



# NOTRE ASSORTIMENT DE PRALINÉS

Désignation	Référence	Unité de vente	Ingrédients	Description du produit	Utilisation
<b>Pralinés amande</b>					
MNH Praliné amande clair	260 015 260 010	12,5 kg 6,25 kg	Amandes (44%) Sucre Beurre de cacao	Praliné clair aux amandes fraîchement grillées. Bas degré de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché. Teinte jaune pâle/marron clair, le goût fin et doux de l'amande.	Pralinés, confiseries, fourrages, fabrication et aromatisation de crèmes. Production de confiseries fines.
MND Praliné amande foncé	261 015 261 010	12,5 kg 6,25 kg	Amandes (42 %) Sucre Chocolat de couverture	Praliné foncé aux amandes fraîchement grillées. Degré moyen de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron moyen. Goût fin et prononcé de l'amande, parfait d'un chocolat de couverture.	
MBN Praliné corsé amande	270 015 270 010	12,5 kg 6,25 kg	Amandes (50 %) Sucre Beurre de cacao Lait entier en poudre	Praliné très foncé aux amandes fraîchement grillées. Haut degré de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron moyen agréable. Goût fin et puissant de l'amande, parfait de lait entier en poudre.	

## Pralinés noisette

NXXX Praliné noisette suprême	279 015	12,5 kg	Noisettes (50%) sucre Beurre de cacao chocolat de couverture	Praliné très foncé aux noisettes fraîchement grillées. Haut degré de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron moyen agréable. Goût fin et puissant de la noisette, parfait de lait entier en poudre.	Pralinés, confiseries, fourrages, fabrication et aromatisation de crèmes. Production confiseries fines.
NNHX Praliné noisette clair EXTRA	281 015 281 010 281 004	12,5 kg 6,25 kg 2,5 kg	Noisettes (42 %) Sucre Beurre de cacao	Praliné clair aux noisettes fraîchement grillées. Bas degré de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron clair agréable. Goût fin et prononcé de la noisette, un de nos pralinés préférés. Vendu en pain de 2,5 kg.	
NNDX Praliné noisette foncé EXTRA	280 015 280 010	12,5 kg 6,25 kg	Noisettes (39 %) Sucre Chocolat de couverture Beurre de cacao	Praliné foncé aux noisettes fraîchement grillées. Degré moyen de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron moyen agréablement aromatisé. Goût fin et prononcé de la noisette, amélioré d'un chocolat de couverture. Un de nos pralinés préférés.	
NBN Praliné noisette torréfié	288 015 288 010	12,5 kg 6,25 kg	Noisettes (47 %) Sucre Beurre de cacao	Praliné très foncé aux noisettes fraîchement grillées. Haut degré de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron moyen agréable. Goût fin et puissant de noisette.	





Désignation      Référence      Unité de vente      Ingrédients      Description du produit      Utilisation

## Pralinés noisette

NNS Praliné noisette à trancher	285 015 285 004	12,5 kg 2,5 kg	Noisettes (38%) Sucre Chocolat de couverture Beurre de cacao	Praliné foncé aux noisettes fraîchement grillées. Degré moyen de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron moyen agréable. Goût fin et prononcé de la noisette, parfait d'un chocolat de couverture. Consistance suffisante pour une présentation en coupe. Vendu en pain de 2,5 kg.	Pralinés, confiseries, fourrages, enrobages moelleux de pâtisseries. Emballages de 2,5 kg pour la revente aux consommateurs finaux.
NG Praliné noisette entière	286 004	2,5 kg	Noisettes (38%) Sucre Chocolat de couverture Beurre de cacao Noisettes entières (10%)	Praliné foncé aux noisettes fraîchement grillées. Degré moyen de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron moyen. Goût fin et prononcé de la noisette, parfait d'un chocolat de couverture. Présence de noisettes entières fraîchement grillées. Consistance suffisante pour une présentation à la coupe. Vendu en pain de 2,5 kg.	Emballages de 2,5 kg pour la revente aux consommateurs finaux.
SCHN Praliné feuilleté	287 004	2,5 kg	Noisettes (40%) Sucre Chocolat de couverture Beurre de cacao	Juxtaposition de couches de praliné aux noisettes foncé EXTRA et de praliné aux noisettes clair EXTRA. L'un de nos produits à base de praliné préférés, un must. Vendu en pain de 2,5 kg. 3 couches praliné foncé, 2 couches praliné claire.	Emballages de 2,5 kg pour la revente aux consommateurs finaux.

## Praliné à la crème

SN Praliné à la crème	291 015 291 010 291 004	12,5 kg 6,25 kg 2,5 kg	Noisettes (35%) Sucre Poudre de crème (14%) Beurre de cacao	Praliné à la crème et aux noisettes fraîchement grillées. Importante part de crème fine, bas degré de torréfaction, finement laminé et soigneusement conché, teinte jaune pâle/marron clair. Le goût frais de la crème avec une note fine de noisette, un de nos produits phares.	Pralinés, confiseries, fourrages, spécialités fines.
--------------------------	-------------------------------	------------------------------	--	---	--

## Pralinés bio

MNH BIO Praliné amande clair bio	330 015 330 004	12,5 kg 2,5 kg	Purée d'amandes (44%) Sucre de canne brut Beurre de cacao Matières premières Matières premières biologique contrôlées	Praliné bio aux amandes douces fraîches, torréfaction claire, broyage fin puis conchage. Ton claire. Arôme d'amandes fin et agréables.	Destiné à la production d'intérieurs de chocolats, aromatisations de crèmes et pour la production de confiseries fines: Pralinés, fourrages, fabrication et aromatisation de crèmes, glaces
NNDX BIO Praliné noisette foncé bio	331 015 331 004	12,5 kg 2,5 kg	Purée de noisettes (39%) Sucre de canne brut Chocolat de couverture Beurre de cacao Matières premières issues de l'agriculture bio contrôlée.	Praliné bio aux noisettes fraîches, torréfaction moyenne, broyage fin puis conchage. Ton brun moyen. Arômes typiques de noisettes, parfait d'une touche de chocolat.	
NNHX BIO Praliné noisette clair bio	332 015 332 004	12,5 kg 2,5 kg	Purée de noisettes (44%) Sucre de canne Beurre de cacao Matières premières issue de l'agriculture biologique	Praliné clair bio aux noisettes fraîchement grillées. Degré de torréfaction court, finement laminé et soigneusement conché, teinte marron clair agréable. Goût fin et prononcé de noisettes.	



Désignation      Référence      Unité de vente      Ingrédients      Description du produit      Utilisation

## Praliné crémeux

NCR Praliné crémeux	390 061	12 kg	Sucre Noisettes (20%) Matière grasse végétale Poudre de cacao	Praliné crémeux prêt à l'emploi aux noisettes fraîchement grillées. Teinte marron moyen, goût noisette, avec une touche discrète de cacao.	Produits à base de crème pralinée, fourrages et couches, pour tartes, gâteaux, petits biscuits, pâtisseries à longue conservation.
------------------------	---------	-------	--	--	--

## Pralinés liquides

NNF Praliné noisette fluide	292 060 292 056	10 kg 6 kg	Noisettes (56%) Sucre	Praliné clair aux noisettes fraîchement grillées. Bas degré de torréfaction, teinte brunâtre claire, finement broyé et soigneusement conché. Noisettes savoureuses, consistance moelleuse et fondante.	Pralinés, confiseries, fourrages moelleux, aromatisation de crèmes.
NNDF Praliné noisettes liquide 50%	273 056	6 kg	Noisettes (50%) Sucre	Praliné noisettes de couleur foncée produit à base de noisettes fraîchement torréfiées. Cuisson poussée, couleur foncée, arôme noisettes marqué. Consistance liquide.	
NMNF Praliné amandes-noisettes liquide 50%	274 056	6 kg	Amandes (25%) Noisettes (25%) Sucre	Praliné amandes-noisettes de couleur foncé produit à base de fruits fraîchement torréfiés. Cuisson poussée, couleur brun foncée, arôme amandes-noisettes marqué. Consistance liquide.	
MAP Praliné amande liquide	271 056	6 kg	Amandes (53%) Sucre Caramel	Praliné foncé et crémeux aux amandes blanchies fraîchement grillées, bas degré de torréfaction, teinte jaune pâle/marron clair agréable, le goût très fin et doux de l'amande avec une agréable touche de caramel.	
HAP Praliné noisette liquide	352 056	6 kg	Noisettes (52%) Sucre Caramel	Praliné crémeux aux noisettes fraîchement grillées. Degré moyen de torréfaction, teinte marron agréable. Goût très fin et prononcé de la noisette avec une agréable touche de caramel.	
MAP Praliné amande liquide	271 056	6 kg	Amandes (53%) Sucre Caramel	Praliné foncé et crémeux aux amandes blanchies fraîchement grillées, bas degré de torréfaction, teinte jaune pâle/marron clair agréable, le goût très fin et doux de l'amande avec une agréable touche de caramel.	

## Praliné noisette stable à la cuisson

NNB Praliné noisette stable à la cuisson	284 061	12 kg	Sucre Noisettes (45%) Poudre de cacao deshuilé Emulsifiant: E 471	Praliné haut de gamme stable à la cuisson, produit à base de noisettes fraîchement torréfiées, pour la garniture (fourrage) de pâtes levées, pâtes feuilletées, pâtes à cakes ou à madeleines.	Pour le fourrage de pâtes levées, pâtes feuilletées, pâtes jaunes etc... Très stable à la cuisson.
---	---------	-------	--	--	---

## Pulpe noisette

HM HERB FEIN Pulpe de noisette 100% noisette, sans sucre ajouté	360 060 360 055	10 kg 5 kg	Noisettes (100%)	Pulpe de noisettes fraîchement grillées, degré moyen de torréfaction, teinte noisette typique, goût noisette savoureux.	Aromatisation de crèmes, fourrages, glaces etc...
---	--------------------	---------------	------------------	---	---

Ingrédients: Ces ingrédients sont les principaux. La liste complète des ingrédients reste disponible sur l'étiquette de chaque produit, et sur les fiches techniques mises à votre disposition.

