

MARQUE FRANÇAISE



CATALOGUE

la *F*abrique

L'INGRÉDIENT CRÉATION

CRÉER, INNOVER, ÉMERVEILLER
POUR RÉINVENTER LES GOÛTS, LES TEXTURES ET LES COULEURS.

Sevarome & TRABLIT



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



SOMMAIRE

L'histoire de La Fabrique page 5

Les Vanilles pages 6 - 7

Le Café TRABLIT pages 8 - 9

Les Pâtes de fruits à coques pages 10 - 11

Les Pâtes aromatisantes pages 12 - 13

Les Arômes liquides pages 14 - 15

Les Ingrédients pages 16 - 19

Les Colorants pages 20 - 23

Les Toppings pages 24 - 25

Partenariat et inspiration page 26

Recette page 27



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



Au cœur du goût, deux savoir-faire d'exception

DEUX HISTOIRES, UNE PASSION COMMUNE : RÉVÉLER LES SAVEURS.

Depuis 1964, **Sevarome** accompagne les artisans du goût avec des solutions aromatiques de haute qualité. Née au cœur de la Haute-Loire, la maison s'est construite aux côtés des glaciers et pâtisseries, avec un sens aigu du détail, de l'équilibre et de l'innovation. Une expertise technique reconnue, qui s'exprime aujourd'hui dans des créations aromatiques sur mesure, pensées pour sublimer vos réalisations.

TRABLIT, c'est une histoire à part. Fondée en 1845, cette maison historique s'est construite autour d'une invention : **un procédé unique d'extraction du café**. Depuis, elle perpétue un savoir-faire rare, alliant torréfaction artisanale et extraction lente, pour offrir **des concentrés de café** d'une intensité et d'une finesse incomparables. Une véritable signature dans l'univers des arômes naturels.



LA FABRIQUE : L'ATELIER DES SAVEURS

De la rencontre entre ces deux savoir-faire d'exception est née **La Fabrique**. Pensée pour les chefs, les créateurs et les passionnés, elle réinvente les goûts, les textures et les couleurs pour mieux anticiper les tendances, les envies et les usages de demain.

Toujours en quête de nouvelles sensations, **La Fabrique** propose un large éventail d'ingrédients conçus pour enrichir les créations, réveiller les papilles et répondre aux besoins les plus exigeants.

Soutenue par la puissance de création du **Groupe Nactarome**, elle offre des solutions sur-mesure, capables de s'adapter aux attentes d'aujourd'hui et de faire émerger de nouvelles inspirations.





L'INGRÉDIENT
CRÉATION



Les Vanilles

La Fabrique vous propose un large éventail d'arômes naturels de vanille et d'extraits d'origine spécifique, couvrant

des profils gustatifs variés adaptés à de nombreuses applications. Faites ressortir l'originalité de votre produit !



Vanille

GOUSSES, EXTRAITS ET DÉRIVÉS



		Conditionnement et quantité	Dosage en g/Kg	DDM /mois		
GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR	Gousse gourmet variété planifolia	Sachet 250g	q.s.	12	IAN100379	  
EXTRAIT DE VANILLE BOURBON CONCENTRÉ	Faible dosage, sans grains	Bouteille 1L	2	12	VLN101071	
EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS	Facile à peser	Bouteille 1L	20	12	VLN101379	
POUDRE DE VANILLE BOURBON	Gousses entières broyées	Pot 500g	q.s.	12	IAN012619	  
POUDRE DE VANILLE ÉPUSÉES	Gousses entières broyées	Pot 1kg	q.s.	12	IAN012620	 
GRAINS NOIRS DE VANILLE ÉPUSÉS	Grains secs épuisés	Pot 100g		12	IAN012621	
PÂTE DE VANILLE	Arôme naturel en pâte	Pot 1kg	30 à 50	12	ANL012159	  

ARÔMES

ARÔME NATUREL DE VANILLE LIQUIDE	Appellation « à la vanille »	Bouteille 1L	10		VLN101371	
ARÔME NATUREL GOÛT VANILLE	Arôme naturel AB 200	Bouteille 1L	5 à 10	12	VLN011335	 
ARÔME VANILLE N°5	Arôme N° 5 Note vanillée	Bouteille 1L	10	24	VLS011201	 
ARÔME VANILLE GOURMANDE	Profil délicat et gourmand	Bouteille 1L	20		VLS101381	
ARÔME VANILLE LACTÉE	Vanille douce aux notes crémeuses	Bouteille 1L	20		VLS101382	



Kasher



Halal



Naturel



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



Le Café TRABLITI®

Le **TRABLITI**, extrait de café liquide incontournable depuis 1845, est élaboré à partir de cafés torréfiés selon une méthode traditionnelle.

Avec 28 % de matière sèche, il offre une saveur corsée, légèrement caramélisée, sans amertume – idéale pour sublimer pâtisseries, chocolats et glaces.

bouteille d'1L et 500mL



Le Café TRABLITI®

		Conditionnement et quantité		Dosage en g/Kg	DDM /mois		
TRABLITI 1845 EXTRAIT DE CAFÉ	Café intense et authentique	Bouteille	1 L	20 à 25	30	IAN308743PC1190	  
TRABLITI 1845 EXTRAIT DE CAFÉ	Café intense et authentique	Bouteille	500mL	20 à 25	30	IAN308743PC1190	  
TRABLITI PÂTE DE CAFÉ	Café intense et authentique	Pot	1kg	8 à 12	30	PLU101263	  
CAFÉ ARABICA ATOMISÉ	Café pur Arabica	Sachet	250g	15 à 20	14	IAN101264	  



Kashar



Halal



Naturel



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



La Fève pistache par Pierre-Henry Lecompte

Les Pâtes de fruits à coque

Nos pâtes de fruits à coque, issues d'un savoir-faire historique, sont fabriquées à partir de matières premières d'exception (pistaches de Californie, de Sicile ou de Turquie - Noisettes du Piémont ou de Turquie - Amandes d'Espagne ou de Californie - Noix du Sud-Ouest) sélectionnées à la source, puis torréfiées

et finement broyées. Elles offrent une texture lisse et des saveurs authentiques pour sublimer desserts, glaces et entremets. Grâce à notre expertise en aromatisation, nous proposons aussi une gamme de pâtes sucrées, colorées et aromatisées.

en pot d'1kg



Pâtes

PÂTES DE FRUIT À COQUE PURES

		Conditionnement et quantité		Dosage en g/Kg	DDM /mois		
PURÉE D'AMANDE PURE	Douceur pure d'amande	Pot	1kg	60	12	YAR012089	  
PÂTE DE NOISETTE PURE	Goût intense de noisette	Pot	1kg	30 à 40	12	PRN012132	  
PÂTE DE NOISETTE PURE PIÉMONT IGP	Saveur authentique	Pot	1kg	30 à 50	36	PRN038068	
PÂTE DE NOIX PURE	Richesse aromatique de noix	Pot	1kg	30	12	PRN037646	  
PÂTE DE PISTACHE PURE	Pistache gourmande et intense	Pot	1kg	30	12	PRN029795	  

PRÉPARATIONS EN PÂTES DE FRUIT À COQUE

PÂTE DE PISTACHE 	Préparation en pâte aromatisée et colorée	Pot	1kg	60	12	PRS012228	
PÂTE DE PISTACHE 98%	Préparation en pâte aromatisée et colorée sans sucre	Pot	1kg	60	14	PRN101195	
PÂTE NOUGAT DE MONTÉLIMAR GRAINS ISDA	Au nougat de Montélimar et noisettes	Pot	1kg	60	14	PRN101193	
PÂTE DE NOUGAT 	Pâte de nougat broyé et aromatisée	Pot	1kg	125	12	PRS100044	
PRALINÉ NOISETTE 50/50	Praliné Noisette 50/50	Pot	1kg	60 à 80		PRN012077	 





L'INGRÉDIENT
CRÉATION



la Fab'Pat

Nous avons sélectionné les meilleurs ingrédients naturels (huiles essentielles, extraits de fruits, plantes, épices, arômes...) pour élaborer dans nos ateliers une gamme complète de pâtes d'aromatisation concentrées.

Leur texture homogène et leur dosage optimal les rendent idéales pour toutes vos créations : mousses, crèmes, glaces, garnitures, nappages, fourrages...

en pot d'1kg



Fab'Pat

PÂTES AROMATIQUES

		Conditionnement et quantité		Dosage en g/Kg	DDM /mois		
CARAMEL	Arôme naturel et colorants en pâte	Pot	1kg	30 à 40	12	PAN012162	  
CARAMEL LAIT	Arome et colorants en pâte	Pot	1kg	25	12	PAS012191	
CITRON	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	30 à 50	12	PAN012146	  
FRAMBOISE	Arôme naturel et colorants en pâte	Pot	1kg	30 à 50	12	PAN012148	  
MANDARINE	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	30 à 50	12	PAN012150	 
NOIX DE COCO	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	30 à 50	12	PRN012215	
ORANGE	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	30 à 50	12	PAN012152	  
PISTACHE	Arôme et colorants en pâte	Pot	1kg	60	12	PRS012187	 
RÉGLISSE	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	25 à 30	12	PAN012161	  
ROSE	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	25 à 30	12	ANL012176	  
TIRAMISU	Arôme en pâte	Pot	1kg	80	12	PRS012086	
VERVEINE	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	25 à 30	12	ANL012174	  
VIOLETTE	Arôme naturel en pâte	Pot	1kg	25 à 30	12	ANL012178	  



Kasher



Halal



Naturel



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



Le Roll Cake par Pierre-Henry LecompteLecompte

la Fab'Arôme liquides

Soucieux de répondre à vos attentes et de vous accompagner dans votre créativité, nous avons conçu une gamme d'arômes dont

l'assemblage minutieux de notes aromatiques intenses révèle toute la richesse gustative de chaque ingrédient.

fab'Arôme

SOLUTIONS AROMATIQUES LIQUIDES

		Conditionnement et quantité	Dosage en g/Kg	DDM /mois		
ABRICOT	Note fruit mûr	Bouteille 500g	10	12	ANL009523	 
AMANDE AMÈRE	Texture épaisse	Bouteille 500g	2 à 8	12	ASL009431	 
BANANE	Type fruit mûr	Bouteille 500g	6 à 8	12	ANL009810	  
CASSIS	Type fruit frais	Bouteille 500g	10 à 20	12	ANL009526	  
CERISE	Fruitée	Bouteille 500g	6 à 8	12	ANL009748	 
CITRON (ZESTE)	Note zeste	Bouteille 500g	10	12	ANL009424	 
CITRON (JUS)	Note jus	Bouteille 500ml	2 à 2,5	12	ANL037506	
FLEUR D'ORANGER	Arôme naturel	Bouteille 500g	3 à 4	12	ANL009672	  
EAU DE FLEUR D'ORANGER	Eau de fleur d'oranger	Bouteille 1kg	20 à 50	12	ANL037513	 
FRAISE	Fruité, note fraîche	Bouteille 500g	10	12	ANL009528	 
FRAMBOISE	Arôme naturel	Bouteille 500ml	10	12	ANL009497	
MENTHE GLACIALE ARVENSIS	Émulsionnée (arvensis)	Bouteille alu 500g	4 à 5	12	ANL011900	  
MYRTILLE	Type fruit frais	Bouteille 500ml	7 à 8	12	ANL009713	
NOISETTE	Noisette grillée	Bouteille 500g	5 à 8	12	ASL010560	
NOIX DE COCO	Note lait de coco	Bouteille 500g	8 à 10	12	ANL009739	  
ROSE	Extrait alcoolique	Bouteille 500ml	1 à 2	12	ANL029814	
VIOLETTE	Fleurie, boisée, puissante	Bouteille 500g	2 à 3	12	ASL010110	 
YUZU	Type jus amer	Bouteille 500ml	6 à 10	12	ANL009729	



Kasher



Halal



Naturel



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



La Tartelette printanière pomelo, eucalyptus et hibiscus par Pierre-Henry Lecompte

Les Ingrédients

La gamme d'ingrédients techniques La Fabrique a été développée pour accompagner les professionnels dans leurs créations les plus innovantes et exigeantes. Chaque produit est conçu en réponse à des besoins concrets exprimés par des experts du métier, afin d'apporter des solutions performantes et adaptées.

Émulsifiants, texturants, stabilisants, épaississants, sucres et edulcorants... notre offre couvre un large éventail de fonctions technologiques pour vous permettre de donner forme à toutes vos idées culinaires, avec régularité, précision et créativité.

en Pot d'1Kg



Ingrédients

PECTINES

		Conditionnement et quantité	Dosage en g/Kg	DDM /mois	
PECTINE JAUNE	Pectine pour pâte de fruit - Thermorésistant	Pot 1kg	10 à 20	18	ITA038138
PECTINE X58	Pectine thermoréversible pour nappage stable à la congélation	Pot 1kg	10	18	ITA038124
PECTINE NH NAPPAGE	Pectine amidée thermoréversible pour nappage	Pot 1kg	8 à 12	18	BFT503660
PECTINE 325 NH 95	Pectine thermoréversible réactive au Calcium	Pot 1kg	3 à 50	18	ITA038255
PECTINE EXTRA SLOW SET*	Pectine HM à prise lente pour confiture peu sucrée (55 brix mini) - Thermorésistant	Pot 1kg	2,5 à 20	18	ITA011844
PECTINE MEDIUM RAPID SET*	Pectine à prise moyennement rapide pour confiture - Thermorésistant	Pot 1kg	2,5 à 5	18	ITA503752
PECTINE RAPID SET*	Pectine à prise rapide pour confiture - Thermorésistant	Pot 1kg	2,5 à 5	18	ITA503751

STABILISATEURS

SEVAGEL STAB ÉMULSIFIÉ	Stabilisateur émulsifié pour glaces	Pot 1kg	5 à 6	24	BFT011794	
SEVAGEL 64/G	Stabilisateur glaces - Caroube Carraghénanes	Pot 1kg	4 à 6	24	YAD011792	
SEVAGEL 64/S	Stabilisateur glaces et sorbets - Caroube	Pot 1kg	2 à 4	24	YAD011793	
SEVAGEL 65/S	Stabilisateur glaces et sorbets - Caroube Guar	Pot 1kg	3 à 5	24	BFT011805	
FAB'STAB +*	Stabilisateur émulsifié pour glace et crèmes glacées	Pot 1kg	3 à 5		BFT502589	
FAB'STAB NEUTRE*	Stabilisateur pour sorbet (caroube-alginate- carraghénanes)	Pot 1kg	3 à 5		BFT502590	
FAB'STAB SUPREME*	Stabilisateur sans additif pour sorbets et glaces	Pot 1kg	5 à 10		BFT503789	
FAB'FIX*	Stabilisateur à crème fouettée	Pot 1kg	5 à 20		BFT503596	
FAB'SEC / SEVADRY*	Préserve les confiseries de la reprise d'humidité	Pot 1kg	q.s.	24	BFT037857	

*produit disponible en précommande



Kasher



Halal



Naturel

en pot d'1kg



Ingrédients

GÉLIFIANTS, TEXTURANTS

		Conditionnement et quantité	Dosage en g/Kg	DDM /mois	
FAB'GELÉE DESSERT	Gélifiant pour mousse	Seau 5kg	60 à 70.		BFT012041
GÉLATINE BOVINE 200 BLOOM	Gélifiant d'origine bovine	Pot 1kg	q.s.		ITA022534
GÉLATINE PORCINE 200 BLOOM*	Gélifiant d'origine porcine	Pot 1kg	q.s.		ITA022538
FAB'GEL EXTRA*	Gel pour sphérification	Pot 1kg	q.s.		BFT503790
GÉLATINE DE POISSON	Gélatine 200 bloom	Pot 1kg	q.s.		ITA503412
FAB'GEL VÉGÉTAL*	Mélange de gélifiants végétaux (carraghénane + gomme tara)	Pot 1kg	35 à 50		BFT503594
AGAR AGAR*	Gélifiant végétal puissant, ferme et cassant	Pot 1kg	q.s.		ITA503856
FAB'BLANC*	Blancs d'œufs déshydratés	Pot 1kg	q.s.		BFT502597
FAB'MERINGUE*	Préparation complète pour meringue	Pot 1kg	q.s.		BFT503803
GOMME ARABIQUE*	Épaississant naturel issu d'acacia	Pot 1kg	q.s.		ITA503661
GOMME DE GUAR*	Épaississant végétal	Pot 1kg	q.s.		ITA022449
CARRAGHÉNANES KAPPA*	Gélifiant extrait d'algues rouges, pour textures fermes	Pot 1kg	q.s.		ITA022533
CARRAGHÉNANES IOTA*	Gélifiant extrait d'algues	Pot 1kg	q.s.		BFT512381



ÉMULSIFIANTS

LECITHINE DE SOJA	Lécithine liquide	Bouteille 1kg	1 à 5	12	ITA011813	  
MONOSTÉARATE DE GLYCÉROL	Émulsifiant d'origine végétale, stabilise les mélanges eau-huile	Pot 1kg	1,5 à 2	24	ITA011790	 

*produit disponible en précommande



Kasher



Halal



Naturel



Ingrédients

SUCRES, ÉDULCORANTS

		Conditionnement et quantité		Dosage en g/Kg	DDM /mois		
SUCRE VANILLINÉ*	Sucre aromatisé à la vanilline	Pot	1kg	q.s.		BFT502602	
CARAMEL PÂTISSIER	Caramel aromatique épais	Pot	1kg	80	24	PLU101250	
DEXTROSE	Sucre simple à faible pouvoir sucrant	Pot	1,25kg	60	24	ITA011788	  
GLUCOSE ATOMISÉ	Sucre simple pour limiter la cristallisation des glaces et confiseries	Pot	1,25kg	60	24	ITA011787	  
GLUCOSE ATOMISÉ	Sucre simple pour limiter la cristallisation des glaces et confiseries	Seau	5kg	60	24	ITA011787	  
ISOMALT	Édulcorant faible en calories, idéal pour décors en sucre transparents	Seau	5kg	q.s.	24	ITA011843	  
SORBITOL POUDRE	Édulcorant en poudre qui favorise la conservation des ganaches	Pot	1kg	20	24	ITA011856	  
SORBITOL LIQUIDE	Édulcorant liquide qui favorise la conservation des ganaches	Bouteille	1L	30	24	ITA011797	  

AIDES CULINAIRES

BAKING POWDER	Levure chimique universelle	Pot	1kg	15 à 20	18	BFT502556	  
BAKING POWDER SANS GLUTEN*	Poudre à lever sans gluten	Pot	1kg	15 à 20	18	BFT502557	  
BAKING POWDER SANS PHOSPHATES*	Poudre à lever sans phosphates	Pot	1kg	15 à 20	18	BFT502558	  
ACIDE CITRIQUE	E330	Pot	1kg		24	ITA011798	  

*produit disponible en précommande



Kashmeri



Halal



Naturel



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



Le Macaron fruits rouges, yaourt et pin de Sibérie par Pierre-Henry Lecompte

Fab'Col

Chez La Fabrique, nous proposons une large gamme de colorants conçus pour personnaliser ou harmoniser l'apparence de vos produits.

Pour faire le bon choix, quelques éléments clés sont à connaître :

- Le pays de destination de votre produit
- Le type de pigments colorants souhaité : non-azoïque, synthèse, naturel, scintillant
- Les contraintes liées à votre produit : hydrosoluble ou liposoluble (chocolaterie), traitement thermique, pH...
- Les nuances de couleurs voulues
- Une forme poudre ou liquide.



Fab'Colclean

INGRÉDIENT COLORANT 100% NATURELS « CLEAN LABEL »

		Conditionnement et quantité		Dosage en g/Kg	DDM /mois	
BLEU	Extrait de Spiruline - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP011679
BRUN CAFÉ	Extrait d'orge - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP011678
BRUN CAMEL	Sucre caramélisé - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP011682
JAUNE CITRON	Extrait de carthame - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP011646
ROSE	Betterave, Citron, Acerola - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP011680
VERT MENTHE	Extrait carthame et spiruline - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP037862
VERT PISTACHE	Extrait carthame et spiruline - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP037861
VIOLET	Extrait de carotte pourpre - Hydro - Poudre	Pot	100g	voir FT	12	ICP101344
ROSE (LIPOSOLUBLE)	Extrait de betterave liquide	Bouteille	500g	voir FT	12	ICL038126



Fab'Colnat

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE *

NOIR (CHARBON VÉGÉTAL)	E153 poudre	Pot	100g	voir FT	24	CSP011434
ORANGE (POUDRE)	E120 - E160a	Pot	100g	voir FT	12	CSP011647
ROUGE FRAISE (POUDRE)	E120 - E160a	Pot	100g	voir FT	12	CSP037667
ROUGE FRAISE (LIQUIDE)	E120 - E160c	Bouteille	500g	voir FT	12	CSL011542
ROUGE CARMIN	E120	Pot	100g	voir FT	12	CSP011522
ROSE BETTERAVE (LIQUIDE)	Jus concentré de betterave, E162	Bouteille	100g	voir FT	12	CNL011426
VERT PISTACHE	Extrait de carthame, E133	Pot	100g	voir FT	12	CSP011650
VERT MENTHE	Extrait de carthame, E133	Pot	100g	voir FT	12	CSP011651
VIOLET	E120 - E133	Pot	100g	voir FT	12	CSP011649
ROUGE (LIPOSOLUBLE)	E120 - E160c liquide	Bouteille	500g	voir FT	9	CSL011544



*sauf E 133



Fab'Coltrad

COLORANTS LIQUIDE SANS ALCOOL (HYDROSOLUBLE)

				Conditionnement et quantité	Dosage en g/Kg	DDM /mois	
BLEU CIEL	E131	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL037971	
BRUN CHOCOLAT	E102 - E129 - E151	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL038045	
JAUNE CITRON	E102	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL011747	
JAUNE OEUF	E102 - E129	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL011748	
ORANGE MANDARINE	E102 - E129	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL038043	
ROUGE FRAISE	E129	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL011749	
ROUGE FRAMBOISE	E122	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL038048	
VERT MENTHE	E102 - E131	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL038050	
VERT PISTACHE	E102 - E131	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL037910	
VIOLET	E122 - E129 - E132	Bouteille	500mL	voir FT	18	CSL037958	

COLORANTS EN POUDRE (HYDROSOLUBLE)

BLEU CIEL	E131	Pot 100g	voir FT	36	CSP037692	 
BLEU TURQUOISE	E131 - E151	Pot 100g	voir FT	36	CSP037693	 
BRUN CAFÉ	E102 - E129 - E151	Pot 100g	voir FT	36	CSP037681	 
BRUN CAMEL	E102 - E129 - E151	Pot 100g	voir FT	36	CSP037683	 
BRUN CHOCOLAT	E102 - E129 - E151	Pot 100g	voir FT	36	CSP037682	 
JAUNE CITRON	E102	Pot 100g	voir FT	36	CSP037675	 
JAUNE OEUF	E102 - E129	Pot 100g	voir FT	36	CSP037677	 
NOIR RÉGLISSE	E102 - E129 - E151	Pot 100g	voir FT	36	CSP037695	 
ORANGE MANDARINE	E102 - E129	Pot 100g	voir FT	36	CSP037680	 
ROUGE CERISE	E122 - E132	Pot 100g	voir FT	36	CSP037687	 
ROUGE FRAISE	E129	Pot 100g	voir FT	36	CSP037696	 
ROSE FRAMBOISE	E122	Pot 100g	voir FT	36	CSP037686	 
VERT MENTHE	E102 - E131	Pot 100g	voir FT	36	CSP037689	 
VERT PISTACHE	E102 - E131	Pot 100g	voir FT	36	CSP037668	 
VIOLET	E122 - E129 - E132	Pot 100g	voir FT	36	CSP037658	 



Kasher



Halal



Naturel

en pot de 100g



Fab'Coltrad

COLORANTS EN POUDRE (LIPOSOLUBLE)

		Conditionnement et quantité		Dosage en g/Kg	DDM /mois		
BLEU	E132	Pot	100g	voir FT	36	CSP011753	
BRUN	E102 - E124 - E132	Pot	100g	voir FT	36	CSP011754	
JAUNE	E104	Pot	100g	voir FT	36	CSP011750	
ORANGE	E110	Pot	100g	voir FT	36	CSP011752	
ROUGE	E124	Pot	100g	voir FT	36	CSP011751	
ROUGE FRAISE	E129	Pot	100g	voir FT	36	CSP011773	
VERT	E104 - E132	Pot	100g	voir FT	36	CSP011755	

COLORANTS SCINTILLANTS EN POUDRE

BRONZE SCINTILLANT	E555 - E172	Pot	100g	voir FT	36	CSP011780	
CUIVRE SCINTILLANT	E555 - E172	Pot	100g	voir FT	36	CSP011781	
ROUGE SCINTILLANT	E555 - E172	Pot	100g	voir FT	36	CSP011782	



L'INGRÉDIENT
CRÉATION



Les Toppings

Sublimez vos desserts, glaces et boissons avec notre gamme de toppings La Fabrique. Nos sauces pour dessert apportent saveurs, textures et couleurs irrésistibles pour créer des réalisations sur-mesure, modernes

et savoureuses, qui répondent parfaitement aux attentes des consommateurs. Élaborés sans additifs ni colorants artificiels, à partir d'ingrédients naturels, ils s'adaptent aussi bien aux produits chauds que froids.

en bouteille d'1kg



Fab'Top

SAUCES DESSERTS

		Conditionnement et quantité		Dosage en g/Kg	DDM /mois		
CARAMEL VANILLE	Topping	Bouteille	1kg	q.s.	12	PLU504367	 
CHOCOLAT NOISETTE	Topping	Bouteille	1kg	q.s.	12	PLU504366	 
CAFÉ	Topping	Bouteille	1kg	q.s.	12	PLU101248	 
NOUGAT	Topping	Pot	1kg	q.s.	12	PLU504368	



Kasher



Halal



Naturel

Partenariat



UNE COLLABORATION AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ SUCRÉE

Chez **La Fabrique**, chaque ingrédient est pensé pour inspirer. Avec notre **gamme complète** dédiée aux artisans du sucré, nous accompagnons leur créativité au quotidien.

En collaboration avec **Guillaume Abrevoir**, Chef pâtissier et formateur reconnu, nous développons des **recettes de saison** en phase avec **les tendances actuelles et les temps forts de l'année**.

Ces créations mettent en valeur la **richesse de notre gamme** et offrent aux professionnels des idées concrètes pour innover, surprendre, et faire vivre la gourmandise autrement.

Inspiration

RETROUVEZ TOUTE L'INSPIRATION SUCRÉE DE LA FABRIQUE

Prolongez l'univers de notre collaboration avec Guillaume Abrevoir sur notre compte Instagram **@lafabriqueingredient**.

Vous y découvrirez une **sélection d'idées pâtisseries raffinées, de créations de saison, ainsi que les fiches recettes exclusives** développées par le Chef, en lien avec les tendances et les temps forts de l'année.

Un espace pensé pour les artisans, où **savoir-faire et créativité** se rencontrent autour de notre gamme d'ingrédients.

EN SAVOIR PLUS
SUR LA FABRIQUE
ET EXPLORER
NOTRE UNIVERS :



nactis.fr/nos-marques/lafabrique/

Infusio, barre choco-café

GUILLAUME ABREVOIR | CHEF PÂTISSIER

Recette pour 20 barres

COQUE CHOCOLAT

INGRÉDIENT

1000g Chocolat noir équatorial

1. Réaliser une courbe de température classique pour le moulage des barres chocolatées.

Appareil pistolet Kamel

INGRÉDIENTS

125g Chocolat lait équatorial

152g Beurre de cacao

2g *Fab'Coltrad lyposoluble jaune*

1g *Fab'Coltrad lyposoluble rouge*

1. Fondre le beurre de cacao à environ 60°C.
2. Ajouter le chocolat de couverture lait puis mixer.
3. Ajouter les colorants et mixer à nouveau.
4. Réaliser une courbe de température puis pulvériser à 31°C

Appareil pistolet noir

INGRÉDIENTS

100g Beurre de cacao

10g *Fab'Colnat noir naturel*

1. Fondre le beurre de cacao à 45°C. Ajouter le colorant Noir puis mixer.
2. Tempérer à 29°C pour le flocage

Sirop café

INGRÉDIENTS

120g Sucre

60g Eau

20g *Extrait de café liquide Trablit*

100g Grué de cacao

1. Réaliser un sirop café, puis tremper le grué de cacao pendant 1 heure.
2. L'égoutter et le caraméliser au four sur un Silpat à 160°C environ 10 minutes.
3. Le faire refroidir puis l'utiliser pour la recette du praliné noisette.

Ganache café mascarpone

INGRÉDIENTS

105g Lait entier

45g Grains de café entier

75g Mascarpone

50g *Sorbitol en poudre (E420)*

15g Sucre inversé (trimoline)

50g Sirop de glucose DE60

37g Glucose atomisé DE38

2g Fleur de sel

75g Chocolat Noir Caraïbe 66%

265g Chocolat blanc Ivoire 35%

25g *Extrait de café liquide Trablit*

1. Dans une casserole, faire bouillir le lait.
2. Ajoutez ensuite les grains de café, couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes.
3. Chinoiser le lait en rajoutant pour atteindre le point final 125 g.
4. Ajoutez le sucre inversé ainsi que le glucose, le mascarpone et le sel.
5. Faire fondre le chocolat à 40°C, puis mélanger.
7. Ajouter l'extrait de café puis mixer pour parfaire l'émulsion.
9. Garnir, la ganache à 30° dans les coques de bonbons moulée.
10. Garnir au 2/3 puis laisser cristalliser quelques heures à 15°C.

Praliné noisette grué caramélisé café

INGRÉDIENTS

300g Praline Noisette Piemont

15g *Extrait de café liquide Trablit*

150g Chocolat lait Jivara 40%

50g Grué de cacao

1. Fondre la couverture lait, puis réaliser un mélange avec le praliné noisette, le grué et le café.
2. Tempérer et pocher dans la barre chocolatée.



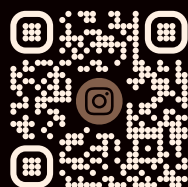


L'INGRÉDIENT
CRÉATION

**Pour réinventer
les goûts, les textures
et les couleurs**

NACTAROME

The Colourful Taste of Nature



nactarome.com

UNE COMMANDE ?

Contactez-nous sur
commande1@nactis.com

PLUS D'INFORMATIONS ?

Veuillez contacter votre
commercial dédié.

SIEGE SOCIAL

845, avenue Marguerite Perey
77127 LIEUSAIN
Tel : +33 1 60 86 85 32

NACTIS YSSINGEAUX

ZA la Guide 1
350 impasse des Technicités
43200 YSSINGEAUX
Tel : +33 4 71 59 04 78

NACTIS MORANGIS

10 rue du Dr Jean Charcot
91420 MORANGIS
Tel : +33 1 60 14 71 47