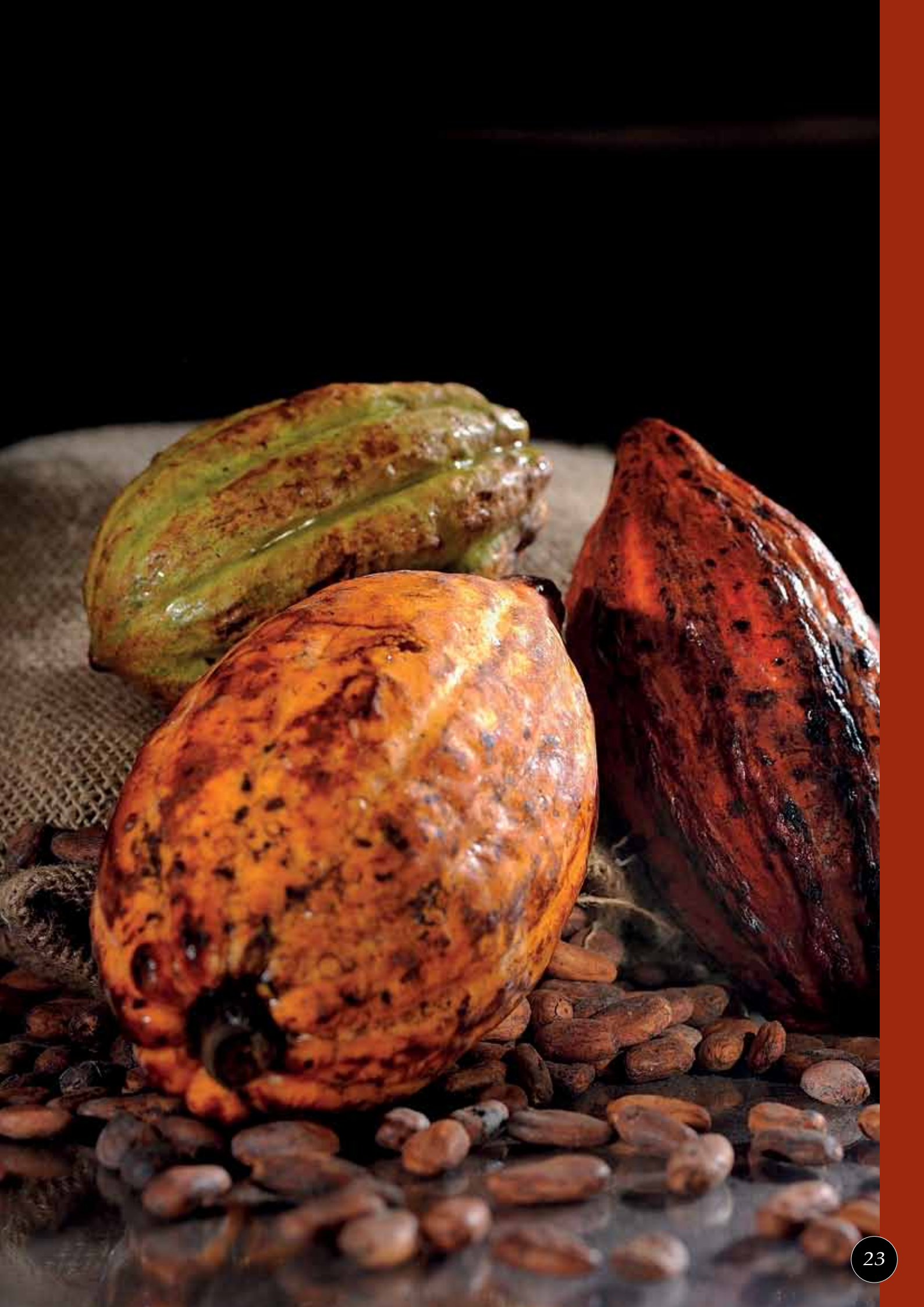
- Bâtons de 36 cm
- Offre très rare

## Avantages

- **Dépose plus rapide**
- **Gain de temps = économie**
- **Avantage réservé aux clients DGF**



● ● ● ● Aidez-vous des codes couleurs pour comprendre le lien entre caractéristiques et avantages



# GLAÇAGES

*La grande force des glaçages DGF est de conserver à la fois la tenue, la saveur et la brillance et ce même après congélation /décongélation.*

*N'hésitez plus à sublimer vos entremets d'une pure brillance.*

*N'oubliez pas de consulter en page 41 les glacages neutres et translucides qui seront du meilleur effet sur vos réalisations.*

notre sélection



Glaçage Express chocolat noir 3 kg  
02370



Glaçage cacao 3 kg  
02373



Glaçage chocolat blanc 3 kg  
02379







## Glaçage Express chocolat noir



### Caractéristiques

- Prêt à l'emploi
- Utilisable sans dilution
- Simple réchauffage avant emploi
- Découpe franche et nette
- Ne coule pas
- Grande stabilité à la congélation/décongélation
- Aspect brillant après décongélation
- Goût équilibré et délicat
- Recette au chocolat

### Avantages

- Facile d'emploi
- Résultat de qualité
- Grande tolérance
- Idéal pour les pâtisseries fines
- Possibilité de communiquer sur l'appellation " au chocolat "

### LES 6 ÉTAPES DU GLAÇAGE Express



- ❶ Réchauffer au micro-ondes ou au bain marie à 60/65°C (pas à feu nu) ❷ Mélanger délicatement à la spatule et non au fouet pour éviter les bulles d'air ❸ Verser le glaçage sur l'entremets encore congelé et sans givre ❹ Lisser rapidement à la palette en un seul passage ❺ Le glaçage se stabilise rapidement et ne coule pas ❻ Décorer à votre convenance.

Après utilisation, récupérer l'excédent de glaçage et recouvrir d'un film étirable. Refermer et garder au réfrigérateur. Après plusieurs utilisations, vous pouvez ajouter un peu d'eau pour retrouver la texture initiale.

## Glaçage cacao

### Caractéristiques

- Recette spécifique
- Peu chargé en sucre
- Goût cacao marqué
- Produit parfaitement au point

### Avantages

- Belle couleur noire intense
- Belle brillance
- Ne dénature pas l'équilibre gustatif de vos recettes
- Très facile d'usage
- Découpe franche et nette
- Ne coule pas
- Supporte la congélation/décongélation



# PRODUITS À BASE DE CACAO

Le meilleur de la tradition française avec la gamme des produits à base de cacao.  
Des matières nobles et authentiques pour des produits de grande qualité.  
Avec cette gamme riche et variée, votre originalité et votre talent n'ont plus de limites...

notre sélection



Pâte à glacer brune 4 kg  
02276



Praliné Royaltine 6 kg  
02452



Pure pâte de cacao 2 kg  
02050



Poudre de cacao  
extra rouge 1 kg  
02251

## Poudre de cacao extra-rouge

idée  
recette

Détente chocolatée  
d'Arnaud Gautier  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



### Caractéristiques

- Goût marqué
- Cacao alcalinisé, légèrement rouge

### Avantages

- Donne du caractère aux pâtisseries
- Meilleure fluidité, couleur intensifiée



Conseil du chef

Appliquer en pâtisserie et chocolaterie pour aromatiser les ganaches et crèmes, et pour leur apporter toute l'amertume du cacao.

Arnaud Gautier



*Praliné Royaltine 6 kg*  
02452

# Praliné Royaltine

## Caractéristiques

- Matières nobles (couverture lactée, praliné, Royaltine)
- Contient de la Royaltine
- Recette mise au point par les Chefs DGF

## Avantages

- **Produit très qualitatif**
- **Croustillant et craquant**
- **Rapide et facile d'utilisation**
- **Multi usages**



*Conseil du chef*

Utilisez le Praliné Royaltine en fourrage d'entremets, sur fond de tarte ou pour réaliser vos bonbons chocolat.

Nasserdine Mendi



*Pure pâte de cacao 2 kg*  
02050

# Pure pâte de cacao

## Caractéristiques

- Idéal pour aromatiser les crèmes
- 100% cacao

## Avantages

- **Apporte toute l'amertume du cacao sans le goût de brûlé**
- **Idéal pour renforcer une ganache**



# Pâte à glacer en palets



## Caractéristiques

- Présentation en lous
- Facile à fondre et cristalliser

## Avantages

- **Dosage plus facile**
- **Produit économique et rapide d'utilisation**



# DÉCORS CONSOMMABLES

Vous savez mieux que personne l'importance que peut avoir un décor sur un entremets, une verrine, ou toute autre création sucrée. C'est l'étape ultime qui va donner toute votre personnalité à vos réalisations. Que vous souhaitiez respecter les codes classiques ou au contraire vous en affranchir, la gamme de décors consommables a été créée spécialement pour répondre à tous vos besoins.

Nous vous invitons à découvrir aussi le catalogue "Le Décor" que nous éditons à part deux fois par an pour vous offrir en primeur les décors tendances, notamment pour Pâques et pour Noël. Vous y trouverez plus de 400 décors spécialement étudiés pour vous.

notre sélection



Copeaux chocolat blanc 3 kg  
02306



Copeaux chocolat noir 3 kg  
02304



Micro copeaux chocolat noir 2 kg  
02307



Grain de café 1 kg  
02310



Micro copeaux chocolat blanc 2 kg  
02308



Pailleté super fin chocolat 5 kg  
02505



Pailleté fin chocolat 2 kg  
02501



Pailleté super fin chocolat 2 kg  
02503



Vermicelle fin chocolat 1 kg  
02506



Vermicelle multicolore 2 kg  
02512



Retrouvez tous nos produits dans le catalogue Décor  
et rejoignez-nous sur le site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



## CODE

## CHOCOLATS

## PCB

## MARQUE

02140	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 74% CACAO MIN. RAINFOREST	5 kg	DGF Premium
02141	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 66% CACAO MIN. RAINFOREST	5 kg	DGF Premium
02142	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT 38% CACAO MIN. RAINFOREST	5 kg	DGF Premium
02143	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ORIGINE VÉNÉZUELA 76% CACAO MIN.	2 kg	DGF Premium
02144	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ORIGINE MADAGASCAR 70% CACAO MIN.	2 kg	DGF Premium
02145	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - ORIGINE COLOMBIE 39% CACAO MIN.	2 kg	DGF Premium
02146	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - ORIGINE SAO TOME 39% CACAO MIN.	2 kg	DGF Premium
02148	CHOCOLAT DE COUV NOIR AVEC ÉDULCORANT 58% CACAO MIN. SANS SUCRES AJOUTÉS	2 kg	DGF Premium
02149	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT AVEC ÉDULCORANT 34% CACAO MIN. SANS SUCRES AJOUTÉS	2 kg	DGF Premium

02150	CHOCOLAT NOIR AVEC ÉDULCORANT 55% CACAO MIN. CHOCOLAT DE LABORATOIRE SANS SUCRES AJOUTÉS	2 kg	DGF Premium
02205	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES ALTEA - CHOCOLAT CACAO 43% MIN.	25 kg	DGF Service
02025	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES ALTEA - CHOCOLAT CACAO 43% MIN.	7 kg	DGF Service
02024	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - AROMATISÉS NOISETTE CHOCOLAT NOIR CACAO 50% MIN	7 kg	DGF Service
02206	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES BLANCHES CHOCOLAT BLANC CACAO 23% MIN.	6 kg	DGF Service
02203	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES MOSQUITO CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN.	25 kg	DGF Service
02180	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES VITTORIA CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN.	10 kg	DGF Service
02160	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES VITTORIA CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN.	2 kg	DGF Service
02204	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS CARRÉS CHOCOLAT CACAO 40% MIN.	10 kg	DGF Service
02026	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE CHOCOLAT NOIR CACAO 43% MIN.	6 kg	DGF Service
02027	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN.	6 kg	DGF Service
02179	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE ARRIBA CHOCOLAT NOIR CACAO 60% MIN.	10 kg	DGF Service
02177	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE CARAQUE CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN.	10 kg	DGF Service
02158	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE CARAQUE CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN.	2 kg	DGF Service
02178	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE EQUATOR CHOCOLAT NOIR CACAO 50% MIN.	10 kg	DGF Service
02202	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE GUATEMALA CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN.	25 kg	DGF Service
02201	CHOCOLAT DE LABORATOIRE - PALETS GANACHE TRUJILLO CHOCOLAT NOIR CACAO 43% MIN.	25 kg	DGF Service

02012	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - CACAO 38% MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02011	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - CONFISEUR CACAO 35% MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02720	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - ÉQUATEUR CACAO 40% MIN.	2 kg	DGF Royal
02712	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - GOÛT CAMEL CACAO 36% MIN.	10 kg	DGF Royal
02713	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - GOÛT CAMEL CACAO 36% MIN.	2 kg	DGF Royal
02112	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - JAVA CACAO 36.4% MIN.	10 kg	DGF Royal

02137	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - JAVA CACAO 36.4% MIN.	20 kg	DGF Royal
02111	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - MARACAIBO CACAO 38% MIN.	10 kg	DGF Royal
02136	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - MARACAIBO CACAO 38% MIN.	20 kg	DGF Royal
02110	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - TROPICANA CACAO 35% MIN.	10 kg	DGF Royal
02135	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - TROPICANA CACAO 35% MIN.	20 kg	DGF Royal
02155	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - TROPICANA CACAO 35% MIN.	2 kg	DGF Royal
02710	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - AU CAFÉ CACAO 64% MIN.	2 kg	DGF Royal
02103	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CARACAS CACAO 58.5% MIN.	10 kg	DGF Royal
02128	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CARACAS CACAO 58.5% MIN.	20 kg	DGF Royal
02105	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CARAÏBES CACAO 72% MIN.	10 kg	DGF Royal
02130	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CARAÏBES CACAO 72% MIN.	20 kg	DGF Royal
02153	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CARAÏBES CACAO 72% MIN.	2 kg	DGF Royal
02719	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ÉQUATEUR CACAO 68% MIN.	2 kg	DGF Royal
02002	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - FONDANT CONFISEUR CACAO 55% MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02004	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - FONDANT EXTRA BITTER CACAO 64% MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02003	CHOCOLAT DE COUV NOIR - FONDANT MI-AMER CARACAS CACAO 58.5% MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02006	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - FONDANT PÂTISSIER CACAO 49.5% MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02711	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - GOÛT ORANGE CACAO 64% MIN.	2 kg	DGF Royal
02129	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - GUAYAQUIL CACAO 64% MIN.	20 kg	DGF Royal
02152	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - GUAYAQUIL CACAO 64% MIN.	2 kg	DGF Royal
02104	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - GUAYAQUIL CACAO 64% MIN.	10 kg	DGF Royal
02005	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - SUPER EXTRA BITTER CACAO 72% MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02101	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - TRINIDAD CACAO 49.5% MIN.	10 kg	DGF Royal
02126	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - TRINIDAD CACAO 49.5% MIN.	20 kg	DGF Royal
02102	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - YUCATAN CACAO 55% MIN.	10 kg	DGF Royal
02127	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - YUCATAN CACAO 55% MIN.	20 kg	DGF Royal
02151	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - YUCATAN CACAO 55% MIN.	2 kg	DGF Royal
02197	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - 61% MIN.	25 kg	DGF Industries
02190	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - 55% MIN.	25 kg	DGF Industries
02191	CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT - 80% MIN.	25 kg	DGF Industries
02192	CHOCOLAT BLANC - 30% MIN.	25 kg	DGF Industries
02716	CHOCOLAT BLANC - ABSOLU CACAO 35% MIN.	10 kg	DGF Royal
02717	CHOCOLAT BLANC - ABSOLU CACAO 35% MIN.	20 kg	DGF Royal
02718	CHOCOLAT BLANC - ABSOLU CACAO 35% MIN.	2 kg	DGF Royal
02120	CHOCOLAT BLANC - LES LOUIS BLANCS CACAO 30% MIN.	10 kg	DGF Royal
02165	CHOCOLAT BLANC - LES LOUIS BLANCS CACAO 30% MIN.	2 kg	DGF Royal
02138	CHOCOLAT BLANC - LES LOUIS BLANCS CACAO 30% MIN.	20 kg	DGF Royal
02065	CHOCOLAT BLANC 30% CACAO MIN.	2,5 kg	DGF Royal
02076	BÂTONS BOULANGERS 165 - CHOCOLAT CACAO 44% MIN.	1,6 kg	DGF Service
02085	BÂTONS BOULANGERS 300 - CHOCOLAT CACAO 40% MIN.	1,6 kg	DGF Service
02077	BÂTONS BOULANGERS 300 - CHOCOLAT CACAO 44% MIN.	1,6 kg	DGF Service
02086	BÂTONS BOULANGERS 500 - CHOCOLAT CACAO 40% MIN.	1,6 kg	DGF Service

02078	BÂTONS BOULANGERS 500 - CHOCOLAT CACAO 44% MIN.	1,6 kg	DGF Service
02088	BÂTONS BOULANGERS 7.5 G - CHOCOLAT CACAO 44% MIN.	1,6 kg	DGF Service
02090	BÂTONS BOULANGERS LONGS 300 - CHOCOLAT CACAO 40% MIN.	5 kg	DGF Service
02091	BÂTONS BOULANGERS LONGS 500 - CHOCOLAT CACAO 40% MIN.	5 kg	DGF Service

CODE	GLAÇAGE	PCB	MARQUE
02376	GLAÇAGE CHOCOLAT	3 kg	DGF Royal
02379	GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC	3 kg	DGF Royal
02370	GLAÇAGE EXPRESS - GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR PRÊT A L'EMPLOI	3 kg	DGF Royal
02373	GLAÇAGE CACAO	3 kg	DGF Service
02375	GLAÇAGE CACAO	15 kg	DGF Service

CODE	PRODUITS À BASE DE CACAO	PCB	MARQUE
02452	PRALINÉ ROYALTINE	6 kg	DGF Royal
02277	PÂTE À GLACER BLONDE - SEAU	4 kg	DGF Service
02280	PÂTE À GLACER BRUNE - PALETS	20 kg	DGF Service
02279	PÂTE À GLACER BRUNE - PALETS	5 kg	DGF Service
02276	PÂTE À GLACER BRUNE - SEAU	4 kg	DGF Service
02278	PÂTE À GLACER IVOIRE - SEAU	4 kg	DGF Service

02053	BEURRE DE CACAO	1 kg	DGF Service
02054	BEURRE DE CACAO	5 kg	DGF Service
02251	POUDRE DE CACAO EXTRA ROUGE 20/22	1 kg	DGF Royal
02252	POUDRE DE CACAO EXTRA ROUGE 20/22	5 kg	DGF Royal
08510	PRESTO'CAO - PÂTE AU CACAO SOUPLE	5 kg	DGF Service
02052	PURE PÂTE DE CACAO	10 kg	DGF Service
02050	PURE PÂTE DE CACAO	2 kg	DGF Service
02055	CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO - PAIN DÉCOR BLEU	2,5 kg	DGF Service
02058	CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO - PAIN DÉCOR JAUNE	2,5 kg	DGF Service
02056	CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO - PAIN DÉCOR ROSE	2,5 kg	DGF Service
02059	CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO - PAIN DÉCOR SAUMON	2,5 kg	DGF Service
02057	CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO - PAIN DÉCOR VERT	2,5 kg	DGF Service
02354	BOULES TRUFFES CREUSES AU CHOCOLAT NOIR	504 unités	DGF
02355	BOULES TRUFFES CREUSES CHOCOLAT AU LAIT	504 unités	DGF
02356	BOULES TRUFFES CREUSES IVOIRES	504 unités	DGF
02360	MINI SNOBINETTES AU CHOCOLAT	315 unités	DGF Service
02351	TULIPE SNOBINETTE CHOCOLAT NOIR	270 unités	DGF Service
02382	GRAINS ÉCLAT DE CACAO TORRÉFIÉS CARAMÉLISÉS NIBS CALIBRÉ 2-6 mm	2 kg	DGF Service
02402	NAPOLITAINS CARRÉS MINI CARAÏBES 70% CACAO MIN.	200 unités	DGF Royal
02051	CHOCOLAT AU LAIT ET AUX NOISETTES GIANDUJA	2,5 kg	DGF Service



CODE	DÉCORS CONSOMMABLES	PCB	MARQUE
02306	COPEAUX CHOCOLAT ÉBÉNISTERIE BLANC	3 kg	DGF Royal
02304	COPEAUX CHOCOLAT ÉBÉNISTERIE FONDANT	3 kg	DGF Royal
02302	COPEAUX CIGARETTES CHOCOLAT BLANC	2 kg	DGF Royal
02301	COPEAUX CIGARETTES CHOCOLAT FONDANT	2 kg	DGF Royal
02310	GRAINS DE CAFÉ EN CHOCOLAT	1 kg	DGF Royal
02308	MICRO COPEAUX CHOCOLAT BLANC	2 kg	DGF Royal
02307	MICRO COPEAUX CHOCOLAT NOIR	2 kg	DGF Royal
02303	PETITS COPEAUX CHOCOLAT	2 kg	DGF Royal
02500	PAILLETÉ FIN CHOCOLAT	1 kg	DGF Service
02501	PAILLETÉ FIN CHOCOLAT	2 kg	DGF Service
02502	PAILLETÉ FIN CHOCOLAT	5 kg	DGF Service
02503	PAILLETÉ SUPER FIN CHOCOLAT	1 kg	DGF Service
02504	PAILLETÉ SUPER FIN CHOCOLAT	2 kg	DGF Service
02505	PAILLETÉ SUPER FIN CHOCOLAT	5 kg	DGF Service
02506	VERMICELLE FIN CHOCOLAT	1 kg	DGF Service
02507	VERMICELLE FIN CHOCOLAT	2 kg	DGF Service
02508	VERMICELLE FIN CHOCOLAT	5 kg	DGF Service
02512	VERMICELLE MULTICOLORE	2 kg	DGF Service



# La Royalt



# Les produits de laboratoire

PÂTES AROMATIQUES,  
PRODUITS DE LABORATOIRE  
CHOCOLATIERS

36

NAPPAGES À CHAUD,  
FONDANTS,  
GLAÇAGES À FROID

40

PRÉPARATIONS EN POUDRE  
POUR MIXES PÂTISSIERS,  
ENTREMETS, GLAÇES

42

PRÊTS ET FONDS À GARNIR,  
DIVERS BISCUITS

44

SUCRES ET SUCRES SPÉCIAUX

48

PRODUITS TEXTURANTS  
ET ASSOCIÉS

49

AGENTS DE GRAISSAGE  
ET DE DÉMOULAGE

49

# PÂTES ARÔMATIQUES

et produits de laboratoire chocolatiers

Issus de matières premières de très grande qualité, les produits de ces différentes gammes ont été sélectionnés avec soin pour vous offrir un goût authentique et une onctuosité unique. Ces produits de caractère sont parfaits pour élaborer de nouvelles recettes originales et savoureuses.

notre sélection



Crème de caramel d'Isigny 1 kg  
05817



Brisure de nougat de Montélimar 2 kg  
05805



Praliné à l'ancienne surfin noisettes 3 kg  
02216



Brisures de biscuit dentelle 2 kg  
02450



Praliné à l'ancienne amandes noisettes 6 kg  
02210



Praliné grand confiseur amandes noisettes 6 kg  
02227



idée  
recette

Brocéliande  
de Valérie Lemaitre  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



Brisures de biscuit dentelle 8 kg  
02451



Brisures de biscuit dentelle 2 kg  
02450



## La Royaltine

### Caractéristiques

- Croustillant
- Belle couleur or
- Pas trop sucré
- Ne ramollie pas
- Ne s'effrite pas.
- Facile d'utilisation
- Recette bien maîtrisée

### Avantages

- **Idéal pour les contrastes de texture craquant/fondant**
- **Permet de beaux effets visuels**
- **S'incorpore facilement dans toutes vos préparations**
- **Produit économique**

# Brisures de nougat de Montélimar



## Caractéristiques

- Véritable nougat de Montélimar (riche en miel et en fruit)
- Format en brisures
- Texture souple

## Avantages

- **Produit haut de gamme**
- **Incorporation facile et rapide**
- **Multi usages : mousse, chocolaterie, glaçage**



*Brisures de nougat de Montélimar*  
2 kg  
05805

# Crème de caramel d'Isigny

## Caractéristiques

- Caramel d'Isigny AOP
- Fabrication respectueuse du produit
- Texture souple

## Avantages

- **Produit haut de gamme**
- **Goût unique et authentique**
- **Très belle couleur**
- **Aspect gourmand**
- **Incorporation facile et rapide**
- **Multi usages : mousse, chocolaterie, glaçage**



*Crème de caramel d'Isigny 3 kg*  
05817



*Crème de caramel d'Isigny 1 kg*  
05816





*Praliné à l'ancienne  
amandes-noisettes 6 kg*  
02210



*Praliné à l'ancienne noisettes 6 kg*  
02211



*Praliné à l'ancienne amandes 6 kg*  
02212



*Praliné à l'ancienne  
surfyn noisettes 3 kg*  
02216



*Praliné à l'ancienne surfyn  
noisettes à la coriandre 3 kg*  
02217



*Praliné à l'ancienne surfyn  
amandes-noisettes 3 kg*  
02215

## Praliné à l'ancienne surfyn

### Caractéristiques

- 60% de fruits secs
- Recette authentique et traditionnelle du praliné
- Broyage très fin
- Large gamme

### Avantages

- **Recette riche**
- **Goût prononcé des amandes et des noisettes**
- **Produit haut de gamme**
- **Onctuosité incomparable**
- **Très belle couleur**
- **Très lisse en bouche**
- **Très facile à passer à la poche (= gain de temps)**
- **Incorporation facile dans les crèmes et les pâtes**
- **De multiples possibilités d'association de saveurs**



idée  
recette

Baies d'automne  
de Bruno Couret  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

# NAPPAGES, FONDANTS et glaçages

	Nappage crescendo	Fondant pâtissier	Glaçage neutre
RÉF	08210	08177	08215
PCB	10 kg	8 kg	7 kg



Nappage Crescendo neutre  
10 kg  
08210

## Nappage Crescendo

Etape finale indispensable aux pâtisseries réussies, les nappages DGF vous garantissent le plus beau brillant et la meilleure des protections pour vos garnitures à base de fruits.

Vous pouvez choisir la gamme classique utilisable sans dilution ou bien la gamme concentrée Crescendo spécialement étudiée pour optimiser votre résultat.

Tous ces nappages vous garantissent le meilleur brillant et l'enrobage qui préservera au mieux la fermeté de vos fruits et l'authenticité de leur saveur.

## Caractéristiques

- Nappage à diluer en fonction des recettes
- Développé par les Chefs DGF
- Goût abricot, fraise, pomme verte très authentiques et correctement dosés
- Dilution jusqu'à 60%
- Largeur de gamme : 3 parfums et 1 neutre

## Avantages

- Grande souplesse d'utilisation
- Utilisable en fourrage si pas de dilution
- Garantie de qualité
- Ne remouille pas vos garnitures
- Préserve le goût de vos recettes
- Compatible avec l'essentiel de vos recettes
- Très économique



Conseil du chef

Utiliser un pinceau ou un pistolet pour napper vos tartes aux fruits, bavares ou viennoiseries et les rendre encore plus appétissants...

Valérie Lemaitre



idée  
recette  
Priscillia  
de  
Nasserdine Mendi  
www.dgf.fr





Fondant pâtissier 8 kg  
08177



## Fondants pâtissiers

La souplesse, la blancheur, le brillant des fondants DGF sont particulièrement adaptés à la réalisation de vos éclairs, religieuses, mille-feuilles et autres classiques de la pâtisserie. Ces fondants ont été conçus pour donner le meilleur résultat quelles que soient les conditions d'utilisations. Les fondants DGF sont une valeur sûre.

### Caractéristiques

- Blancheur éclatante
- Belle brillance
- Sélection des sucres et glucoses
- Texture régulière et homogène

### Avantages

- **Idéal pour la pâtisserie et la confiserie**
- **Ne craquelle pas à la surgélation**
- **Grande souplesse à l'utilisation**
- **Gain de temps à l'utilisation**



## Glaçage neutre et translucide

Le glaçage prêt à l'emploi, neutre et translucide, vous garantit un excellent résultat tout en étant d'une mise en œuvre très facile. Ce glaçage complète astucieusement les glaçages à base de chocolat ou de cacao que vous pouvez retrouver en page 24.



Glaçage neutre à froid 7 kg  
081215

### Caractéristiques

- Prêt à l'emploi
- Utilisable en couche très fine
- Recette maîtrisée

### Avantages

- **Rapidité d'utilisation**
- **Aspect très brillant**
- **Finition naturelle**
- **Texture et saveur du fruit préservées**

# PRÉPARATIONS EN POUDRE

pour mixes pâtisseries, entremets, glaces

*Simplicité, rapidité, efficacité sont les maîtres mots pour cette gamme indispensable à votre activité.*

*Cette gamme à utiliser à chaud ou à froid, vous permet de préparer de délicieuses crèmes pâtisseries, toutes les déclinaisons de flans ou de mousses ainsi que vos crèmes chiboust. Toutes ces préparations peuvent bien entendu être parfumées à l'infini.*

notre sélection



Crème pâtissière Suprême à chaud 5 kg  
08190



Crème pâtissière PB 10 kg  
08103



Promix G - 5 kg  
08278



Gel mousse neutre 2 kg  
08272



Préparation en poudre pour génoise 25 kg  
08146

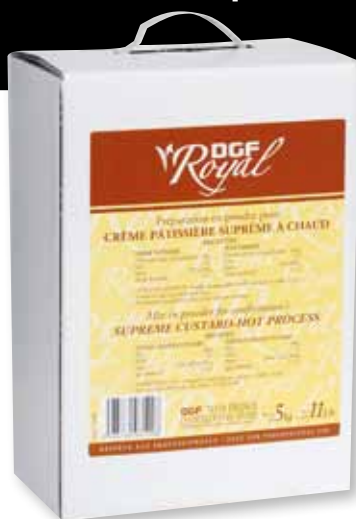


idée  
recette

Lemon tree  
d'Arnaud Gautier  
www.dgf.fr



## Préparation en poudre pour crème pâtissière suprême à chaud



Crème pâtissière Suprême à chaud 5 kg  
08190

### Caractéristiques

- Très souple et pas collante
- Belle couleur
- Incorporation facile
- Choix méticuleux des matières premières

### Avantages

- **Garantit une excellente onctuosité à vos recettes**
- **Aspect visuel en phase avec vos exigences**
- **Ne nécessite pas de compétence particulière**
- **Excellent produit**
- **Très bon rapport qualité/prix**
- **Goût savoureux et stable**



Conseil du chef

#### Recette : CRÈME PÂTISSIÈRE

Préparation en poudre pour crème pâtissière DGF ROYAL : 80 g

Sucre : 200 à 250 g

Œufs entiers (facultatif) : 1 à 2

Lait : 1 litre

Délayer 80 g de préparation pour crème pâtissière DGF Royal avec 250 g prélevés sur le litre.

Faire bouillir le reste du lait avec 200 à 250 g de sucre.

Retirer la casserole du feu et, en remuant, verser le 1<sup>er</sup> mélange.

Porter à ébullition sans cesser de remuer puis, retirer du feu.

Arnaud Gautier

# PRÊTS ET FONDS À GARNIR,

divers biscuits

Que ce soit avec les fonds de tartes, les coques de pâte à choux, les babas à garnir, les feuilles de génoise et encore bien d'autres familles, une multitude d'utilisations s'offre à vous.

notre sélection



Fonds cacao 33 x 33 mm  
010350



Fonds sucrés Ø 55 mm  
010344



Choux grand modèle  
10116



Babas savarins grands modèles  
10170



Biscuits cuillers aux œufs frais  
15741



Bouchées hôtelières  
10111



# FONDS DE TARTE

sucrés et salés cuits

*Pour vous offrir le meilleur, une gamme de 23 fonds de tarte DGF Premium, à bords droits et prêts à garnir très haut de gamme.*

*Un conditionnement dans des plateaux sous blister avec alvéoles individuelles vous garantit une présentation optimale et un transport sans risque de casse. Les déclinaisons d'usages et de recettes sont infinies, c'est la gamme idéale pour réaliser vos tartelettes sucrées, vos cocktails sucrés ou salés.*

## Caractéristiques

- 23 références
- Recette sucrée + salée + cacao
- Forme carré - rectangle - triangle - rond
- Recette au beurre
- Foncés à la main
- Fonds précuits
- Utilisable avec ou sans cuisson

## Avantages

- **Large gamme pour tous les besoins**
- **Formes originales**
- **Produit adapté à tous les besoins et tous les clients**
- **Produits hauts de gamme**
- **Prêts à l'emploi**
- **Usage universel**
- **Utilisation pratique et économique**



idée  
recette

St Honoré  
Sao Tomé  
d'Arnaud Gautier  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

idée  
recette

Osaka  
de Bruno Couret  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



# FONDS DE TARTE

sucrés et salés cuits

Le plus produit

Tous les produits de cette gamme sont au beurre et foncés à la main.

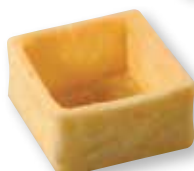


## Sucrés cuits



Ø 41 mm

010340



33 x 33 mm

010341



47 x 23 mm

010342



L 44 mm

010343



Ø 55 mm

010344



50 x 50 mm

010345



102 x 46 mm

010348



Ø 80 mm

010346



71 x 71 mm

010347



**DGF**  
PREMIUM

# Cacao cuits



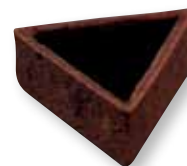
Ø 41 mm  
010349



33 x 33 mm  
010350



47 x 23 mm  
010351



L 44 mm  
010352



Ø 55 mm  
010353



50 x 50 mm  
010354



Ø 80 mm  
010355



71 x 71 mm  
010356



102 x 46 mm  
010357

# Salés cuits



Ø 41 mm  
010358



33 x 33 mm  
010359



47 x 23 mm  
010360



102 x 46 mm  
010362



L 44 mm  
010361



Gamme disponible également en surgelé à la marque Four à Idées

# SUCRES

et sucres spéciaux



Chaque famille correspond à un usage bien particulier.

Le sirop de glucose décliné en trois conditionnements vous permettra de réaliser vos nougatinnes et vos caramels. L'isomalt est l'ingrédient indispensable pour réussir vos pièces artistiques en sucre tiré, soufflé ou coulé. Un saupoudrage délicat de la neige éternelle DGF sur vos entremets, vos biscuits ou vos desserts sur assiette sera du plus bel effet.

notre sélection



Poudre blanche insoluble 1 kg  
08050



Sirop de glucose 7 kg  
08311



Isomalt 5 kg  
08317



## Neige éternelle

### Caractéristiques

- Poudre blanche insoluble
- Goût sucré et vanillé
- Recette spécifique

### Avantages

- Reste blanche, idéale pour le saupoudrage et la décoration de toutes les pâtisseries
- Peut se congeler

idée  
recette

Tartelette pomme caramel  
de  
Jean-François Langevin  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



# PRODUITS TEXTURANTS

et associés



Gélatine feuille or 1 kg  
08251

*Travailler avec les meilleures matières premières ne suffit pas toujours pour obtenir la texture, le foisonnement, l'onctuosité ou le fondant que vous exigez pour votre recette. Les produits texturants de DGF sont à votre disposition pour vous permettre d'obtenir le résultat escompté en s'adaptant à la complexité de vos recettes, tout en respectant vos choix de matières premières.*

# AGENT DE GRAISSAGE

et de démoulage



Agent de graissage et de démoulage 500 ml  
01950



Agent de graissage et de démoulage 5 L  
01951

*C'est le produit qu'il vous faut, idéal pour les moules et pâtisseries à démoulage facile.*

*Le plus produit*

- Bonne adhérence sur les bords des moules
- Peut s'appliquer à l'avance



Graisser légèrement le moule.



Garnir le moule.



Tremper le moule dans de l'eau chaude pendant quelques instants.



Démouler rapidement.



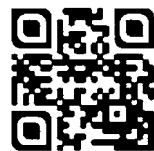
CODE	PÂTES ARÔMATIQUES, PRODUITS DE LABORATOIRE CHOCOLATIERS	PCB	MARQUE
02450	ROYALTINE - BRISURES DE BISCUIT DENTELLE - BOÎTE	2 kg	DGF Royal
02451	ROYALTINE - BRISURES DE BISCUIT DENTELLE - SACHET	2 kg	DGF Royal
05805	BRISURES DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR	2 kg	DGF Royal
05804	CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR	1 kg	DGF Royal
05816	CRÈME DE CAMEL D'ISIGNY	1 kg	DGF Royal
05817	CRÈME DE CAMEL D'ISIGNY	3 kg	DGF Royal
05818	ÉCLATS DE CAMEL D'ISIGNY	900 g	DGF Royal
02210	PRALINÉ 30% AMANDES 30% NOISETTES À L'ANCIENNE	6 kg	DGF Royal
02212	PRALINÉ 60% AMANDES À L'ANCIENNE	6 kg	DGF Royal
02211	PRALINÉ 60% NOISETTES À L'ANCIENNE	6 kg	DGF Royal
02215	PRALINÉ SURFIN AMANDES 30% NOISETTES 30% À L'ANCIENNE	3 kg	DGF Royal
02216	PRALINÉ SURFIN NOISETTES 60% À L'ANCIENNE	3 kg	DGF Royal
02217	PRALINÉ SURFIN NOISETTES À LA CORIANDRE À L'ANCIENNE	3 kg	DGF Royal
02218	PRALINÉ SURFIN NOISETTES À LA PÂTE DE CAFÉ À L'ANCIENNE	3 kg	DGF Royal
02229	PRALINÉ AMANDES - NOISETTES	5 kg	DGF Service
02226	PRALINÉ AMANDES - NOISETTES GRAND CONFISEUR	1 kg	DGF Service
02227	PRALINÉ AMANDES - NOISETTES GRAND CONFISEUR	6 kg	DGF Service
02228	PRALINÉ AMANDES - NOISETTES GRAND CONFISEUR	20 kg	DGF Service
02235	PRALINÉ AMANDES GRAND CONFISEUR	6 kg	DGF Service
02230	PRALINÉ NOISETTES GRAND CONFISEUR	6 kg	DGF Service
02231	PRALINÉ NOISETTES GRAND CONFISEUR	20 kg	DGF Service
CODE	NAPPAGE À CHAUD, FONDANTS CLAÇAGE À FROID	PCB	MARQUE
08239	NAPPAGE ABRICOT	7 kg	DGF Royal
08240	NAPPAGE ABRICOT	14 kg	DGF Royal
08232	NAPPAGE BLOND	7 kg	DGF Service
08230	NAPPAGE BLOND	14 kg	DGF Service
08236	NAPPAGE BLOND	1 kg	DGF Service
08233	NAPPAGE BLOND	14 kg	DGF Yellow
08244	NAPPAGE BLOND FIX	14 kg	DGF Royal
08211	NAPPAGE CONCENTRÉ AVEC ARÔME ABRICOT CRESCENDO	10 kg	DGF Royal
08212	NAPPAGE CONCENTRÉ AVEC ARÔME FRAISE CRESCENDO	10 kg	DGF Royal
08213	NAPPAGE CONCENTRÉ AVEC GOÛT POMME VERTE CRESCENDO	10 kg	DGF Royal
08210	NAPPAGE CONCENTRÉ NEUTRE CRESCENDO	10 kg	DGF Royal
08241	NAPPAGE FRAISE	7 kg	DGF Royal
08242	NAPPAGE FRAISE	14 kg	DGF Royal
08246	NAPPAGE NEUTRE	7 kg	DGF Service

08238	NAPPAGE NEUTRE	14 kg	DGF Service
08243	NAPPAGE NEUTRE FIX	14 kg	DGF Royal
08237	NAPPAGE ROUGE	1 kg	DGF Service
08234	NAPPAGE ROUGE	7 kg	DGF Service
08231	NAPPAGE ROUGE	14 kg	DGF Service
08245	NAPPAGE ROUGE FIX	14 kg	DGF Royal
08176	FONDANT PÂTISSIER	1 kg	DGF Service
08177	FONDANT PÂTISSIER	8 kg	DGF Service
08178	FONDANT PÂTISSIER	15 kg	DGF Service
08179	FONDANT PÂTISSIER - CARTON	15 kg	DGF Service
08180	FONDANT PÂTISSIER SOUPLE MOU	8 kg	DGF Service
08181	FONDANT PÂTISSIER SOUPLE MOU	15 kg	DGF Service
08215	GLAÇAGE NEUTRE À FROID PRÊT À L'EMPLOI	7 kg	DGF Royal
08248	GLAÇAGE TRANSLUCIDE PRÊT À L'EMPLOI	7 kg	DGF Cœur Sauvage

<b>CODE</b>	<b>PRÉPARATIONS EN POUDRE POUR MIXES PÂTISSIERS, ENTREMETS, GLAÇES</b>	<b>PCB</b>	<b>MARQUE</b>
08112	PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD	1 kg	DGF Service
08111	PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD	20 kg	DGF Service
08113	PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD	5 kg	DGF Service
08110	PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD	10 kg	DGF Service
08193	PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE STANDARD À CHAUD	25 kg	DGF
08190	PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE SUPRÊME À CHAUD	5 kg	DGF Royal
08191	PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE SUPRÊME À CHAUD	25 kg	DGF Royal
08101	PRÉPARATION INSTANTANÉE POUR GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID	10 kg	DGF Yellow
08103	PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE INSTANTANÉE PB À FROID	10 kg	DGF Service
08106	PRÉPARATION POUR GARNITURE PÂTISSIÈRE INSTANTANÉE NB À FROID	10 kg	DGF Service
08107	PRÉPARATION POUR GARNITURE PÂTISSIÈRE INSTANTANÉE NB À FROID	25 kg	DGF Service
08280	PRÉPARATION EN POUDRE INSTANTANÉE POUR MOUSSE AU CACAO	1 kg	DGF Service
08145	PRÉPARATION EN POUDRE POUR GÉNOISE	10 kg	DGF Royal
08146	PRÉPARATION EN POUDRE POUR GÉNOISE	25 kg	DGF Royal
08143	PRÉPARATION POUR MASSE BATTUE - GÉNOISE CACAO	10 kg	DGF Royal
08278	PROMIX G	5 kg	DGF Service
08279	PROMIX S	5 kg	DGF Service
08260	GEL MOUSSE ABRICOT AVEC PÉPITES	2 kg	DGF Service
08261	GEL MOUSSE BANANE	2 kg	DGF Service
08264	GEL MOUSSE CACAO	2 kg	DGF Service
08262	GEL MOUSSE CASSIS	2 kg	DGF Service
08263	GEL MOUSSE CITRON AVEC PÉPITES	2 kg	DGF Service



Retrouvez tous nos produits et recettes  
sur le site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



08265	GEL MOUSSE FRAISE AVEC PÉPITES	2 kg	DGF Service
08266	GEL MOUSSE FRAMBOISE AVEC PÉPITES	2 kg	DGF Service
08267	GEL MOUSSE MANDARINE	2 kg	DGF Service
08272	GEL MOUSSE NEUTRE	2 kg	DGF Service
08268	GEL MOUSSE NOIX DE COCO	2 kg	DGF Service
08269	GEL MOUSSE ORANGE	2 kg	DGF Service
08270	GEL MOUSSE PASSION	2 kg	DGF Service
08271	GEL MOUSSE POIRE AVEC PÉPITES	2 kg	DGF Service
08273	GEL MOUSSE PRALINÉ	2 kg	DGF Service

08255	GELÉE DESSERT	2 kg	DGF Service
08256	GELÉE DESSERT	5 kg	DGF Service

<b>CODE</b>	<b>PRÊTS ET FOND À GARNIR, DIVERS BISCUITS</b>	<b>PCB</b>	<b>MARQUE</b>
-------------	--	------------	---------------

010354	FONDS DE TARTE AU CACAO CARRÉS 50 X 50 mm	60 unités	DGF Premium
010356	FONDS DE TARTE AU CACAO CARRÉS 71 X 71 mm	36 unités	DGF Premium
010357	FONDS DE TARTE AU CACAO RECTANGULAIRES 102 X 46 mm	36 unités	DGF Premium
010353	FONDS DE TARTE AU CACAO RONDS Ø 55 mm	60 unités	DGF Premium
010355	FONDS DE TARTE AU CACAO RONDS Ø 80 mm	36 unités	DGF Premium
010362	FONDS DE TARTE SALÉS RECTANGULAIRES 71 X 33 mm	60 unités	DGF Premium
010345	FONDS DE TARTE SUCRÉS CARRÉS 50 X 50 mm	60 unités	DGF Premium
010347	FONDS DE TARTE SUCRÉS CARRÉS 71 X 71 mm	36 unités	DGF Premium
010348	FONDS DE TARTE SUCRÉS RECTANGULAIRES 102 X 46 mm	36 unités	DGF Premium
010346	FONDS DE TARTE SUCRÉS RONDS 80 mm	36 unités	DGF Premium
010344	FONDS DE TARTE SUCRÉS RONDS Ø 55 mm	60 unités	DGF Premium
010350	MINI FONDS DE TARTE AU CACAO CARRÉS 33 X 33 mm	144 unités	DGF Premium
010351	MINI FONDS DE TARTE AU CACAO RECTANGULAIRES 47 X 23 mm	144 unités	DGF Premium
010349	MINI FONDS DE TARTE AU CACAO RONDS Ø 41 mm	144 unités	DGF Premium
010352	MINI FONDS DE TARTE AU CACAO TRIANGULAIRES 44 mm	144 unités	DGF Premium
010359	MINI FONDS DE TARTE SALÉS CARRÉS 33 X 33 mm	144 unités	DGF Premium
010360	MINI FONDS DE TARTE SALÉS RECTANGULAIRES 47 X 23 mm	144 unités	DGF Premium
010358	MINI FONDS DE TARTE SALÉS RONDS Ø 41 mm	144 unités	DGF Premium
010361	MINI FONDS DE TARTE SALÉS TRIANGULAIRES 44 mm	144 unités	DGF Premium
010341	MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS CARRÉS 33 X 33 mm	144 unités	DGF Premium
010342	MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS RECTANGULAIRES 47 X 23 mm	144 unités	DGF Premium
010340	MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS RONDS Ø 41 mm	144 unités	DGF Premium
010343	MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS TRIANGULAIRES 44 mm	144 unités	DGF Premium
10140	FONDS DE TARTE SUCRÉS PUR BEURRE Ø 22 cm	12 unités	DGF Service
10126	FONDS DE TARTE SUCRÉS PUR BEURRE Ø 24 cm	12 unités	DGF Service
10118	FONDS DE TARTE SUCRÉS PUR BEURRE Ø 28 cm	12 unités	DGF Service

10152	MINI COUPELLES SALÉES	240 unités	DGF Service Traiteur
10153	MINI COUPELLES SUCRÉES PUR BEURRE	240 unités	DGF Service
10164	MINI TARTELETTES SALÉES	240 unités	DGF Service Traiteur
10163	MINI TARTELETTES SUCRÉES PUR BEURRE	240 unités	DGF Service Traiteur
10147	TARTELETTES SUCRÉES PUR BEURRE Ø 85 mm	144 unités	DGF Service
10130	TARTELETTES SUCRÉES PUR BEURRE Ø 11 mm	96 unités	DGF Service
10125	TARTES MARGUERITE 8 PARTS	12 unités	DGF Service
10111	BOUCHÉES HÔTELIÈRES	75 unités	DGF Service Traiteur
10155	MINI BOUCHÉES PUR BEURRE	240 unités	DGF Service
10131	ROULÉS TORSADES	75 unités	DGF Service Traiteur
10116	CHOUX GRAND MODÈLE PUR BEURRE	80 unités	DGF Service
10119	CHOUX LUNCH PUR BEURRE	120 unités	DGF Service Traiteur
10113	CHOUX PUR BEURRE	120 unités	DGF Service
10115	ÉCLAIRS GRAND MODÈLE PUR BEURRE	90 unités	DGF Service
10114	ÉCLAIRS PUR BEURRE	140 unités	DGF Service
10117	GLANDS PUR BEURRE	120 unités	DGF Service
10160	MINI CHOUX SAINT HONORÉ PUR BEURRE	100 unités	DGF Service
10161	MINI ÉCLAIRS PUR BEURRE	100 unités	DGF Service
10133	BABAS BOUCHONS PUR BEURRE	120 unités	DGF Service
10170	BABAS SAVARINS GRAND MODÈLE	6 unités	DGF Service
10132	BABAS SAVARINS PUR BEURRE	120 unités	DGF Service
10134	BABAS SAVARINS STANDARD AVEC CAISSETTES	120 unités	DGF Service
10162	MINI BABAS CAISSETTE PUR BEURRE	120 unités	DGF Service Traiteur
15740	BANDES DE BISCUITS CHARLOTTE X 34	2 kg	DGF Service
15776	BISCUITERIE - CIGARETTE DENTELLE	1,25 kg	DGF Service
15775	BISCUITERIE - ÉVENTAIL GAUFRE	1,25 kg	DGF Service
15741	BISCUITS CUIILLERS AUX ŒUFS FRAIS X 192	1,6 kg	DGF Service
15742	BOUDOIRS AUX ŒUFS FRAIS	1,6 kg	DGF Service
10109	FEUILLES GÉNOISE CACAO 8 mm	14 unités	DGF Service
10110	FEUILLES GÉNOISE NATURE 15 mm	8 unités	DGF Service
10108	FEUILLES GÉNOISE NATURE 8 mm	14 unités	DGF Service

## CODE

## SUCRES ET SUCRES SPÉCIAUX

## PCB

## MARQUE

08317	ISOMALT (E953)	5 kg	DGF Service
08050	POUDRE BLANCHE INSOLUBLE POUR DÉCORATION - NEIGE ÉTERNELLE	1 kg	DGF Service
08051	POUDRE BLANCHE INSOLUBLE POUR DÉCORATION - NEIGE ÉTERNELLE	1 kg	DGF Service
08310	SIROP DE GLUCOSE	1 kg	DGF Service
08311	SIROP DE GLUCOSE	7 kg	DGF Service
08314	SIROP DE GLUCOSE	14 kg	DGF Service

CODE	PRODUITS TEXTURANTS ET ASSOCIÉS	PCB	MARQUE
08275	ANTI CRISTALLISANT	2 kg	DGF Service
08277	FIXATEUR POUR CRÈME MONTÉE	1 kg	DGF Service
08252	GÉLATINE ALIMENTAIRE EN FEUILLE TYPE ARGENT	1 kg	DGF Service
08251	GÉLATINE ALIMENTAIRE EN FEUILLE TYPE OR	1 kg	DGF Service
08250	GÉLATINE ALIMENTAIRE EN POUDRE	1 kg	DGF Service
08285	PECTINE DE POMME STABILISÉE AU SEL DE SEIGNETTE	1 kg	DGF Service
08600	POUDRE À LEVER	1 kg	DGF Service
08276	SUPER STRUCTURE	2 kg	DGF Service

CODE	AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE	PCB	MARQUE
01950	AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE	500 ml	DGF Service
01951	AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE	5 L	DGF Service



Retrouvez tous nos produits et recettes sur le site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



PURÉE DE COCKTAIL EXOTIQUE SURGELÉE SUCRÉE - FROZEN SUGARED EXOTIC COCKTAIL PUREE

DCG *Cœur Sauvage*

# COCKTAIL EXOTIQUE

*Exotic cocktail*

INGREDIENTS : Fruits exotiques (Banane, Poivre, Orange, Mandarine, Ananas, Kiwi, Mangue, Citron vert), sucre (10%), aromatisant : E200  
Température de conservation : -18°C. Ne pas réchauffer ce produit surgelé.  
INCIPIENTES : Fruit Juice (Banana, Mandarin Orange, Pineapple, Kiwi Juice)  
Sugar (10%), aromatisant agent : sorbic acid E200  
Preservation temperature : -18°C. Never re-heat a defrosted product.

A consommer de préférence avant le :  
Best before /  
N° de lot :  
Batch N° /  
Date de fabrication :  
Production date :



Poids net : 1 kg  
Net weight : 2Lbs 3oz

**DCG 78570 FRANCE**  
**CHATELAIN-LES-VIGNES**  
FRANCE

RESERVE AUX PROFESSIONNELS - ONLY FOR PROFESSIONALS



# Les fruits

FRUITS SURGELÉS  
IQF, PURÉES, COULIS 58

PURÉES DE FRUITS PASTEURISÉS 60

FRUITS EN CONSERVE 60

FRUITS CONFITS 62

FRUITS MOELLEUX 62

FRUITS SECS,  
ENTIERS, POUDRES, PÂTES 63

FRUITS À L'ALCOOL 66

FOURRAGES DE FRUITS 67

# FRUITS SURGELÉS

IQF, purées, coulis

Le large choix de références vous permettra de laisser libre cours à votre créativité dans des registres aussi différents que la pâtisserie, la confiserie, les cocktails.

notre sélection



*Framboises Mecker surgelées 18/20*  
500 g  

---

012040



*Purée de fraise surgelée 1 kg*  

---

04259



*Purée de passion surgelée en lous 1 kg*  

---

04352



*Coulis de fruits rouges surgelé 500 g*  

---

12103



*Mélange 5 fruits décor*  

---

12058



## Fruits IQF

### Caractéristiques

- Surgélation individuelle

### Avantages

- Fruits non pris en masse
- Fruits intacts



## Purées de fruits en barquette

### Caractéristiques

- Pas d'arôme ajouté, ni de colorant, ni de conservateur
- Barquette 1 kg
- Large gamme de 31 références

### Avantages

- Goût authentique
- Emballage pratique et empilable
- Certitude de trouver sa purée



## Purées de fruits en Louis

### Caractéristiques

- Surgélation à cœur plus rapide
- Teneur en sucre réduite
- Décongélation rapide des Louis
- Dosage plus facile des Louis

### Avantages

- Goût et parfum du fruit mieux préservés
- Goût des fruits plus authentique
- Mise en œuvre rapide
- Coût de revient mieux maîtrisé



## Coulis de fruits



### Caractéristiques

- Aucun ajout d'eau ni d'additifs
- Flacon de 500 g

### Avantages

- Maximum d'intensité de goûts et de saveurs
- Bonne prise en main
- Facilité de réalisation de décors à l'assiette

# PURÉES DE FRUITS PASTEURISÉS

Cette gamme de purées de fruits pasteurisés répondra à toutes les attentes de ceux qui préfèrent gérer leur stock en ambiant. Le conditionnement en doypack est spécialement conçu pour préserver les arômes et les restituer de façon la plus fidèle.



Purée de passion 1 kg  
04419

Purée de fraise 1 kg  
04403

## Caractéristiques

- Stockage en ambiant
- Conditionnement en Doypack

## Avantages

- Plus économique que le surgelé
- Facilité de stockage
- Praticité d'usage

# FRUITS EN CONSERVE

C'est la gamme idéale pour réaliser facilement vos tartes, pour incorporation dans vos mousses ou accompagner vos crèmes glacées, pour réaliser vos décors sur assiette ou vos salades de fruits.

## Caractéristiques

- Fruits cueillis à maturité
- Fruits travaillés (pelés, entiers...)
- Mise en conserve respectueuse du fruit
- Calibrage des fruits

## Avantages

- Arômes préservés
- Fruits prêts à l'emploi
- Fruits stables au four
- Bonne fermeté
- Aptes à la congélation
- Bonne maîtrise des coûts
- Aspect régulier



Oreillons d'abricot au sirop 2,5 L  
03101



Figues au sirop 4/4  
03054



Petites poires entières  
au sirop 4/4  
03056



Raisins sans pépins au sirop 4/4  
03058



Oreillons d'abricot 5/1  
03102

# Oreillons d'abricot

RÉF	03109	03110	03108	03111	03101	03102	03105
PCB	2,5 L	3/1	4/4	5/1	2,5 L	5/1	2,5 L
GAMME	Le Royal	Le Royal	Le Royal	Le Royal	Yellow	Yellow	Dorés du désert

## Caractéristiques

- Fabrication spéciale pour DGF au Maroc
- Fruits cueillis et coupés à la main
- Fruits cueillis juste à maturité
- Pour le 2,5 L : produits calibrés et rangés à la main.
- 3 calibres : Royal, Yellow, Dorés du désert

## Avantages

- **Approvisionnement garanti**
- **Régularité de la qualité**
- **Produit économique**
- **Fruits mûrs mais fermes avec une bonne tenue à la cuisson**
- **Belle couleur orangée**
- **Non tachés**
- **Pas de perte**
- **Un calibre adapté à chaque usage**



# Mini abricots entiers



Mini abricots entiers 4/4  
03113

idée  
recette  
Cubic  
de Bruno Couret  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

## Caractéristiques

- Le noyau d'abricot est conservé
- Croissance lente
- Taille intéressante
- Spécificité DGF

## Avantages

- **Goût original légèrement nuancé d'amande**
- **Concentration des sucres et des arômes dans le fruit**
- **Multi usages : tarte, petits fours, dessert à l'assiette**
- **Diffusion privilégiée aux clients DGF**

# FRUITS CONFITS



## Caractéristiques

- Sélection des meilleurs fruits
- Récolte à maturité
- Calibrage des fruits
- Confisage lent

## Avantages

- **Bonne tenue**
- **Bel aspect**
- **Arômes préservés**
- **Dimensions régulières idéales pour les décors**
- **Pulpe fondante et onctueuse**
- **Aspect bien luisant**

notre sélection



Bigarreaux confits dénoyautés 18/20 - 5 kg  
05526



Abricots confits dénoyautés 1 kg  
05672



Melon tricolores petits cubes confits 1 kg  
05565

# FRUITS MOELLEUX

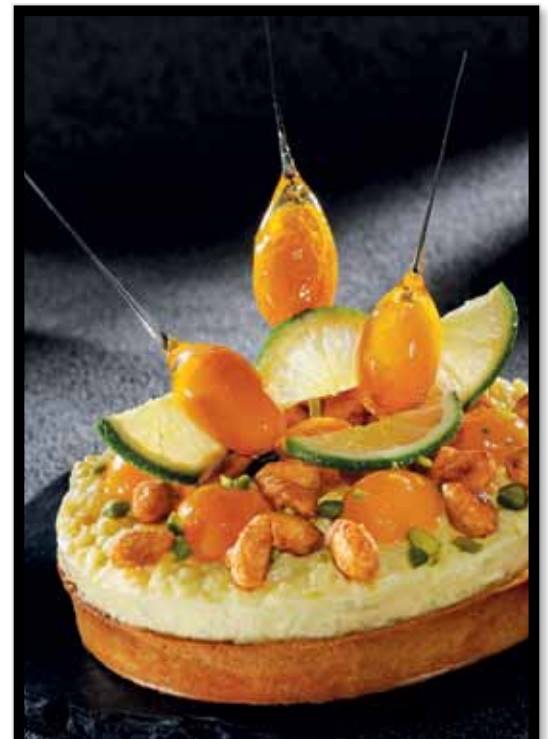
*Idéal en inclusion pour donner du caractère à vos créations et jouer sur les contrastes de textures et de saveurs.*



Pommes moelleuses 1 kg  
05784



Pruneaux d'Agen moelleux 1 kg  
05781





# FRUITS SECS

entiers, poudres, pâtes

DGF offre un des plus grands choix en fruits secs du marché car c'est une famille incontournable pour réaliser les grands classiques comme les galettes, les financiers, les biscuits joconde, les pralinés et toutes les autres merveilles qui font la renommée de la pâtisserie française.

notre sélection



Pâte de pistache 1 kg  
05802



Pure pâte de noisettes 1 kg  
05806



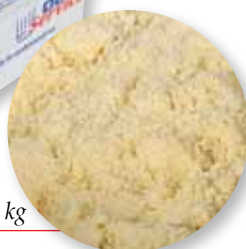
Pâte d'amandes Suprême 65% 3 kg  
05835



Raisins secs 15 kg  
05359



Poudre d'amandes blanchies 5 kg  
05020



Amandes blanchies effilées 5 kg  
05011



# Pâtes de pistaches sucrées, aromatisées et colorées



Pâte de pistaches aromatisée et colorée 5 kg  
05806

## Caractéristiques

- Produits souples
- Couleur très pistache, très vert (colorant naturel)
- Incorporation très facile à l'intérieur des biscuits
- Petit conditionnement
- Recette maîtrisée

## Avantages

- **Facilité d'emploi**
- **Bonne restitution des couleurs**
- **Produit haut de gamme**
- **Format économique**
- **Bonne conservation**



Pure pâte de noisettes 1 kg  
05806

# Pures pâtes de noisettes

RÉF	05806	05807
PCB	1 kg	3 kg

*Le plus produit*

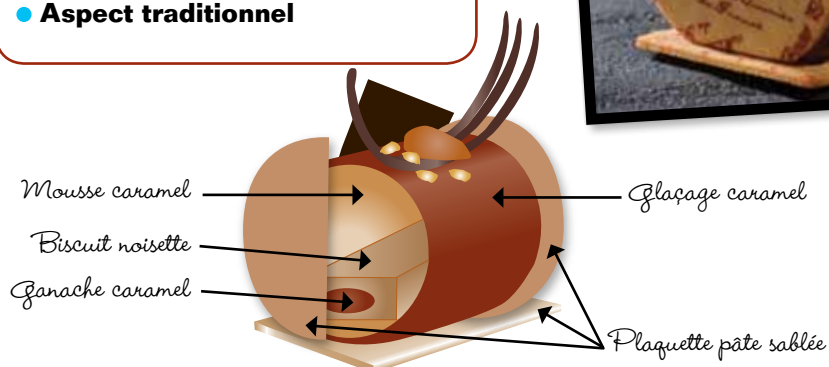
Pas de grains à l'utilisation, détente facile pour les pains de Gênes.

## Caractéristiques

- Produit naturel
- Pâte très fluide
- Torrification parfaite
- Belle couleur

## Avantages

- **Pour des recettes authentiques**
- **Facile à incorporer = gain de temps**
- **Goût puissant et authentique**
- **Aspect traditionnel**



**idée  
recette**

Cara noisette  
de Bruno Pastorelli  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



# Pâtes d'amandes 23, 33, 50, 65%

RÉF	05820	05821	05822	05823	05825	05826	05831	05832	05835	05836
GAMME	DÉCOR			CONFISEUR		SUPÉRIEUR		SUPRÊME		
%	23%			33%		50%		65%		
COULEUR	BLANCHE		ROSE	VERTE	BLANCHE		BLANCHE		BLANCHE	
PCB	3 kg	6 kg	3 kg		3 kg	6 kg	3 kg	6 kg	3 kg	6 kg

## Caractéristiques

- Exigence qualité DGF
- Goût prononcé
- Belle couleur
- Large gamme et plusieurs couleurs : 23%, 33%, 50%, 65%

## Avantages

- Produits haut de gamme et réguliers
- Pour des recettes de caractère
- Peut être coloré à façon
- Produit qui répondra à tous les usages et tous les besoins : petits fours, biscuits, crèmes, confiserie



Pâte d'amandes Suprême 65%  
05835



Pâte d'amandes décor rose 3 kg  
05822



Pâte d'amandes décor verte 3 kg  
05823

## Pâtes d'amandes décor

### Caractéristiques

- Fabrication spécifique
- 2 produits composés de 3 couleurs chacun

### Avantages

- Plasticité optimum
- Un produit pour chaque usage



Pâte d'amandes décor blanche 3 kg  
05820



Le plus produit

Un produit idéal pour la réalisation de divers modelages aux couleurs tendres.

# FRUITS À L'ALCOOL

Beaucoup de valeurs sûres dans cette famille qui constitue le fond de rayon indispensable pour réaliser les recettes incontournables dans une vitrine.

## Caractéristiques

- Bonne tenue
- Conditionnement en plastique

## Avantages

- **Facilité d'incorporation**
- **Réduction du risque de casse, donc produit économique**

notre sélection



Griottes à l'alcool 1,7 L  
01140



Cerises à l'alcool 1,7 L  
01115



Framboises à l'alcool 1 L  
01147



idée  
recette

Tarte Chiboust burlat  
Nasserdine Mendi  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



# FOURRAGES DE FRUITS

Toute une gamme de fruits ou préparations déclinée dans les formes, les textures et les parfums pour répondre à tous les besoins et les contextes propres à chacun.

notre sélection



Pommes en dés 5/1  
03282



Fourrage framboises pépins 3 kg  
08227



Griottes 3/1  
03611

## Fourrages framboises pépins

### Caractéristiques

- Utilisable à chaud comme à froid
- Mise en œuvre tolérante
- Plusieurs conditionnements
- Conditionnement en plastique

### Avantages

- **Produit universel**
- **Produit rentable**
- **Facilité d'emploi**
- **Quantité adaptée à votre besoin**
- **Réduction du risque de casse, donc produit économique**



idée  
recette

Macaron sablé à la  
framboise  
de Bruno Pastorelli  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

● ● ● ● Aidez-vous des codes couleurs pour comprendre le lien entre caractéristiques et avantages

CODE	FRUITS SURGELES IQF, PURÉES, COULIS	PCB	MARQUE
12007	BRISURES DE FRAMBOISES SURGELÉES IQF	2,5 kg	DGF Cœur Sauvage
12030	CARPACCIO D'ANANAS SURGELÉ	200 g	DGF Cœur Sauvage
12003	CASSIS EGRAPPÉS SURGELÉS IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12023	CUBES DE POMME SURGELÉS IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12034	DEMI-FRAISES ENROBÉES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12049	FIGUES DE SOLLIES ENTIÈRES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12005	FRAISES DES BOIS CULTIVÉES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12004	FRAISES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12020	FRAMBOISES MECKER POUR TARTE SURGELÉES IQF	500 g	DGF Cœur Sauvage
12021	FRAMBOISES MECKER SURGELÉES IQF	2,5 kg	DGF Cœur Sauvage
12040	FRAMBOISES MECKER SURGELÉES IQF SÉLECTION POUR TARTE	500 g	DGF Cœur Sauvage
12006	FRAMBOISES WILLIAMETTE SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12058	FRUITS DÉCORS SURGELÉS IQF - BARQUETTES	5 barquettes	DGF Cœur Sauvage
12035	FRUITS DÉCORS - FRAMBOISES ROUGES À PÉDONCULES SURGELÉES IQF	barquette	DGF Cœur Sauvage
12037	FRUITS DÉCORS - PHYSALIS SURGELÉES IQF	barquette	DGF Cœur Sauvage
12008	GRIOTTES DÉNOYAUTÉES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12009	GROSEILLES ÉGRAPPÉES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12104	GROSEILLES EN GRAPPE SURGELÉES IQF	barquette	DGF Cœur Sauvage
12022	MARRONS ÉPLUCHÉS SURGELÉS IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12012	MÉLANGE DE FRUITS ROUGES SURGELÉS IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12038	MIRABELLES DE LORRAINE SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12013	MÛRES CULTIVÉES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12014	MÛRES SAUVAGES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12015	MYRTILLES SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12000	OREILLONS D'ABRICOT SURGELÉS IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12017	OREILLONS DE QUETSCHES SURGELÉS IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12018	RHUBARBE EN MORCEAUX SURGELÉE IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12011	TRANCHES DE MANGUE SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12016	TRANCHES DE POMME SURGELÉES IQF	1 kg	DGF Cœur Sauvage
12055	ZESTES SEMOULE D'ORANGE SURGELÉS IQF	500 g	DGF Cœur Sauvage
12056	ZESTES SEMOULE DE CITRON SURGELÉS IQF	500 g	DGF Cœur Sauvage

### LES PURÉES DE FRUITS SUCRÉES SURGELÉES EN BARQUETTES

04250	PURÉE D'ABRICOT SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04251	PURÉE D'ANANAS SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04276	PURÉE D'ORANGE SANGUINE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04252	PURÉE DE BANANE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04253	PURÉE DE CASSIS SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04254	PURÉE DE CITRON JAUNE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04255	PURÉE DE CITRON VERT SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04257	PURÉE DE COCKTAIL EXOTIQUE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04256	PURÉE DE COCO SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage

04258	PURÉE DE FIGUE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04261	PURÉE DE FRAISE MARA DES BOIS SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04260	PURÉE DE FRAISE NON SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04259	PURÉE DE FRAISE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04262	PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04264	PURÉE DE FRUITS DES BOIS - FRUITS ROUGES SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04265	PURÉE DE GOYAVE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04266	PURÉE DE GRIOTTE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04267	PURÉE DE GROSEILLE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04268	PURÉE DE KIWI SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04269	PURÉE DE LITCHI SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04270	PURÉE DE MANDARINE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04271	PURÉE DE MANGUE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04272	PURÉE DE MELON SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04273	PURÉE DE MIRABELLE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04274	PURÉE DE MÛRE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04275	PURÉE DE MYRTILLE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04277	PURÉE DE PAMPLEMOUSSE ROSE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04278	PURÉE DE PASSION SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04279	PURÉE DE PÊCHE BLANCHE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04280	PURÉE DE PÊCHE SANGUINE SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04281	PURÉE DE POIRE WILLIAMS SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04282	PURÉE DE POMME GRANNY SMITH SUCRÉE SURGELÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage

### LES PURÉES DE FRUITS SURGELÉE SUCRÉE EN LOUIS

04354	LES LOUIS - PURÉE D'ABRICOT SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04355	LES LOUIS - PURÉE D'ANANAS SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04362	LES LOUIS - PURÉE D'ORANGE SANGUINE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04356	LES LOUIS - PURÉE DE CASSIS SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04369	LES LOUIS - PURÉE DE CITRON SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04366	LES LOUIS - PURÉE DE CITRON VERT SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04350	LES LOUIS - PURÉE DE FRAISE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04353	LES LOUIS - PURÉE DE FRAMBOISE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04358	LES LOUIS - PURÉE DE FRUITS ROUGES-FRUITS DES BOIS SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04359	LES LOUIS - PURÉE DE GRIOTTES SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04363	LES LOUIS - PURÉE DE LITCHI SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04364	LES LOUIS - PURÉE DE MANDARINE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04351	LES LOUIS - PURÉE DE MANGUE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04365	LES LOUIS - PURÉE DE MELON SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04360	LES LOUIS - PURÉE DE MYRTILLE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04352	LES LOUIS - PURÉE DE PASSION SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04361	LES LOUIS - PURÉE DE PÊCHE BLANCHE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04367	LES LOUIS - PURÉE DE POIRE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04368	LES LOUIS - PURÉE DE POMME VERTE SURGELÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage

12100	COULIS D'ABRICOT PASTEURISÉ SURGELÉ	500 g	DGF Cœur Sauvage
12101	COULIS DE COCKTAIL EXOTIQUE PASTEURISÉ SURGELÉ	500 g	DGF Cœur Sauvage
12102	COULIS DE FRAMBOISE PASTEURISÉ SURGELÉ	500 g	DGF Cœur Sauvage
12103	COULIS DE FRUITS ROUGES PASTEURISÉ SURGELÉ	500 g	DGF Cœur Sauvage

CODE	PURÉES ET JUS DE FRUITS PASTEURISÉS	PCB	MARQUE
------	-------------------------------------	-----	--------

04405	PURÉE D' ORANGE SANGUINE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04400	PURÉE D'ABRICOT PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04417	PURÉE D'ANANAS PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04414	PURÉE DE BANANE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04411	PURÉE DE CASSIS PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04401	PURÉE DE CITRON JAUNE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04402	PURÉE DE CITRON VERT PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04403	PURÉE DE FRAISE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04408	PURÉE DE FRAMBOISE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04413	PURÉE DE FRUITS ROUGES PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04418	PURÉE DE GRIOTTE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04420	PURÉE DE LITCHI PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04404	PURÉE DE MANDARINE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04415	PURÉE DE MANGUE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04410	PURÉE DE MÛRE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04406	PURÉE DE MYRTILLE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04419	PURÉE DE PASSION PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04421	PURÉE DE PÊCHE BLANCHE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04416	PURÉE DE POIRE WILLIAMS PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
04412	PURÉE DE POMME VERTE PASTEURISÉE SUCRÉE	1 kg	DGF Cœur Sauvage

01700	JUS DE CITRON	1 L	DGF Cœur Sauvage
-------	---------------	-----	------------------

CODE	FRUITS EN CONSERVE	PCB	MARQUE
------	--------------------	-----	--------

03221	AMARENA AU SIROP LOURD	3/1	DGF Cœur Sauvage
03220	AMARENA AU SIROP LOURD	4/4	DGF Cœur Sauvage
03223	AMARENA AU SIROP LOURD - BOCAL PET	3 L	DGF Cœur Sauvage
03277	COMPOTE DE POMMES AVEC REINE DES REINETTES 30%	5/1	DGF Service
03276	COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRES 24%	5/1	DGF Service
03203	BIGARREUX DÉNOYAUTÉS AU SIROP LÉGER	2/1	DGF Cœur Sauvage
03200	BIGARREUX DÉNOYAUTÉS AU SIROP LÉGER	4/4	DGF Cœur Sauvage
03128	DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP LÉGER CAL. 1	5/1	DGF Cœur Sauvage
03137	DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP SAVEUR CARAMEL	3/1	DGF Cœur Sauvage
03138	DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP SAVEUR CARAMEL	4/4	DGF Cœur Sauvage
03054	FIGUES AU SIROP	4/4	DGF Cœur Sauvage
03212	GRIOTTES DE MONTMORENCY DÉNOYAUTÉES AU SIROP LÉGER	1 L	DGF Cœur Sauvage

03210	GRIOTTES DÉNOYAUTÉES AU SIROP	1 L	DGF Cœur Sauvage
03215	GRIOTTES DU NORD DÉNOYAUTÉES AU SIROP	3 L	DGF Cœur Sauvage
03928	MARRONS AU SIROP VANILLE - BRISURES	2/1	DGF Cœur Sauvage
03929	MARRONS AU SIROP VANILLE - BRISURES	4/4	DGF Cœur Sauvage
03927	MARRONS AU SIROP VANILLE - BRISURES	5/1	DGF Cœur Sauvage
03926	MARRONS ENTIERS AU SIROP VANILLE NAPLES	2/1	DGF Cœur Sauvage
03931	MARRONS ENTIERS AU SIROP VANILLE NAPLES	4/4	DGF Cœur Sauvage
03925	MARRONS ENTIERS AU SIROP VANILLE NAPLES	5/1	DGF Cœur Sauvage
03924	MARRONS ENTIERS AU SIROP VANILLE TURIN	2/1	DGF Cœur Sauvage
03930	MARRONS ENTIERS AU SIROP VANILLE TURIN	4/4	DGF Cœur Sauvage
03923	MARRONS ENTIERS AU SIROP VANILLE TURIN	5/1	DGF Cœur Sauvage
03113	MINI ABRICOTS ENTIERS AU SIROP LÉGER	4/4	DGF Cœur Sauvage
03177	MIRABELLES DE LORRAINE DÉNOYAUTÉES AU SIROP	2/1	DGF Cœur Sauvage
03109	OREILLONS D'ABRICOT AU SIROP LÉGER - LE ROYAL	4/4	DGF Cœur Sauvage
03110	OREILLONS D'ABRICOT AU SIROP LÉGER - LE ROYAL	3/1	DGF Cœur Sauvage
03108	OREILLONS D'ABRICOT AU SIROP LÉGER - LE ROYAL	4,4	DGF Cœur Sauvage
03111	OREILLONS D'ABRICOT AU SIROP LÉGER - LE ROYAL	5/1	DGF Cœur Sauvage
03101	OREILLONS D'ABRICOT AU SIROP LÉGER - LE YELLOW	2,5 L	DGF Cœur Sauvage
03102	OREILLONS D'ABRICOT AU SIROP LÉGER - LE YELLOW	5/1	DGF Cœur Sauvage
03105	OREILLONS D'ABRICOT AU SIROP LÉGER - LES DORÉS DU DÉSERT	2,5 L	DGF Cœur Sauvage
03056	PETITES POIRES ENTIÈRES AU SIROP	4/4	DGF Cœur Sauvage
03127	POIRES WILLIAMS AU SIROP CAL.1	3/1	DGF Cœur Sauvage
03126	POIRES WILLIAMS AU SIROP CAL.1	4/4	DGF Cœur Sauvage
03130	POIRES WILLIAMS AU SIROP CAL.2	3/1	DGF Cœur Sauvage
03131	POIRES WILLIAMS AU SIROP CAL.2	5/1	DGF Cœur Sauvage
03181	QUETSCHES DÉNOYAUTÉES AU SIROP LÉGER	2/1	DGF Cœur Sauvage
03058	RAISINS SANS PÉPINS AU SIROP LÉGER	4/4	DGF Cœur Sauvage
03511	SEGMENTS DE MANDARINE AU SIROP LÉGER	3/1	DGF Cœur Sauvage
03510	SEGMENTS DE MANDARINE AU SIROP LÉGER	4/4	DGF Cœur Sauvage
03053	TRANCHES D'ORANGE AU SIROP	3/1	DGF Cœur Sauvage
03052	TRANCHES D'ORANGE AU SIROP	4/4	DGF Cœur Sauvage

CODE	FRUITS CONFITS	PCB	MARQUE
05535	1/2 BIGARREUX ROUGES CONFITS	5 kg	DGF Cœur Sauvage
05561	1/2 ÉCORCES CÉDRATS CONFITS	2 kg	DGF Service
05605	1/2 ÉCORCES CÉDRATS CONFITS	4 kg	DGF Service
05603	1/4 ÉCORCES CITRONS CONFITES	1 kg	DGF Service
05604	1/4 ÉCORCES CITRONS CONFITES	4 kg	DGF Service
05601	1/4 ÉCORCES ORANGES CONFITES	1 kg	DGF Service
05602	1/4 ÉCORCES ORANGES CONFITES	4 kg	DGF Service
05672	ABRICOTS DÉNOYAUTÉS CONFITS	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05650	ABRICOTS NOYAUX CONFITS	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05610	AIGUILLETTE CITRON ÉGOUTTÉE CONFITE	1 kg	DGF Service
05612	AIGUILLETTE DE CITRON DEXTROSÉE CONFITE	1 kg	DGF Service

05608	AIGUILLETTE ORANGE DEXTROSÉE CONFITE	1 kg	DGF Service
05606	AIGUILLETTE ORANGE ÉGOUTTÉE CONFITE	1 kg	DGF Service
05607	AIGUILLETTE ORANGE ÉGOUTTÉE CONFITE	4 kg	DGF Service
05626	ANGÉLIQUE CONFITE	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05627	ANGÉLIQUE CONFITE	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05525	BIGARREUX ROUGES CONFITS DÉNOYAUTÉS 16/18	5 kg	DGF Cœur Sauvage
05526	BIGARREUX ROUGES CONFITS DÉNOYAUTÉS 18/20	5 kg	DGF Cœur Sauvage
05527	BIGARREUX ROUGES CONFITS DÉNOYAUTÉS 20/22	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05528	BIGARREUX ROUGES CONFITS DÉNOYAUTÉS 20/22	5 kg	DGF Cœur Sauvage
05534	BIGARREUX TRICOLORES CONFITS DÉNOYAUTÉS 20/22	5 kg	DGF Cœur Sauvage
05532	BIGARREUX VERTS CONFITS DÉNOYAUTÉS 20/22	5 kg	DGF Cœur Sauvage
05531	BIGARREUX VERTS CONFITS DÉNOYAUTÉS 20/22	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05652	CLÉMENTINES CONFITES	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05664	CLÉMENTINES CONFITES	2 kg	DGF Cœur Sauvage
05653	FIGUES CONFITES	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05665	FIGUES CONFITES	2 kg	DGF Cœur Sauvage
05570	GROS CUBES DE MELON JAUNE CONFITS	5 kg	DGF Service
05567	GROS CUBES MELONS TRICOLORES CONFITS	5 kg	DGF Service
05659	KUMQUATS CONFITS	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05559	PETITS CUBES CÉDRAT CONFITS	1 kg	DGF Service
05560	PETITS CUBES CÉDRAT CONFITS	5 kg	DGF Service
05557	PETITS CUBES CITRON CONFITS	1 kg	DGF Service
05571	PETITS CUBES DE PAPAYE TRICOLORES CONFITS	1 kg	DGF Service
05572	PETITS CUBES DE PAPAYE TRICOLORES CONFITS	5 kg	DGF Service
05565	PETITS CUBES MELONS TRICOLORES CONFITS	1 kg	DGF Service
05566	PETITS CUBES MELONS TRICOLORES CONFITS	5 kg	DGF Service
05555	PETITS CUBES ORANGES CONFITS	1 kg	DGF Service
05556	PETITS CUBES ORANGES CONFITS	5 kg	DGF Service
05654	POIRES ENTIÈRES NATURELLES CONFITES	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05666	POIRES ENTIÈRES NATURELLES CONFITES	2 kg	DGF Cœur Sauvage
05655	POIRES ENTIÈRES ROUGES CONFITES	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05667	POIRES ENTIÈRES ROUGES CONFITES	2 kg	DGF Cœur Sauvage
05656	PRUNES CONFITES	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05668	PRUNES CONFITES	2 kg	DGF Cœur Sauvage
05657	TRANCHES ANANAS CONFITES	4 kg	DGF Cœur Sauvage
05669	TRANCHES ANANAS CONFITES	2 kg	DGF Cœur Sauvage
05660	TRANCHES DE KIVI CONFITES	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05579	TRANCHES MELON JAUNES CONFITES	5 kg	DGF Service
05577	TRANCHES MELON ROUGES CONFITES	5 kg	DGF Service
05582	TRANCHES MELON ROUGES/VERTES CONFITES	5 kg	DGF Service
05576	TRANCHES MELON TRICOLORES CONFITES	5 kg	DGF Service
05578	TRANCHES MELON VERTES CONFITES	5 kg	DGF Service
05670	TRANCHES ORANGE CONFITES	2 kg	DGF Cœur Sauvage
05658	TRANCHES ORANGES CONFITES	4 kg	DGF Cœur Sauvage



CODE	FRUITS MOELLEUX	PCB	MARQUE
05782	ABRICOTS MOELLEUX	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05786	ANANAS MOELLEUX	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05785	BANANES SÉCHÉES	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05788	CRANBERRIES MOELLEUSES	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05783	FIGUES MOELLEUSES	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05787	GINGEMBRE DÉSHYDRATÉ	500 g	DGF Cœur Sauvage
05784	POMMES MOELLEUSES	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05780	PRUNEAUX D'AGEN MOELLEUX 33/44	1 kg	DGF Cœur Sauvage
05781	PRUNEAUX D'AGEN MOELLEUX DÉNOYAUTÉS 33/44	1 kg	DGF Cœur Sauvage

CODE	FRUITS SECS, ENTIERS, POUDRES, PÂTES	PCB	MARQUE
05018	AMANDE POUDRE SPÉCIALE MACARONS - EXTRA FINE	5 kg	DGF Service
05019	AMANDE POUDRE SPÉCIALE MACARONS - EXTRA FINE	1 kg	DGF Service
05014	AMANDES BLANCHES BÂTONNETS	1 kg	DGF Service
05110	AMANDES BLANCHIES - CALIFORNIE 23/25 (ou 25/27) GROS FRUITS	1 kg	DGF Service
05113	AMANDES BLANCHIES - CALIFORNIE 23/25 (ou 25/27) GROS FRUITS	5 kg	DGF Service
05115	AMANDES BLANCHIES - CALIFORNIE 23/25 (ou 25/27) GROS FRUITS	10 kg	DGF Service
05101	AMANDES BLANCHIES - CALIFORNIE 27/30	1 kg	DGF Service
05104	AMANDES BLANCHIES - CALIFORNIE 27/30	5 kg	DGF Service
05105	AMANDES BLANCHIES - CALIFORNIE 27/30	10 kg	DGF Service
05130	AMANDES BLANCHIES - DÉCOR VALENCIA 36/38 GROS FRUITS	1 kg	DGF Service
05133	AMANDES BLANCHIES - DÉCOR VALENCIA 36/38 GROS FRUITS	5 kg	DGF Service
05134	AMANDES BLANCHIES - DÉCOR VALENCIA 36/38 GROS FRUITS	10 kg	DGF Service
05120	AMANDES BLANCHIES - VALENCIA 34/36	1 kg	DGF Service
05123	AMANDES BLANCHIES - VALENCIA 34/36	5 kg	DGF Service
05124	AMANDES BLANCHIES - VALENCIA 34/36	10 kg	DGF Service
05015	AMANDES BLANCHIES BÂTONNETS	5 kg	DGF Service
05172	AMANDES BLANCHIES BÂTONNETS	10 kg	DGF Service
05175	AMANDES BLANCHIES BÂTONNETS	1 kg	DGF Service
05176	AMANDES BLANCHIES BÂTONNETS	5 kg	DGF Service
05010	AMANDES BLANCHIES EFFILÉES	1 kg	DGF Service
05011	AMANDES BLANCHIES EFFILÉES	5 kg	DGF Service
05151	AMANDES BLANCHIES EFFILÉES	1 kg	DGF Service
05154	AMANDES BLANCHIES EFFILÉES	5 kg	DGF Service
05155	AMANDES BLANCHIES EFFILÉES	10 kg	DGF Service
05012	AMANDES BLANCHIES HACHÉES	1 kg	DGF Service
05013	AMANDES BLANCHIES HACHÉES	5 kg	DGF Service
05156	AMANDES BLANCHIES HACHÉES	1 kg	DGF Service
05158	AMANDES BLANCHIES HACHÉES	5 kg	DGF Service
05159	AMANDES BLANCHIES HACHÉES	10 kg	DGF Service
05170	AMANDES BLANCHIES HACHÉES FINES	1 kg	DGF Service

05173	AMANDES BLANCHIES HACHÉES FINES	5 kg	DGF Service
05174	AMANDES BLANCHIES HACHÉES FINES	10 kg	DGF Service
05035	AMANDES DÉCORTIQUÉES - CALIFORNIE 23/25 (ou 25/27) GROS FRUITS	1 kg	DGF Service
05038	AMANDES DÉCORTIQUÉES - CALIFORNIE 23/25 (ou 25/27) GROS FRUITS	5 kg	DGF Service
05039	AMANDES DÉCORTIQUÉES - CALIFORNIE 23/25 (ou 25/27) GROS FRUITS	10 kg	DGF Service
05026	AMANDES DÉCORTIQUÉES - CALIFORNIE 27/30	1 kg	DGF Service
05029	AMANDES DÉCORTIQUÉES - CALIFORNIE 27/30	5 kg	DGF Service
05030	AMANDES DÉCORTIQUÉES - CALIFORNIE 27/30	10 kg	DGF Service
05055	AMANDES DÉCORTIQUÉES - DÉCOR VALENCIA 36/38 GROS FRUITS	1 kg	DGF Service
05058	AMANDES DÉCORTIQUÉES - DÉCOR VALENCIA 36/38 GROS FRUITS	5 kg	DGF Service
05059	AMANDES DÉCORTIQUÉES - DÉCOR VALENCIA 36/38 GROS FRUITS	10 kg	DGF Service
05045	AMANDES DÉCORTIQUÉES - VALENCIA 34/36	1 kg	DGF Service
05048	AMANDES DÉCORTIQUÉES - VALENCIA 34/36	5 kg	DGF Service
05049	AMANDES DÉCORTIQUÉES - VALENCIA 34/36	10 kg	DGF Service
05016	AMANDES POUDDRE GRISE	5 kg	DGF Service
05328	CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN INVALIDE - IMPORT - AVEC CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05327	CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN INVALIDE - IMPORT - SANS CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05313	CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN MOITIÉ FRANCE - SANS CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05312	CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN MOITIÉ FRANCE- AVEC CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05326	CERNEAUX DE NOIX EXTRA INVALIDE PAYS DE L'EST - AVEC CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05325	CERNEAUX DE NOIX EXTRA INVALIDE PAYS DE L'EST - SANS CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05305	CERNEAUX DE NOIX EXTRA MOITIÉ FRANCE - PÂTIS/CONFISEURS AVEC CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05306	CERNEAUX DE NOIX EXTRA MOITIÉ FRANCE - PÂTIS/CONFISEURS SANS CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05304	CERNEAUX DE NOIX EXTRA MOITIÉ FRANCE - PÂTISSIERS/CONFISEURS	1,7 kg	DGF Royal
05308	CERNEAUX DE NOIX EXTRA MOITIÉ IMPORT - AVEC CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05309	CERNEAUX DE NOIX EXTRA MOITIÉ IMPORT - SANS CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05318	CERNEAUX DE NOIX HACHÉS IMPORT - AVEC CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05319	CERNEAUX DE NOIX HACHÉS IMPORT - SANS CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05310	CERNEAUX NOIX EXTRA INVALIDE FRANCE - 7 À 15 mm AVEC CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05311	CERNEAUX NOIX EXTRA INVALIDE FRANCE - 7 À 15 mm SANS CARTONNETTE	10 kg	DGF Service
05248	GRAINES DE PAVOT BLEU TURQUIE	1 kg	DGF Service
05249	GRAINES DE PAVOT BLEU TURQUIE	5 kg	DGF Service
05245	GRAINES DE SÉSAME BLANC INDE	1 kg	DGF Service
05246	GRAINES DE SÉSAME BLANC INDE	5 kg	DGF Service
05226	NOISETTES BLANCHIES EFFILÉES	1 kg	DGF Service
05227	NOISETTES BLANCHIES EFFILÉES	5 kg	DGF Service
05228	NOISETTES BLANCHIES EFFILÉES	10 kg	DGF Service
05216	NOISETTES BLANCHIES GROS FRUITS	1 kg	DGF Service
05217	NOISETTES BLANCHIES GROS FRUITS	5 kg	DGF Service
05218	NOISETTES BLANCHIES GROS FRUITS	10 kg	DGF Service
05235	NOISETTES BLANCHIES HACHÉES	1 kg	DGF Service
05236	NOISETTES BLANCHIES HACHÉES	5 kg	DGF Service
05237	NOISETTES BLANCHIES HACHÉES	10 kg	DGF Service
05206	NOISETTES DÉCOR LEVANT 13/15	1 kg	DGF Service

05208	NOISETTES DÉCOR LEVANT 13/15	5 kg	DGF Service
05209	NOISETTES DÉCOR LEVANT 13/15	10 kg	DGF Service
05201	NOISETTES LEVANT 11/13	1 kg	DGF Service
05203	NOISETTES LEVANT 11/13	5 kg	DGF Service
05204	NOISETTES LEVANT 11/13	10 kg	DGF Service
05240	NOIX DE COCO RÂPÉE	1 kg	DGF Service
05241	NOIX DE COCO RÂPÉE	5 kg	DGF Service
05242	NOIX DE COCO RÂPÉE	10 kg	DGF Service
05251	PIGNONS DE PIN CHINE	10 kg	DGF Service
05253	PIGNONS DE PIN CHINE	1 kg	DGF Service
05254	PIGNONS DE PIN CHINE	5 kg	DGF Service
05264	PISTACHES ÉMONDÉES VERTES IRAN	1 kg	DGF Service
05255	PISTACHES ENTIÈRES DÉCORTIQUÉES	1 kg	DGF Service
05256	PISTACHES ENTIÈRES DÉCORTIQUÉES	5 kg	DGF Service
05257	PISTACHES ENTIÈRES DÉCORTIQUÉES	10 kg	DGF Service
05259	PISTACHES VERTES	1 kg	DGF Service
05260	PISTACHES VERTES	5 kg	DGF Service
05261	PISTACHES VERTES	10 kg	DGF Service
05355	RAISINS SECS SULTANAS NATURELS TURQUIE N°9	1 kg	DGF Service
05356	RAISINS SECS SULTANAS NATURELS TURQUIE N°9	3 kg	DGF Service
05359	RAISINS SECS SULTANAS NATURELS TURQUIE N°9 CAGETTE	15 kg	DGF Service
05357	RAISINS SECS SULTANAS NATURELS TURQUIE N°9 CARTON	14 kg	DGF Service

05000	POUDRE D'AMANDES BLANCHE	1 kg	DGF Service
05001	POUDRE D'AMANDES BLANCHE	5 kg	DGF Service
05020	POUDRE D'AMANDES BLANCHE	5 kg	DGF Service
05021	POUDRE D'AMANDE BLANCHE VARIÉTÉ ESPAGNE	5 kg	DGF Service
05160	POUDRE D'AMANDES BLANCHE 100%	1 kg	DGF Service
05163	POUDRE D'AMANDES BLANCHE 100%	5 kg	DGF Service
05164	POUDRE D'AMANDES BLANCHE 100%	10 kg	DGF Service
05177	POUDRE D'AMANDES BLANCHE 80%	1 kg	DGF Service
05178	POUDRE D'AMANDES BLANCHE 80%	5 kg	DGF Service
05179	POUDRE D'AMANDES BLANCHE 80%	10 kg	DGF Service
05165	POUDRE D'AMANDES GRISE	1 kg	DGF Service
05168	POUDRE D'AMANDES GRISE	5 kg	DGF Service
05169	POUDRE D'AMANDES GRISE	10 kg	DGF Service
05220	POUDRE DE NOISETTES BLANCHE	1 kg	DGF Service
05221	POUDRE DE NOISETTES BLANCHE	5 kg	DGF Service
05222	POUDRE DE NOISETTES BLANCHE	10 kg	DGF Service
05223	POUDRE DE NOISETTES GRISE	1 kg	DGF Service
05224	POUDRE DE NOISETTES GRISE	5 kg	DGF Service
05225	POUDRE DE NOISETTES GRISE	10 kg	DGF Service
05180	TANT POUR TANT BLANC AMANDES/SUCRE	1 kg	DGF Service
05181	TANT POUR TANT BLANC AMANDES/SUCRE	5 kg	DGF Service
05182	TANT POUR TANT BLANC AMANDES/SUCRE	5 kg	DGF Service
05183	TANT POUR TANT GRIS AMANDES/SUCRE	1 kg	DGF Service
05184	TANT POUR TANT GRIS AMANDES/SUCRE	5 kg	DGF Service
05186	TANT POUR TANT GRIS AMANDES/SUCRE	10 kg	DGF Service

05815	CRÈME DE MARRONS	4/4	DGF Royal
05825	PÂTE D'AMANDES CONFISEUR BLANCHE 33%	3 kg	DGF Service
05826	PÂTE D'AMANDES CONFISEUR BLANCHE 33%	6 kg	DGF Service
05820	PÂTE D'AMANDES DÉCOR BLANCHE 23%	3 kg	DGF Service
05821	PÂTE D'AMANDES DÉCOR BLANCHE 23%	6 kg	DGF Service
05822	PÂTE D'AMANDES DÉCOR ROSE 23%	3 kg	DGF Service
05823	PÂTE D'AMANDES DÉCOR VERTE 23%	3 kg	DGF Service
05831	PÂTE D'AMANDES SUPÉRIEURE BLANCHE 50%	3 kg	DGF Service
05832	PÂTE D'AMANDES SUPÉRIEURE BLANCHE 50%	6 kg	DGF Service
05835	PÂTE D'AMANDES SUPRÊME BLANCHE 65%	3 kg	DGF Service
05836	PÂTE D'AMANDES SUPRÊME BLANCHE 65%	6 kg	DGF Service
05812	PÂTE DE MARRONS CONFITS	4/4	DGF Royal
05800	PÂTE DE PISTACHES AROMATISÉE ET COLORÉE	1 kg	DGF Royal
05801	PÂTE DE PISTACHES AROMATISÉE ET COLORÉE	3 kg	DGF Royal
05802	PÂTE DE PISTACHES SUCRÉE, AROMATISÉE ET COLORÉE	1 kg	DGF Royal
05806	PURE PÂTE DE NOISETTES	1 kg	DGF Royal
05807	PURE PÂTE DE NOISETTES	3 kg	DGF Royal
05803	PURE PÂTE DE PISTACHES	1 kg	DGF Royal

CODE	FRUITS À L'ALCOOL	PCB	MARQUE
01115	CERISES À L'ALCOOL AVEC QUEUE ET NOYAU 20% vol.	1,7 L	DGF Cœur Sauvage
01147	FRAMBOISES À L'ALCOOL 15% vol.	1 L	DGF Cœur Sauvage
01140	GRIOTTES À L'ALCOOL 15% vol.	1,7 L	DGF Cœur Sauvage
01141	GRIOTTES À L'ALCOOL 15% vol.	5 L	DGF Cœur Sauvage
01143	GRIOTTES À L'ALCOOL 15% vol.	1 L	DGF Cœur Sauvage

CODE	FOURRAGES DE FRUITS	PCB	MARQUE
08226	FOURRAGE FRAMBOISE PÉPINS	7 kg	DGF Service
08227	FOURRAGE FRAMBOISE PÉPINS	3 kg	DGF Service
03605	FRUITS POUR GARNITURES ET FOURRAGES CERISES NOIRES	3/1	DGF Cœur Sauvage
03611	FRUITS POUR GARNITURES ET FOURRAGES GRIOTTES	3/1	DGF Cœur Sauvage
03281	POMMES EN DÉS	3/1	DGF Service
03282	POMMES EN DÉS	5/1	DGF Service
03280	PRÉPARATION DE FRUITS - POMMES EN MORCEAUX	5,5 kg	DGF Service
02260	PRESTO CITRON - APPAREIL AU CITRON	5 kg	DGF Service





Retrouvez tous nos produits et recettes  
sur le site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)





# Les produits laitiers et produits associés

BEURRES  
ET BEURRES CONCENTRÉS

80

CRÈMES

81

MARGARINES ET MATIÈRES  
GRASSES VÉGÉTALES

81

La gamme de produits laitiers DGF se caractérise par une offre large pour s'adapter à toutes les contraintes de fabrication, à tous les process et à vos objectifs de qualité.



# BEURRES

et beurres concentrés

DGF propose toute une gamme de beurres de haute qualité qui vous séduiront par leur fraîcheur de goût, leur régularité et leur texture spécifique selon l'usage. Cette gamme conditionnée en plaque, en rouleau ou en bloc pour une plus grande praticité s'adaptera à vos réalisations avec facilité et leur donnera le bon goût inoubliable de la tradition.

## Beurres de tourage 82%

### Caractéristiques

- Très bonne plasticité
- Point de fusion spécifique
- Sélection des matières premières

### Avantages

- **Facile d'utilisation (Reste à la fois ferme et malléable)**
- **Feuilletage régulier et aéré**
- **Utilisable même en ambiance chaude**
- **Arômes raffinés**



Beurre de tourage 82% 2 kg  
06110



Beurre de tourage 82% 1 kg  
06401





## Le plus produit

Très bon foisonnement, produit ne rejetant pas d'eau (sans exudation) et adéquat pour tous les usages.



Crème liquide stérilisée UHT 1 L  
06255



Crème liquide stérilisée UHT 1 L  
06260

# CRÈMES

## Crème UHT 35%



# MARGARINES

brioche, croissant, feuilletage



Margarine brioche 500 g  
07114



Margarine croissant 2 kg  
07112



Margarine feuilletage 2 kg  
07110

### Caractéristiques

- Consistance spécifique par usage
- Incorporation de 25% de beurre pour les plus riches
- Température de fusion maîtrisée
- Largeur de gamme

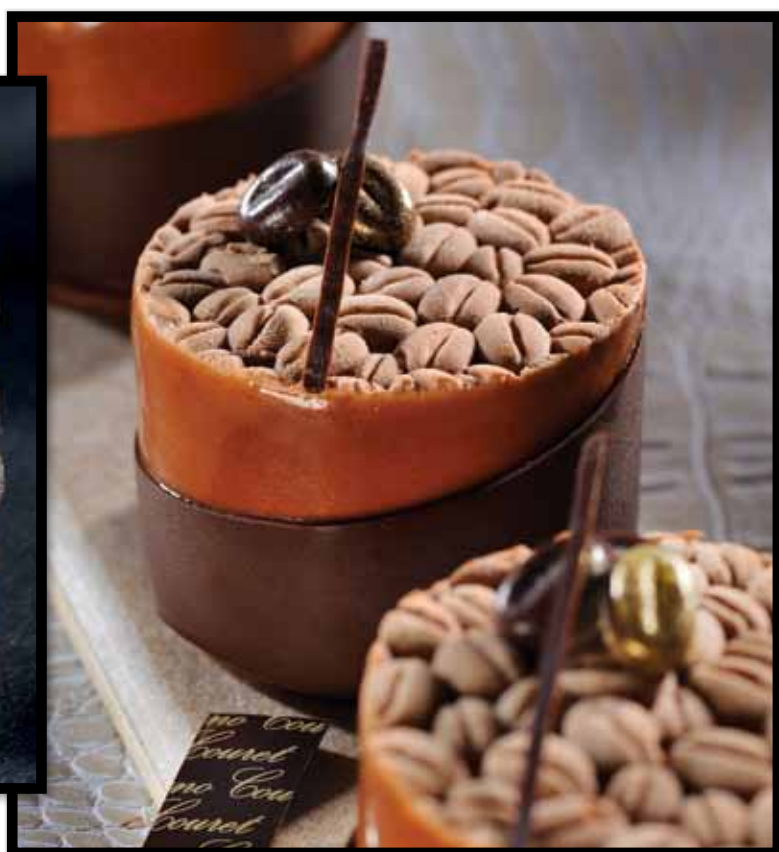
### Avantages

- **Excellente malléabilité (s'étire sans se déchirer) pour le feuilletage**
- **Incorporable facilement pour les garnitures et les crèmes**
- **Goût savoureux et typé**
- **Conservation à température ambiante**
- **Une offre pour chaque usage**

CODE	BEURRES	PCB	MARQUE
06421	BEURRE COLORÉ 82% MG	10 kg	DGF Service
06133	BEURRE CONCENTRÉ COLORÉ CROISSANT / FEUILLETAGE	2 kg	DGF Service
06423	BEURRE CONCENTRÉ CROISSANT - FEUILLETAGE COLORÉ	1 kg	DGF Service
06131	BEURRE D'INCORPORATION COLORÉ 82% MG	1 kg	DGF Service
06420	BEURRE D'INCORPORATION COLORÉ 82% MG	1 kg	DGF Service
06130	BEURRE DE TOURAGE	2 kg	DGF Royal
06401	BEURRE DE TOURAGE	1 kg	DGF Service
06110	BEURRE DE TOURAGE 82% MG	2 kg	DGF Royal
06132	BEURRE DE TOURAGE COLORÉ	2 kg	DGF Service
06422	BEURRE DE TOURAGE COLORÉ 82% MG	1 kg	DGF Service
06400	BEURRE EXTRA FIN	1 kg	DGF Service
06135	BEURRE FIN	1 kg	DGF Royal

CODE	CRÈMES	PCB	MARQUE
06256	CRÈME LIQUIDE STÉRILISÉE UHT 35% MG	1 L	DGF Cœur Sauvage
06250	CRÈME STÉRILISÉE UHT 30% MG	1 L	DGF
06253	CRÈME STÉRILISÉE UHT 33% MG	1 L	DGF Service
06255	CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% MG	1 L	DGF Royal
06260	CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% MG	1 L	DGF Royal
06254	CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% MG	5 L	DGF Service

CODE	MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES	PCB	MARQUE
06266	VEGETAL WHIP	1 L	DGF



CODE	MARGARINES	PCB	MARQUE
07136	CROISSANT FEUILLETAGE ROYALOR	2 kg	DGF Royal
07114	MARGARINE BRIOCHE	500 g	DGF Royal
07103	MARGARINE BRIOCHE	2,5 kg	DGF Yellow
07186	MARGARINE BRIOCHE MOKA	500 g	DGF Cœur Sauvage
07130	MARGARINE BRIOCHE MOKA	500 g	DGF Service
07112	MARGARINE CROISSANT	2 kg	DGF Royal
07129	MARGARINE CROISSANT FEUILLETAGE	2 kg	DGF Service
07102	MARGARINE CROISSANT	2 kg	DGF Yellow
07178	MARGARINE CROISSANT	2 kg	DGF Cœur Sauvage
07184	MARGARINE FEUILLETAGE	2 kg	DGF Cœur Sauvage
07110	MARGARINE FEUILLETAGE	2 kg	DGF Royal
07101	MARGARINE FEUILLETAGE	2 kg	DGF Yellow
07176	MARGARINE FEUILLETAGE	2 kg	DGF Cœur Sauvage
07216	MARGARINE INCORPORATION POUR BRIOCHE MOKA	500 g	DGF Royal
07213	MARGARINE TOURAGE POUR CROISSANT FEUILLETAGE	2 kg	DGF Royal

CODE	AUTRES PRODUITS	PCB	MARQUE
07203	PRÉPARATION MG VÉGÉTALE POUR MOKA BRIOCHE	500 g	DGF Yellow
07204	PRÉPARATION MG VÉGÉTALE TOURAGE POUR CROISSANT FEUILLETAGE	2 kg	DGF Yellow
07187	PRÉPARATION PRÊTE A L'EMPLOI POUR GARNITURE	3 kg	DGF Royal
07251	ROYAL ÉLITE INCORPORATION 25% DE BEURRE	500 g	DGF Royal
07250	ROYAL ÉLITE TOURAGE 25% DE BEURRE	2 kg	DGF Royal

CODE	POUDRES DE LAIT	PCB	MARQUE
06202	POUDRE DE LAIT INSTANT 0% MG	25 kg	DGF Service
06205	POUDRE DE LAIT INSTANT 26% MG	10 kg	DGF Service
06206	POUDRE DE LAIT INSTANT 26% MG	25 kg	DGF Service





D E V  
**DGF**  
*Royal*  
**WHISKY**  
54% vol. - 54%

X D E  
**DGF**  
*Royal*  
**COGNAC**  
54% vol. - 54%

**DGF**  
*Royal*  
**RHUM - R**  
Saveurs des Îles  
54 % vol. - 54 %  
INGRÉDIENTS  
Alcool de blé et sucre.  
Produit à base de la  
distillation de la rhum.  
  
**DGF 78570 FRANCE**  
CHANTELCOUPLES-LEZ-TOURNAI  
UN PROFESSIONNEL POUR LE CUISINIER - ONLY FOR THE CHEF



# Les alcools

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

86

ALCOOLS DÉNATURÉS

88

ARÔMES

88

# LES ALCOOLS

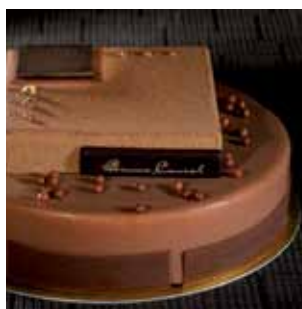
et spiritueux

*La parfaite maîtrise de fabrication des alcools et spiritueux DGF Service et DGF Royal vous garantit pour toutes vos créations pâtisseries, vos crèmes glacées ou vos bonbons chocolat un grand pouvoir aromatique et une saveur subtile grâce à un goût unique et finement rehaussé. En effet, nous utilisons pour la majorité des produits de la gamme les pourcentages d'alcools les plus adaptés à vos besoins. De plus, ces produits, très bien équilibrés avec des arômes riches et puissants, sont regroupés à travers une large gamme de références et de conditionnements. Le plus dur sera de choisir !*



Le plus produit

Bouteilles en emballage plastique pour une plus grande facilité d'utilisation et une plus grande sécurité.



notre sélection



Rhum saveur  
des îles 54% 1L  
01501



Rhum sélection  
grand arôme 5 L  
01033



Kirsch 54% 1 L  
01504

idée  
recette

Rose framboise  
de Valérie Lemaitre  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)





## Les alcools 54%

### Caractéristiques

- 54% d'alcool
- Large gamme de produits
- Large gamme de conditionnements (1, 2, 5, 20 L)
- Bouteille en plastique

### Avantages

- **Les arômes sont riches et puissants, idéal pour la chocolaterie, la confiserie, les bonbons liqueur**
- **Un produit pour chaque usage**
- **Stockage adapté à votre besoin**
- **Produit sécurisé**



Conseil du chef

En pâtisserie, pensez à associer un alcool à une préparation à base de fruits. Le Rhum pour les fruits exotiques, le Kirsch dans les forêts noires.

Arnaud Gautier

# LES ALCOOLS

## dénaturés

Cette gamme a été spécifiquement développée pour vous. Les alcools dénaturés DGF vous permettront de réhausser vos préparations, notamment en restauration.



Cognac gélifié 2 L  
01316

Whisky gélifié 2 L  
01322



Conseil du chef

Les gélifiés s'emploient principalement dans la fabrication des glaces ou en aromatisation de pâte à brioche, pour garder un apport aromatique.

Bruno Couret



Arôme poire Williams  
1 L  
01216



Arôme cerise  
note marasque 1 L  
01228

# LES ARÔMES

Les arômes, 100% naturels et sans adjuvants, ont été développés pour être utilisés en tant qu'exhausteur de goût et révélateur de saveurs.



## Les extraits d'arômes

### Caractéristiques

- Excellent dosage des arômes
- Produit parfaitement au point

### Avantages

- Bonne restitution des arômes dans votre recette finale
- Très bon rapport qualité prix



## CODE

## ALCOOLS &amp; SPIRITUEUX

## PCB

## MARQUE

01018	COMKI 45% vol.	20 L	DGF Service
01120	COMKI 45% vol.	5 L	DGF Service
01122	COMKI 45% vol.	2 L	DGF Service
01019	LE COMMERCE 45% vol.	20 L	DGF Service
01055	LE COMMERCE 45% vol.	1 L	DGF Service
01056	LE COMMERCE 45% vol.	2 L	DGF Service
01057	LE COMMERCE 45% vol.	5 L	DGF Service
01059	LE FANTAISIE 40% vol.	1 L	DGF Service
01060	LE FANTAISIE 40% vol.	2 L	DGF Service
01061	LE FANTAISIE 40% vol.	5 L	DGF Service
01075	ARMAGNAC 40% vol.	1 L	DGF Royal
01076	ARMAGNAC 40% vol.	5 L	DGF Royal
01522	ARMAGNAC 54% vol.	1 L	DGF Royal
01078	CALVADOS 40% vol.	1 L	DGF Royal
01079	CALVADOS 40% vol.	5 L	DGF Royal
01516	CALVADOS 54% vol.	1 L	DGF Royal
01072	COGNAC 40% vol.	1 L	DGF Royal
01073	COGNAC 40% vol.	5 L	DGF Royal
01513	COGNAC 54% vol.	1 L	DGF Royal
01066	EAU DE VIE DE FRAMBOISE 45% vol.	1 L	DGF Royal
01067	EAU DE VIE DE FRAMBOISE 45% vol.	5 L	DGF Royal
01510	EAU DE VIE DE FRAMBOISE 54% vol.	1 L	DGF Royal
01069	EAU DE VIE DE MIRABELLE 45% vol.	1 L	DGF Royal
01063	EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS 45% vol.	1 L	DGF Royal
01064	EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS 45% vol.	5 L	DGF Royal
01051	KIRSCH PUR 45% vol.	1 L	DGF Royal
01053	KIRSCH PUR 45% vol.	5 L	DGF Royal
01504	KIRSCH PUR 54% vol.	1 L	DGF Royal
01525	MARC DE CHAMPAGNE 54% vol.	1 L	DGF Royal
01501	RHUM SAVEURS DES ILES 54% Vol.	1 L	DGF Royal
01023	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 40% vol.	20 L	DGF Royal
01032	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 40% vol.	1 L	DGF Royal
01033	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 40% vol.	5 L	DGF Royal
01046	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 40% vol.	2 L	DGF Royal
01024	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 44% vol.	20 L	DGF Royal
01029	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 44% vol.	1 L	DGF Royal
01030	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 44% vol.	5 L	DGF Royal
01045	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 44% vol.	2 L	DGF Royal
01025	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 54% vol.	20 L	DGF Royal
01026	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 54% Vol.	1 L	DGF Royal
01027	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 54% vol.	5 L	DGF Royal
01044	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 54% vol.	2 L	DGF Royal

01502	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME 54% vol.	5 L	DGF Royal
01020	RHUM TRADITION FONDRE 40% vol.	20 L	DGF Service
01042	RHUM TRADITION FONDRE 40% vol.	5 L	DGF Service
01049	RHUM TRADITION FONDRE 40% vol.	2 L	DGF Service
01021	RHUM TRADITION FONDRE 44% vol.	20 L	DGF Service
01039	RHUM TRADITION FONDRE 44% vol.	5 L	DGF Service
01048	RHUM TRADITION FONDRE 44% vol.	2 L	DGF Service
01022	RHUM TRADITION FONDRE 54% vol.	20 L	DGF Service
01036	RHUM TRADITION FONDRE 54% vol.	5 L	DGF Service
01047	RHUM TRADITION FONDRE 54% vol.	2 L	DGF Service
01519	SCOTCH WHISKY 54% vol.	1 L	DGF Royal
01081	WHISKY 40% vol.	1 L	DGF Royal

CODE	ALCOOLS DÉNATURÉS	PCB	MARQUE
01400	ARMAGNAC MODIFIÉ SEL ET POIVRE 40% vol.	2 L	DGF Service Traiteur
01401	ARMAGNAC MODIFIÉ SEL ET POIVRE 40% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01402	ARMAGNAC MODIFIÉ SEL ET POIVRE 40% vol.	5 L	DGF Service Traiteur
01319	ARMAGNAC GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service
01334	ARÔME ORANGE GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service
01407	BRANDY MODIFIÉ POIVRE ET SEL 40% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01410	CALVADOS MODIFIÉ POIVRE ET SEL 40% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01325	CALVADOS GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service
01404	COGNAC MODIFIÉ SEL ET POIVRE 40% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01405	COGNAC MODIFIÉ SEL ET POIVRE 40% vol.	5 L	DGF Service Traiteur
01440	COGNAC MODIFIÉ SEL ET POIVRE 40% vol.	2 L	DGF Service Traiteur
01316	COGNAC GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service
01313	EAU DE VIE GÉLIFIÉE FRAMBOISE 50% vol.	2 L	DGF Service
01310	EAU DE VIE GÉLIFIÉE POIRE WILLIAMS 50% vol.	2 L	DGF Service
01304	KIRSCH PUR GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service
01307	LE COMMERCE GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service
01422	MADÈRE MODIFIÉ SEL ET POIVRE 17% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01423	MADÈRE MODIFIÉ SEL ET POIVRE 17% vol.	5 L	DGF Service Traiteur
01447	MADÈRE MODIFIÉ SEL ET POIVRE 17% vol.	2 L	DGF Service Traiteur
01437	MARSALA MODIFIÉ SEL ET POIVRE 17% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01434	PASTIS MODIFIÉ SEL ET POIVRE 45% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01426	PORTO MODIFIÉ POIVRE ET SEL 19% vol.	5 L	DGF Service Traiteur
01425	PORTO MODIFIÉ SEL ET POIVRE 19% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01446	PORTO MODIFIÉ SEL ET POIVRE 19% vol.	2 L	DGF Service Traiteur
01419	RHUM MODIFIÉ POIVRE ET SEL 40% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01420	RHUM MODIFIÉ POIVRE ET SEL 40% vol.	5 L	DGF Service Traiteur
01301	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service
01302	RHUM SÉLECTION GRAND ARÔME GÉLIFIÉ 50% vol.	5 L	DGF Service
01413	WHISKY MODIFIÉ POIVRE ET SEL 40% vol.	1 L	DGF Service Traiteur
01322	WHISKY GÉLIFIÉ 50% vol.	2 L	DGF Service

CODE	ARÔMES	PCB	MARQUE
01240	ARÔME ABRICOT 50% vol.	1 L	DGF Service
01201	ARÔME CERISE NOTE K 50% vol.	1 L	DGF Service
01202	ARÔME CERISE NOTE K 50% vol.	2 L	DGF Service
01554	ARÔME CERISE NOTE K 54% vol.	1 L	DGF Service
01228	ARÔME CERISE NOTE MARASQUE 50% vol.	1 L	DGF Service
01110	ARÔME FLEUR D'ORANGER	1 L	DGF Service
01113	ARÔME FLEUR D'ORANGER	20 L	DGF Service
01111	ARÔME FLEUR D'ORANGER	5 L	DGF Service
01234	ARÔME FRAISE 50% vol.	1 L	DGF Service
01219	ARÔME FRAMBOISE 50% vol.	1 L	DGF Service
01560	ARÔME FRAMBOISE 54% vol.	1 L	DGF Service
01231	ARÔME MENTHE BLANCHE 50% vol.	1 L	DGF Service
01246	ARÔME NOIX 50% vol.	1 L	DGF Service
01243	ARÔME NOIX DE COCO 50% vol.	1 L	DGF Service
01213	ARÔME ORANGE 60% vol.	1 L	DGF Service
01205	ARÔME ORANGE RHUM 55% vol.	1 L	DGF Service
01017	ARÔME ORANGE RHUM 55% vol.	20 L	DGF Service
01207	ARÔME ORANGE RHUM 55% vol.	5 L	DGF Service
01237	ARÔME PÊCHE 50% vol.	1 L	DGF Service
01216	ARÔME POIRE WILLIAMS 50% vol.	1 L	DGF Service
01557	ARÔME POIRE WILLIAMS 54% vol.	1 L	DGF Service
01209	VANILLORHUM - RHUM MODIFIÉ VANILLE 45% vol.	1 L	DGF Service
01016	VANILLORHUM - RHUM MODIFIÉ VANILLE 45% vol.	20 L	DGF Service
01211	VANILLORHUM - RHUM MODIFIÉ VANILLE 45% vol.	5 L	DGF Service
01210	VANILLORHUM - RHUM MODIFIÉ VANILLE 45% vol.	2 L	DGF Service





SE AVEC MORCEAUX DE FRAISE

Crème fraîche, lait pasteurisé stérilisé, sucre, eau, pâte de fraise 15% (fruits 90%, sucre), jus de fruit  
de fraise, protéines de lait, amidon, stabilisants / Fatras de graisse de chèvre, Cottage cheese / Fromage de grasse  
de chèvre, sucre, jus de fraise, jus de citron, jus de citron, jus de citron, jus de citron, jus de citron, jus de citron  
de fraise avec sucre (1%) / Strawberry pieces (1%) (strawberries 90%, sugar)  
Crème fraîche, lait pasteurisé stérilisé, sucre, eau, pâte de fraise 15% (fruits 90%, sucre), jus de fruit  
de fraise, protéines de lait, amidon, stabilisants / Fatras de graisse de chèvre, Cottage cheese / Fromage de grasse  
de chèvre, sucre, jus de fraise, jus de citron, jus de citron, jus de citron, jus de citron, jus de citron, jus de citron  
de fraise avec sucre (1%) / Strawberry pieces (1%) (strawberries 90%, sugar)

# Les glaces

LES GLACES ET LES SORBETS

94

# LES GLACES ET LES SORBETS

Les Glaces et Sorbets de la gamme Cœur Sauvage sont fabriqués dans un atelier artisanal selon le savoir-faire et la tradition des Maîtres Glaciers.



## Caractéristiques

- Plus de 80 références
- Recettes élaborées par un Maître Artisan Glacier
- Gamme sélectionnée par un Meilleur Ouvrier de France DGF
- Sorbets plein fruit garantis sans colorant ni conservateur

## Avantages

- Large gamme pour tous les besoins
- Produits très haut de gamme

Le plus produit

Possibilité de création de recettes spécifiques.



CODE

GLACES ET SORBETS

PCB

MARQUE

GL51126	CRÈME GLACÉE À LA CHARTREUSE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51130	CRÈME GLACÉE À LA CONFITURE DE LAIT	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51155	CRÈME GLACÉE À LA CRÈME DE CITRON	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51118	CRÈME GLACÉE À LA PÂTE DE PRALINÉ	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51018	CRÈME GLACÉE À LA VANILLE	2 x 5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51162	CRÈME GLACÉE AU BAILEY'S	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51005	CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT	2 x 5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51164	CRÈME GLACÉE AU LAIT D'AMANDE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51135	CRÈME GLACÉE AU LAIT DE COCO	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51002	CRÈME GLACÉE AU LAIT FRAIS ET AU CAMEL SALÉ	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51115	CRÈME GLACÉE AU NOUGAT DE MONTÉLIMAR	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51121	CRÈME GLACÉE AU SPÉCULOOS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51157	CRÈME GLACÉE AU TOURON SUPRÊME	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51151	CRÈME GLACÉE AUX PRUNEAUX ARMAGNAC	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51123	CRÈME GLACÉE BONBON AU CAMEL	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51103	CRÈME GLACÉE CAFÉ EXPRESSO	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51104	CRÈME GLACÉE CAFÉ IRLANDAIS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51125	CRÈME GLACÉE CANNELLE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51006	CRÈME GLACÉE CHOCOLAT CHIPS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage

GL51127	CRÈME GLACÉE CHOCOLAT GUANAJA	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51114	CRÈME GLACÉE NOIX	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51143	CRÈME GLACÉE PAIN D'ÉPICES	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51016	CRÈME GLACÉE PISTACHE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51154	CRÈME GLACÉE PLOMBIÈRES	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51182	CRÈME GLACÉE VANILLE INTENSE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51004	GLACE À LA CRÈME DE MARRON	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51009	GLACE À LA FRAISE	2 x 5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51147	GLACE À LA LIQUEUR D'AMARETTO	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51013	GLACE À LA MENTHE-CHOCOLAT	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51152	GLACE À LA PÂTE DE PRALINÉ ROCHER	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51119	GLACE À LA RÉGLISSE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51137	GLACE À LA VIOLETTE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51001	GLACE AU CAFÉ	2 x 5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51106	GLACE AU CHOCOLAT BLANC	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51124	GLACE AU GOÛT BULGARE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51161	GLACE AU GOÛT CHEWING GUM	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51165	GLACE AU GOÛT PÉTALE DE ROSE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51144	GLACE AU TIRAMISU	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51131	GLACE AUX ŒUFS À LA CRÈME BRÛLÉE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51133	GLACE AUX ŒUFS À LA FRAISE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51140	GLACE AUX ŒUFS AU GRAND MARNIER	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51171	GLACE AUX ŒUFS AU MIEL DES GARRIGUES	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51120	GLACE AUX ŒUFS AU RHUM RAISINS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51122	GLACE AUX ŒUFS VANILLE CROQUANT	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51019	GLACE AUX ŒUFS VANILLE INFUSION	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51020	GLACE AUX ŒUFS VANILLE TRADITION	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51169	GLACE MARBRÉE CHOCOLAT ET À LA BANANE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage

GL 51100	SORBET ABRICOT	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51101	SORBET ANANAS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51102	SORBET BANANE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51167	SORBET BASILIC	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51003	SORBET CASSIS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51163	SORBET CHOCOLAT NOIR	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51007	SORBET CITRON	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 1128	SORBET CITRON	2 x 5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51129	SORBET CITRON PRESSÉ	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51008	SORBET CITRON VERT	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51132	SORBET FIGUE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51172	SORBET FRAISE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51108	SORBET FRAISE DES BOIS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51012	SORBET FRAMBOISE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51138	SORBET FRUITS ROUGES	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51109	SORBET GRIOTTE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51146	SORBET KIWI	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51168	SORBET LYCHEE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51110	SORBET MANDARINE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51111	SORBET MANGUE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51112	SORBET MELON	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51153	SORBET MENTHE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51160	SORBET MIRABELLE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51136	SORBET MYRTILLE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51142	SORBET MOJITO	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51158	SORBET MÛRE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51014	SORBET NOIX DE COCO	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51145	SORBET ORANGE PRESSÉE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51015	SORBET PASSION	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51139	SORBET PÊCHE BLANCHE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51116	SORBET PÊCHE DE VIGNE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51149	SORBET PIÑACOLADA	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51170	SORBET POIRE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51017	SORBET POIRE WILLIAM	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51148	SORBET POMELOS	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51117	SORBET POMME VERTE	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL51191	SORBET ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage
GL 51159	SORBET TOMATE FRAÎCHE BASILIC	4 x 2,5 L	DGF Cœur Sauvage





# Le snacking



FONDS DE SAUCE

98

ASSAISONNEMENTS

98

PRODUITS À BASE  
DE TOMATES

100

OLIVES

101

# FONDS



*Fond blanc de volaille*  
800 g  
011130



*Fumet de poisson*  
900 g  
011131



*Jus de veau lié*  
660 g  
011132



*Fond brun*  
800 g  
011133

## Le plus produit

4 préparations déshydratées qualitatives, sans glutamate monosodique, sans huile de palme, au rendement d'hydratation élevé, et conditionnées dans des boîtes hermétiques et refermables.

# ASSAISONNEMENTS

notre sélection

Parce qu'il n'y a pas de snacking sans assaisonnement adapté, DGF vous propose une gamme développée et cautionnée par ses meilleurs spécialistes.



*Sauce salade* 5 L  
011845



*Sauce vinaigrette* 1 L  
011847



*Moutarde de Dijon* 5 kg  
011151



*Mayonnaise allégée* 5 kg  
011143



*Mayonnaise* 5 kg  
011154





Mayonnaise allégée 5 kg  
011143

## Mayonnaise allégée

### Caractéristiques

- Très bonne plasticité
- Point de fusion spécifique
- Sélection des matières premières

### Avantages

- **Facile d'utilisation (Reste à la fois ferme et malléable)**
- **Utilisable même en ambiance chaude**
- **Arômes raffinés**



Sauce vinaigrette  
1 L  
011847

## Sauce vinaigrette

### Caractéristiques

- Riche en huile d'olive
- Au vinaigre balsamique 22%
- Bouteille de 1 L

### Avantages

- **Produit haut de gamme**
- **Conditionnement adapté**



Sauce salade 5 L  
011845

## Sauce salade

### Caractéristiques

- Développée par un Meilleur Ouvrier de France DGF à base de moutarde de Dijon
- Bonne fluidité
- Couleur légèrement rosée

### Avantages

- **Produit haut de gamme**
- **Facilité d'utilisation**



Retrouvez tous nos produits dans le catalogue Snacking

# PRODUITS À BASE DE TOMATES

Grâce à sa maîtrise de la filière, DGF est en mesure de vous proposer une gamme resserrée sur des produits issus des meilleures sélections.



Tomates pelées concassées  
5/1

011102



Garniture pour pizza  
5/1

011120



Sauce pizza 10/12  
5/1

011111

## Sauce Pizza

### Caractéristiques

- Pas de rajout d'amidon
- Sélection de tomates peu acides
- Texture optimisée
- Process optimisé

### Avantages

- **Produit qualitatif**
- **Bonne tenue à la cuisson**
- **Produit très économique**

# LES OLIVES

### Caractéristiques

- Saveur typique du fruit
- Texture lisse, chair ferme
- Large gamme

### Avantages

- **Produit qualitatif**
- **Bonne tenue**
- Une offre pour tous les usages



Olives vertes dénoyautées 5/1

011056



Olives vertes dénoyautées 4/4

011055



Olives noires dénoyautées 5/1

011058



Olives noires dénoyautées 4/4

011057



CODE	SNACKING	PCB	MARQUE
11130	FOND BLANC DE VOLAILLE	800 g	DGF Restauration
11133	FONDS BRUN	800 g	DGF Restauration
11131	FUMET DE POISSON	900 g	DGF Restauration
11120	GARNITURE POUR PIZZA	5/1	DGF Service Traiteur
11132	JUS DE VEAU LIÉ	660 g	DGF Restauration
11154	MAYONNAISE	5 L	DGF Service Traiteur
11143	MAYONNAISE ALLÉGÉE	5 L	DGF Restauration
11147	MOUTARDE DE DIJON - SQUEEZE	1 kg	DGF Service Traiteur
11151	MOUTARDE DE DIJON PRÉPARÉE AU VINAIGRE	5 kg	DGF Service Traiteur
11060	OLIVES FAÇON GRÈCE SOUS VIDE	5 kg	DGF Service Traiteur
11058	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES 26/29	5/1	DGF Service Traiteur
11057	OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES 26/29	4/4	DGF Service Traiteur
11053	OLIVES NOIRES ENTIÈRES 26/29	4/4	DGF Service Traiteur
11054	OLIVES NOIRES ENTIÈRES 26/29	5/1	DGF Service Traiteur
11055	OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES 26/29	4/4	DGF Service Traiteur
11056	OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES 26/29	5/1	DGF Service Traiteur
11051	OLIVES VERTES ENTIÈRES 26/29	4/4	DGF Service Traiteur
11052	OLIVES VERTES ENTIÈRES 26/29	5/1	DGF Service Traiteur
11111	SAUCE PIZZA 10/12 BRIX	5/1	DGF Service Traiteur
11845	SAUCE SALADE	1 L	DGF Restauration
11847	SAUCE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	1 L	DGF Restauration
11102	TOMATES PELÉES CONCASSÉES	5/1	DGF Service Traiteur

Retrouvez tous nos produits dans le catalogue Pizza





**DB**  
**CITRON** 

*Détergent sols citron*

*Détergent désinfectant désodorisant*

**Produit - Fonction**

DB CITRON est un détergent désinfectant désodorisant pour le nettoyage quotidien de toutes surfaces lavables.

DB CITRON est formulé pour être utilisé sur les sols et surfaces même protégés grâce à son pH neutre, en laissant une agréable odeur.

**Utilisation - Dosage**

S'utilise à raison de 2 à 10 % dans l'eau. Appliquer manuellement ou pulvériser la solution sur la surface à traiter.

Conforme à la norme EN 1040

Contient : Chlorure d'alkyl diméthyl ammonium à 5 g/kg.

*Éléments de composition en conformité avec la liste de produits autorisés pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Arrêté du 8 septembre 1999 modifié.*

*Les agents de surface contenus dans ce produit sont conformes aux critères de biodégradabilité fixés à l'annexe III du règlement N°648/2004 relatif aux détergents et biodegradabilité finale d'un minimum 60% en 28 jours.*

*Largeur bactérielle : 17°2 - 17°4*

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Réservé à un usage professionnel

S 26. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste S 45. En cas d'accident ou de malaise consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette).

S 60. Éliminer le produit et/ou son récipient comme un déchet dangereux.

**5 Litres**

Lot : 042013 FMB 77291C DGF 26020 2 584730 260202



**DGF** 78 570 FRANCE  
CHANTELOUP-LES-VIGNES

**RESERVÉ AUX PROFESSIONNELS - FABRIQUÉ EN FRANCE**

# Hygiène



PRODUITS ENTRETIEN

104

# PRODUITS ENTRETIEN

Les conditions d'hygiène, qu'elles concernent l'hygiène corporelle ou bien celles de vos plans de travail ou de vos équipements, sont de plus en plus draconiennes dans nos métiers. C'est pourquoi DGF vous propose une gamme de produits d'hygiène et d'entretien qui vous permet de travailler dans le respect de ces obligations.

notre sélection

## Caractéristiques

- Pulvérisation ou trempage
- Conditionnement adapté
- Large gamme de produits

## Avantages

- **Rapidité d'utilisation**
- **Produit économique**
- **Multi usages**



Poudre lave vaisselle 10 kg  
026001



Plonge mains 5 L  
026002



Désinfectant 5 L  
026015

CODE	HYGIÈNE	PCB	MARQUE
26012	ASSOULISSANT TEXTILES	5 L	DGF Hygiène
26020	DB CITRON	5 L	DGF Hygiène
26000	DÉGRAISSANT DP 50	5 kg	DGF Hygiène
26015	DÉSINFECTANT AL	5 L	DGF Hygiène
26007	DÉSINFECTANT LABO ANTI-BACTÉRIEN	5 L	DGF Hygiène
26010	DÉSINFECTANT MAINS	5 L	DGF Hygiène
26014	EQUINOX	5 L	DGF Hygiène
26011	LABO LINGE	20 kg	DGF Hygiène
26006	LABO SURFACE	5 L	DGF Hygiène
26004	NETT FOUR	5 L	DGF Hygiène
26009	NETT SOL	5 L	DGF Hygiène
26008	NETT VITRES	5 L	DGF Hygiène
26013	NETTOYANT INOX	5 L	DGF Hygiène
26002	PLONGE MAINS	5 L	DGF Hygiène
26001	POUDRE LAVE VAISSELLE	10 kg	DGF Hygiène
26003	RINÇAGE VAISSELLE	5 L	DGF Hygiène



# Découvrez le site DGF

## www.dgf.fr



↳ Trouver un distributeur Connexion

# DGF

LE RÉSEAU | PRODUITS | MARQUES | RECETTES | CONCOURS | ÉCOLE | GALERIE

Rechercher...

### Actualités

+ Voir tout

## DGF PREMIUM

La gamme de chocolats Premium...

Le marché du chocolat est en pleine effervescence et les occasions de le mettre à l'honneur se multiplient depuis...

### MDAS 2014

+ Voir tout



LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS 2014  
du 8 au 11 mars 2014

DGF



### La recette du mois

+ Voir tout



Rouge Caresse - Bruno Couret



« Découvrez notre recette du mois »



Visitez aussi le site DGF  
sur smartphones et tablettes !

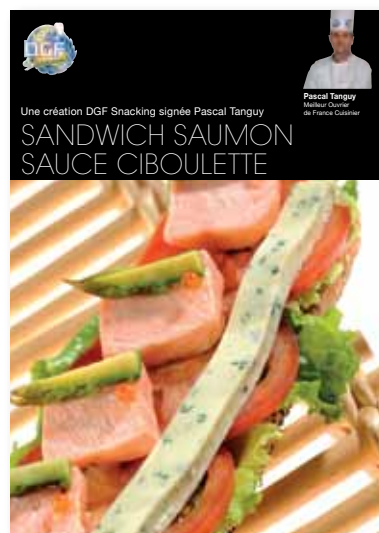
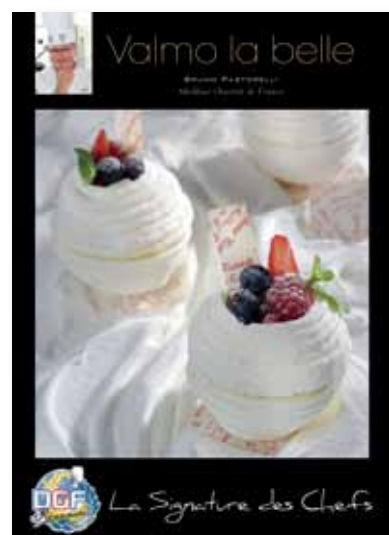
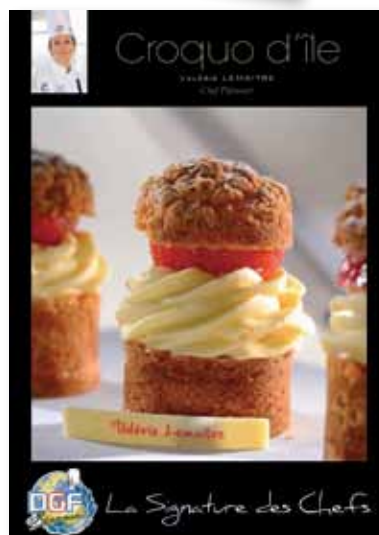
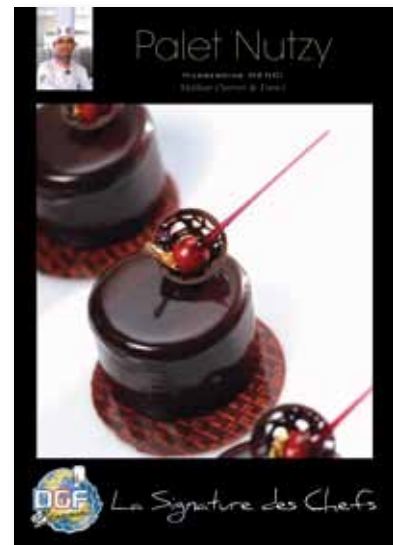
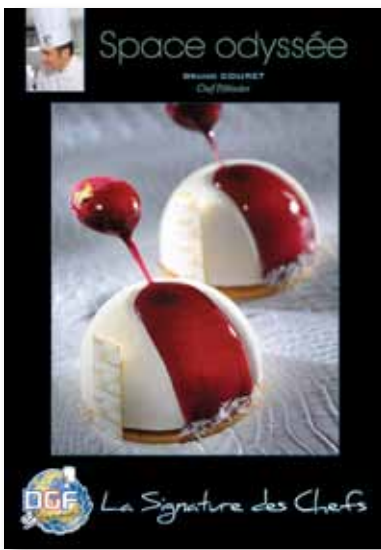
# DGF

78570 CHANTELOUP LES VIGNES - FRANCE - Tél. 33 (0) 1 39 22 22 39 - Fax 33 (0) 1 70 74 61 93

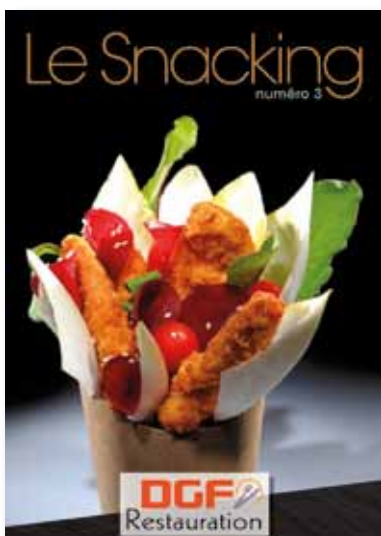
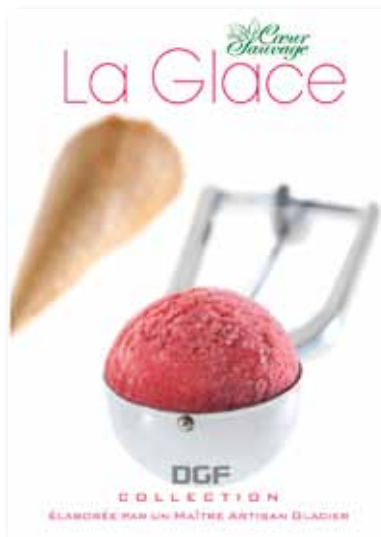
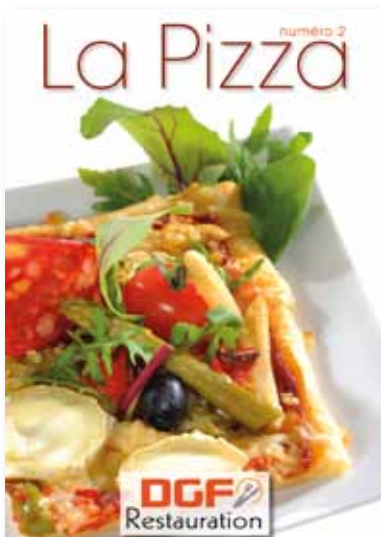


Retrouvez tous nos produits et recettes sur le site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

# Les fiches recettes



# Les catalogues



Retrouvez tous nos catalogues et fiches recettes sur le site [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)



# DGF

DGF - ZI des Cettons - 78 570 CHANTELOUP LES VIGNES - FRANCE  
Tél : +33 (0)1 39 22 22 39 - Fax : +33 (0)1 70 74 61 93  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

