



SAVOIR-FAIRE  
ET RECETTES

# TOP produits

JUILLET 2006

20 ans  
DGF

**Beurre de Tourage 82% DGF Royal**  
Plaques de 2 kg - Carton de 10 kg  
**Beurre de Tourage 82 % DGF Service**  
Plaques de 1 kg - Carton de 10 kg

**NOUVEAU**



**Crème stérilisée UHT  
DGF ROYAL**

1 litre



**11 LITRES  
ACHETÉS  
+  
1 LITRE  
OFFERT**

Préparation en Poudre  
pour crème pâtissière à froid  
- DGF Service PB

Préparation en Poudre pour  
garniture pâtissière à froid  
- DGF Yellow  
- DGF Service NB

Sac de 10 kg



Pour  
l'achat de 50 kg  
un seau gradué de  
12 litres avec  
bec verseur  
**GRATUIT**



**Anticristallisant DGF Service  
Superstructure DGF Service**

Seau de 2 kg

**EN PROMOTION**



**CONSEIL DU CHEF**

Des produits adaptés pour  
retenir les parfums et retarder  
la fonte de la glace.  
- Pour homogénéiser votre  
appareil de crème glacée,  
incorporer la Super Structure  
lorsque le lait atteint 50°C, puis  
porter à ébullition. Maturation  
conseillée: 4h environ.  
- Pour les sorbets, chauffer  
l'eau, ajouter le mélange sac-  
charose, glucose et Anti  
Cristallisant.  
Porter à ébullition et verser  
après refroidissement sur la  
purée de fruits.  
Mixer et turbiner après  
maturation 4h environ.

**Toute la gamme de fruits billes  
surgelés DGF Coeur Sauvage**

Sachet de 1 kg



**EN PROMOTION**

Fiche catalogue gratuite sur simple demande

Tous nos produits, des idées recettes sur notre site Internet

[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

\* Prix indicatifs franco hors taxes

## Préparation pour Garniture DGF Royal

Bloc de 2,5 kg - Carton de 10 kg

## Préparation pour Garniture DGF Service

Bloc de 2 kg - Carton de 12 kg



### CONSEIL DU CHEF

Pour réaliser votre crème mousseline, mélanger 50% de Préparation pour garniture avec 50% de crème pâtissière en ayant bien tempéré les deux produits au préalable.

Vous pouvez aussi ajouter environ 50g de Kirsch DGF Service pour 1kg de masse totale pour aromatiser l'appareil.

**PROMOTION  
-10%**

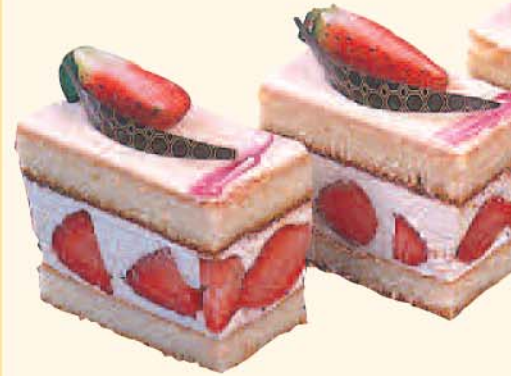


Fiche catalogue gratuite sur simple demande

## Feuilles de génoise DGF SERVICE 8 mm - Nature et cacao

Carton de 14 feuilles

**PROMOTION  
-15%**



## Pâtes d'amandes Décor 23% DGF Service Blanche, verte et rose

Seaux de 3 kg

Pour l'achat de 6 kg



**PROMOTION  
-10%**

## Sac sandwich cristal et papier

3 Couleurs



## Glaçage chocolat Noir DGF Royal - Seaux de 3kg

Glaçage Cacao DGF Service - Seaux de 3kg

### CONSEIL DU CHEF

Après avoir chauffé au micro-onde, mixer pour lisser le glaçage et le rendre bien brillant.

**EN PROMOTION**



## Thon Listao naturel

Sachet Doypack 650g



**EN PROMOTION**