



Suggestion de présentation :  
Fingers naturels garnis de crème fouettée et de framboises



Fabricant de spécialités pâtisseries  
fraîches et surgelées prêtes à garnir





Suggestion de présentation

# Les Babas

Les Babas sont livrés imbibés et surgelés prêts à être décorés. L'aromatization et la coloration sont totalement naturelles.



①- Baba cocktail



②- Baba pâtissier



③- Baba pâtissier carré

## Les + produits

- Arômes et colorants naturels
- Simples et rapides à mettre en œuvre
- De nombreuses utilisations possibles en fonction des formats : dessert, cocktail, café gourmand
- De multiples déclinaisons de recettes possibles : traditionnelle, façon tiramisu, fruits rouges

## 3 parfums

- Baba au rhum des Antilles
- Baba à la pistache
- Baba à l'extrait naturel de café

# Les Savarins

Les Savarins sont des bases pâtisseries sèches, prêtes à être imbibées et garnies afin de réaliser les traditionnels Babas.



- ①- Savarin mini cocktail
- ②- Savarin cocktail
- ③- Savarin pâtissier
- ④- Savarin carré
- ⑤- Savarin restauration
- ⑥- Savarin familial
- ⑦- Savarin bouchon

## Les + produits

- Recette pur beurre
- Sans additif, sans colorant
- Des formats variés pour les buffets, la pâtisserie traditionnelle ou les brasseries
- Possibilités de recettes spécifiques à base de matière grasse végétale, d'œufs issus d'élevage au sol

## Parfums

- Recette nature et traditionnelle réalisée au beurre

## Présentation

- Disponibles en vrac ou sur alvéoles, avec ou sans caissette



Suggestion de présentation



# Les Fingers

Des coques de macarons allongées pour créer de nouvelles recettes.



- ①- Finger nature
- ②- Finger chocolat
- ③- Finger framboise
- ④- Finger pistache

## Les + produits

- Colorants et arômes entièrement naturels
- Nouveau format allongé très tendance
- Base idéale pour créer de nouvelles recettes de glaces, desserts et cafés gourmands
- Une texture moelleuse après 24 heures au frais
- Possibilité de développements spécifiques pour le B to B

## 4 parfums

- Nature
- Chocolat
- Framboise
- Pistache

## 2 Formats

- Format Dessert : 12,5 cm x 3,5 cm
- Format Café Gourmand : 6 cm x 2,5 cm

# Les Macarons

Des coques de macarons prêtes à garnir ou à utiliser pour décorer vos glaces et desserts.



- ①- Macaron nature
- ②- Macaron chocolat
- ③- Macaron framboise
- ④- Macaron pistache

## Les + produits

- Colorants et arômes entièrement naturels
- Idée tendance pour des desserts dans l'air du temps
- De multiples utilisations possibles (cocktail, café gourmand, décors)
- Une texture moelleuse après 24 heures au frais
- Possibilité de développements spécifiques pour le B to B

## 4 parfums

- Nature
- Chocolat
- Framboise
- Pistache

## 2 Formats

- Ø 35 mm
- Ø 55 mm





# Les Génoises

La génoise est un biscuit léger et moelleux à pâte battue qui entre dans la composition de nombreux entremets. Elle permet à titre d'exemple de réaliser le montage de Mokas, Opéras, Forêts Noires, Fraisiers, ou encore Poiriers.



- ①- Génoise ronde
- ②- Génoise cadre
- ③- Génoise coeur
- ④- Génoise nid
- ⑤- Génoise tige à bûche

## Les + produits

- 3 types de conservations (frais, sachet fraîcheur, surgelé) avec des DLUO adaptées à l'utilisateur
- Des formats variés ronds ou événementiels
- Une texture particulièrement moelleuse et facile à découper

## 2 parfums

- Génoise nature
- Génoise cacao



Créée en 1964, notre société, spécialisée dans la fabrication de produits pâtisseries, est implantée à Gémenos dans la région d'Aix-en-Provence. Michel Bohé, son nouveau dirigeant depuis 2004, a su insuffler un vent de dynamisme à cette PME, désormais tournée vers la créativité et la passion de la gastronomie.

Notre entreprise propose 5 familles de produits : **Les Génoises - Les Savarins - Les Babas - Les Macarons - Les Fingers**

Ils sont disponibles, en fonction des besoins de nos clients, en sec, en surgelé ou sous atmosphère protectrice, dans de nombreux formats. Nos spécialités sont destinées aux industriels de l'agroalimentaire ainsi qu'aux grossistes et aux professionnels de la grande distribution en pâtisserie.

Nous attachons un soin particulier à la sélection de matières premières naturelles et de qualité supérieure. Par ailleurs, nos modes de fabrication respectent les traditions pâtisseries séculaires, tout en répondant aux exigences de la démarche HACCP. Parallèlement, nous entreprenons actuellement une demande de certification IFS afin d'apporter toutes les garanties qualité nécessaires à nos clients, en France comme à l'international.

Notre usine compte 3 lignes de production avec, à titre d'exemple, une capacité de production de 15 000 savarins à l'heure.

La Cigale. 475, Avenue du Garlaban. BP 127  
13881 GEMENOS Cedex - France  
Tel. +33 (0)4 42 32 00 90 - Fax. +33 (0)4 42 32 02 93  
contact@lacigaledoree.com

[www.lacigaledoree.com](http://www.lacigaledoree.com)