



**SAVOIR-FAIRE LAITIER.
AUTHENTIQUE & FRANÇAIS.**

*Gamme de produits
GEX*





PROFESSIONAL

French

EST. 1971

PREMIUM QUALITY DAIRY

**SAVOIR-FAIRE LAITIER.
AUTHENTIQUE & FRANÇAIS.**



SOMMAIRE

DES PRODUITS LAITIERS FRANÇAIS AUTHENTIQUES, CONÇUS PAR ET POUR
LES PROFESSIONNELS, POUR SIMPLIFIER VOTRE QUOTIDIEN ET STIMULER
VOTRE CRÉATIVITÉ.

#1

SODIAAL & CANDIA PROFESSIONAL

4

NOTRE COOPÉRATIVE SODIAAL
ET LA MARQUE CANDIA
PROFESSIONAL

5

NOTRE GAMME PREMIUM :
CANDIA PROFESSIONAL
SIGNATURE

6-7

BEURRE DE TOURAGE :
NOUVEAU DESIGN

14-15

CANDIA PROFESSIONAL
CRÈME MULTI-RECETTES
UHT 30% MG

16-17

CANDIA PROFESSIONAL
CRÈME LIAISON & CUISSON
UHT 18% MG

18-19

CANDIA PROFESSIONAL
CRÈME MULTI-RECETTES
UHT 30% MG
& CRÈME LÉGÈRE UHT 12% MG

20-21

CANDIA PROFESSIONAL
LAIT ENTIER UHT 3,5% MG

28-29

CANDIA PROFESSIONAL
BEURRE D'INCORPORATION
CONGELÉ BRETAGNE 82% MG

30-31

CANDIA PROFESSIONAL
BEURRE D'INCORPORATION
EXTRA CONGELÉ 82% MG

32-33

CANDIA PROFESSIONAL
BEURRE D'INCORPORATION
CONGELÉ 82% MG

34-37

CANDIA PROFESSIONAL
BEURRE DEMI-SEL 80%
& BEURRE DOUX 82% MG

#2

NOS CRÈMES & LAIT

8-9

CANDIA PROFESSIONAL
WHIPPING CREAM SIGNATURE
UHT 35,1% MG

10-11

CANDIA PROFESSIONAL
GOURMET CREAM SIGNATURE
UHT 40% MG

12-13

CANDIA PROFESSIONAL
CRÈME SPECIALE
FOISSONNEMENT
UHT 35,1% MG

#3

NOS BEURRES

22-23

CANDIA PROFESSIONAL
GOURMET BUTTER SIGNATURE
82% MG

24-25

CANDIA PROFESSIONAL
BEURRE DE TOURAGE CLASSIC
CONGELÉ 82% MG

26-27

CANDIA PROFESSIONAL
BEURRE DE TOURAGE EXTRA
CONGELÉ 82% MG

#4

NOS CHEFS AMBASSADEURS

39

CANDIA PROFESSIONAL EST
FIÈRE D'ÊTRE SOUTENUE
PAR DES CHEFS RENOMMÉS
ET TALENTUEUX

SAVOIR-FAIRE LAITIER, AUTHENTIQUE & FRANÇAIS



L'HISTOIRE DES PRODUITS LAITIERS FRANÇAIS

remonte à 3000 ans, époque à laquelle les habitants ont commencé à élever des vaches et à traire leur lait. La France est depuis toujours un pays propice à l'élevage bovin. Son territoire, au climat tempéré, est parsemé de vastes plaines fertiles, irriguées par des rivières. L'herbe y pousse en abondance, permettant aux vaches de produire un lait pur et riche.

Au fil des siècles, la France a construit sa réputation de pays de la gastronomie, la crème et le beurre en constituant 2 piliers essentiels qui témoignent de la qualité de ses produits laitiers.

NOTRE COOPÉRATIVE SODIAAL rend hommage à cette tradition française, en préservant ce savoir-faire historique depuis des générations. En tant que plus grande coopérative laitière française, nous avons la responsabilité de transmettre cet héritage à nos 16 959 éleveurs laitiers, membres et gestionnaires de notre coopérative. Nous attachons une grande importance au respect de nos animaux et de nos terres, ce qui contribue ainsi à la qualité de notre lait. Avec notre programme « La Route du Lait », nous assurons une traçabilité optimale de la ferme à l'assiette.

Fort de ces convictions, nous nous engageons à mieux nourrir les générations présentes et futures.

SODIAAL
United to nourish better



CANDIA PROFESSIONAL :
Une gamme professionnelle et complète
de beurres et de crèmes.



CANDIA PROFESSIONAL, marque de SODIAAL, s'engage à offrir des solutions laitières de haute qualité, spécialement conçues pour les professionnels de la restauration.

Forts de notre expertise laitière et de notre collaboration avec des chefs ainsi que des experts, nous avons développé des beurres et des crèmes authentiquement français.

Candia Professional propose des produits laitiers authentiques aux qualités et fonctionnalités exceptionnelles. Issus de la collecte de lait 100 % français auprès des éleveurs passionnés de notre coopérative, nos produits sont fabriqués dans nos usines en France.

Ainsi, notre gamme a été conçue pour simplifier la vie des chefs et inspirer leur créativité. Elle répond à leurs besoins quotidiens en sublimant leurs recettes.

DES PRODUITS LAITIERS AUTHENTIQUES QUI ALLIENT PRATICITÉ ET INSPIRATION POUR VOTRE CRÉATIVITÉ



Signature UN VÉRITABLE TÉMOIGNAGE DE L'ENGAGEMENT DE CANDIA PROFESSIONAL À OFFRIR LE MEILLEUR DES PRODUITS LAITIERS FRANÇAIS.

Notre gamme premium, **Candia Professional Signature**, est composée de produits d'exception, offrant aux chefs du monde entier **le meilleur des produits laitiers haut de gamme**.

Elle est le fruit de **plusieurs années de progrès, de recherches minutieuses et d'une volonté constante d'amélioration**. Cet engagement nourrit chaque étape de notre processus de la qualité du lait collecté par nos éleveurs jusqu'à la conception de nos emballages.

SAVOIR-FAIRE LAITIER. AUTHENTIQUE & FRANÇAIS.





UN NOUVEAU DESIGN POUR NOTRE GAMME DE BEURRE DE TOURAGE

Classic

POUR DES APPLICATIONS POLYVALENTES



Extra

POUR LES ENVIRONNEMENTS CHAUDS



NOUVEAU DESIGN MÊME PRODUIT

Candia Professional présente

WHIPPING CREAM^{UHT} 35,1% MG

Signature

Format disponible : brique 1L

Se conserve 270 jours au frais

CONÇUE POUR UNE PERFORMANCE OPTIMALE
LORSQU'ELLE EST FOISONNÉE, LA WHIPPING CREAM
CANDIA PROFESSIONAL RÉPOND PARFAITEMENT AUX
EXIGENCES DES CHEFS PÂTISSIERS.

- + Fabriquée avec du lait 100 % français provenant de nos éleveurs passionnés, avec une traçabilité garantie
- + Stabilité exceptionnelle. Une fois fouettée, la crème reste ferme et conserve parfaitement sa tenue pendant au moins 24 h
- + Taux de foisonnement très élevé
- + Couleur pure et saveur fraîche d'une crème laitière française de haute qualité
- + Propriétés obtenues naturellement grâce à une technologie de pointe
- + Facile à pocher



Fabriquée avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"Une véritable crème fouettée française, à la texture aérienne, qui garde sa forme."



CRÈMES

WHIPPING CREAM SIGNATURE

UHT 35,1 % MG

Candia Professional 1L x 12

Conservation : 270 jours au frais



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type de palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Whipping cream Signature UHT 35,1% MG 1L	12 x 1L par carton	NIMP15 Palette 80x120x138 cm 12 cartons x 6 couches = 72 cartons/palette	864 KG	792900	23 184 litres (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec, à une température inférieure à +8°C

Après ouverture : Conserver au froid, à +6°C maximum et à consommer dans les 4 jours

Avant foisonnement : Conserver à +4°C pendant 24h

Ne pas congeler

Durée de conservation : 270 jours au frais

ATTENTION !

La brique ne doit pas entrer en contact avec du froid négatif : la crème risque de perdre ses propriétés techniques — risque de déphasage, formation de grumeaux.

Il est aussi déconseillé de la conserver à une température supérieure à +8°C.

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 59.039.030 CE (usine d'Awoingt)

Candia Professional présente



Fabriquée avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"La spécificité de la Gourmet Cream Candia Professional 40 % réside dans sa texture crémeuse, son incroyable richesse et sa capacité à transformer tout plaisir culinaire en une expérience inoubliable."

GOURMET CREAM UHT 40% MG

Signature

Format disponible : brique 1L

Se conserve 210 jours au frais

CANDIA PROFESSIONAL GOURMET CREAM EST L'ASSOCIATION ULTIME D'UN GOÛT LAITIER AUTHENTIQUE ET GOURMAND, AVEC UNE STABILITÉ INÉGALÉE.

- + Fabriquée avec du lait 100 % français provenant de nos éleveurs passionnés, avec traçabilité garantie
- + Une stabilité incomparable
- + Texture très onctueuse
- + Goût intense de produits laitiers français : frais et léger
- + Propriétés obtenues naturellement grâce à une technologie de pointe
- + Garde parfaitement sa forme à la découpe
- + Une grande versatilité d'application



CRÈMES

GOURMET CREAM SIGNATURE

UHT 40 % MG

Candia Professional 1L x 12

Conservation : 210 jours au frais



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Gourmet cream Signature UHT 40% MG 1L	12 x 1L par carton	NIMP15 Palette 80x120x160 cm 12 cartons x 7 couches = 84 cartons/palette	1 008 KG	221100	23 184 litres (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec à une température inférieure à +8°C

Après ouverture : Conserver au froid, à +6°C maximum et à consommer dans les 4 jours

Avant fouettage : Conserver à +4°C pendant 24 heures

Ne pas congeler

Durée de conservation : 210 jours au frais

ATTENTION !

La brique ne doit pas entrer en contact avec du froid négatif : la crème risque de perdre ses propriétés techniques — risque de déphasage, formation de grumeaux.

Il est également déconseillé de la conserver à une température supérieure à +8°C.

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 59.039.030 CE (usine d'Awoingt)

Candia Professional présente

CRÈME SPÉCIALE UHT 35,1% MG FOISONNEMENT

Format disponible : outre 10L

Se conserve 210 jours au frais

CONÇUE SPÉCIALEMENT POUR LES CHEFS
PÂTISSIERS, LA CRÈME SPÉCIALE FOISONNEMENT
CANDIA PROFESSIONAL EXCELLE UNE FOIS
FOISONNÉE.

- + Propriétés obtenues naturellement grâce à une technologie de pointe
- + Excellent taux de foisonnement
- + Couleur pure et saveur fraîche d'une crème française haut de gamme
- + Stabilité exceptionnelle : une fois montée, la crème reste ferme et conserve parfaitement sa forme pendant 24h minimum
- + Excellente stabilité et homogénéité, sans aucune exsudation (à conserver à +4 °C)



Fabriquée avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"Une authentique crème spécial foisonnement d'origine française avec une texture aérienne et une excellente tenue."



CRÈMES

CRÈME SPÉCIALE FOISSONNEMENT UHT 35,1 % MG

Candia Professional 10 L

Conservation : 210 jours au frais



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Crème spéciale foisonnement UHT 35,1 % de MG 10L	1 poche dans un carton de 10L	NIMP15 Palette 80x120x145 24 cartons x 4 couches = 96 cartons/palette	960 KG	472000	22 080 litres (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec à une température inférieure à +8°C

Après ouverture : Conserver dans un endroit frais, à une température maximale de +6°C et consommer dans les 4 jours

Avant fouettage : Conserver à +4°C pendant 24 heures

Ne pas congeler

Conservation : 210 jours au frais

ATTENTION !

La brique ne doit pas entrer en contact avec du froid négatif : la crème risque de perdre ses propriétés techniques — risque de déphasage, formation de grumeaux.

Il est également déconseillé de la conserver à une température supérieure à +8°C.

NUMÉRO D'AGRÉMENT SANITAIRE

FR 59.039.030 CE (usine d'Awoingt)

candia Professional présente



CRÈME UHT 30% MG MULTI RECETTES

Format disponible : brique 1L

Se conserve 240 jours au frais

ADAPTÉE À LA FOIS POUR LES RECETTES SUCRÉES ET SALÉES, LA CRÈME MULTI RECETTES CANDIA PROFESSIONAL EST IDÉALE POUR LES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES.

- + Apporte un **subtil goût crémeux et velouté** à toutes vos recettes grâce à sa teneur en matière grasse de 30 %
- + **Bon rendement** pour la réalisation de sauces (55 %) et de crème fouettée (200 à 300 %)
- + **Bonne résistance à l'alcool et aux ingrédients acides**, à la fois pour des recettes sucrées et gastronomiques (préparations à base de fruits ou d'alcool)
- + **Reste stable et homogène** dans les préparations froides comme chaudes : parfait pour les applications en crème fouettée et pour les recettes nécessitant des températures élevées et de longues périodes de cuisson



Fabriquée avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"J'ai enfin trouvé une crème qui apporte un véritable goût laitier et dont le liant est excellent."



CRÈMES

CRÈME MULTI RECETTES

UHT 30 % MG

Candia Professional 1L x 12

Conservation : 240 jours au frais



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Crème Multi-Recettes UHT 30 % MG 1L	12 x 1L par carton	NIMP15 Palette 80x120x1384 12 cartons x 6 couches = 72 cartons/palette	864 KG	796500	23 184 litres (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec, à une température inférieure à +8°C

Après ouverture : Conserver au froid, à +6°C maximum et à consommer dans les 4 jours

Avant foisonnement : Conserver à +4°C pendant 24h

Ne pas congeler

Conservation : 240 jours au frais

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 59.039.030 CE (usine d'Awoingt)

Candia Professional présente



CRÈME UHT 18% MG LIAISON & CUISSON

Format disponible : brique 1L

Se conserve 240 jours au frais

IDÉALE POUR LA LIAISON ET LA CUISSON, LA CRÈME LÉGÈRE CANDIA PROFESSIONAL PERMET DE RÉALISER D'EXCELLENTE SAUCES POUR LES PLATS DE PÂTES ET DE LÉGUMES, AINSI QUE DES SOUPES ET VELOUTÉS.

- + Sa **basse teneur en matières grasses** permet des réductions plus rapides et plus économes en crème
- + Permet d'obtenir une **belle texture** en peu de temps et avec moins de crème (environ 60% de rendement)
- + **Excellente résistance** à l'alcool et aux ingrédients acides
- + **Reste homogène** même en cas de températures élevées ou de cuisson prolongée
- + **Parfaite tenue** au bain-marie, **bonne stabilité** en liaison froide ou chaude



Fabriquée avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"Une crème semi-légère qui relève le goût subtil et la fraîcheur des pâtes et des légumes."



CRÈMES

CRÈME LIAISON & CUISSON UHT 18% MG

Candia Professional 1L x 12

Conservation : 240 jours au frais



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Crème Liaison & Cuisson UHT 18%MG 1L	12 x 1L par carton	NIMP15 Palette 80x120x160 12 cartons x 7 couches = 84 cartons/palette	1 008 KG	796600	23 184 litres (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec, à une température inférieure à +18°C

Après ouverture : Conserver au froid, à +6°C maximum et à consommer dans les 4 jours

Avant foisonnement : Conserver à +4°C pendant 24h

Ne pas congeler

Conservation : 240 jours au frais

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 59.039.030 CE (usine d'Awoingt)

Candia Professional présente

CRÈME LÉGÈRE UHT 12% MG



CRÈME MULTI- USAGES UHT 30% MG

Format disponible : brique 20 cL

Se conserve 210 jours au frais

CANDIA PROFESSIONAL CRÈME MULTI-USAGES UHT 30% MG ET CRÈME LÉGÈRE UHT 12% MG SONT FABRIQUÉES EN FRANCE À PARTIR D'INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS.

À base de crèmes 100% françaises issues des fermes de notre coopérative

- + Des petits formats adaptés à la vente en grande distribution
- + Reste stable et homogène dans les préparations froides comme chaudes



Fabriquées avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

30%

- + Apporte une **saveur de crème laitière douce et subtile** à toutes vos recettes grâce à sa teneur en matière grasse de 30%
- + Offre un **excellent rendement** et une **bonne tenue à la cuisson**
- + **Crème polyvalente** adaptée à tous types de préparations culinaires

12%

- + Assure un **excellent rendement** et un **faible taux de réduction** lors de la cuisson
- + Offre une **bonne résistance à l'alcool et aux ingrédients acides**, dans les recettes gastronomiques sucrées comme salées
- + **Idéale pour des sauces homogènes et onctueuses**

L'AVIS DU CHEF

"Le format parfait pour obtenir la qualité Candia Professional à la maison."



CRÈMES

CRÈME MULTI-USAGES UHT 30 % MG CRÈME LÉGÈRE UHT 12 % MG

Candia 20 cL x 3

Conservation : 210 jours
au frais



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit
Crème multi-usages UHT 30% MG 20 cL	24 x 20cL par carton	NIMP15 Palette 80x120x140 12 cartons x 12 couches = 144 cartons/palette (3456 unités)	691,2 KG	2185600
Crème légère UHT 12% MG 20 cL	24 x 20cL par carton	NIMP15 Palette 80x120x140 12 cartons x 12 couches = 144 cartons/palette (3456 unités)	691,2 KG	2185700

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec, à une température inférieure à +8 °C (crème 30 % MG) / +18 °C (crème 12 % MG)

Après ouverture : Conserver au réfrigérateur à +6 °C maximum et consommer dans un délai de 4 jours

Avant foisonnement (montage en crème fouettée) : Conserver à +4 °C pendant 24 heures

Ne pas congeler

Conservation : 210 jours au frais

NUMÉRO D'AGRÉMENT SANITAIRE

FR 64.348.100 CE (Usine de Lons)

Candia Professional présente



LAIT UHT 3,5% MG ENTIER

Format disponible : brique 1L

Se conserve 270 jours au frais

COLLECTÉ À 100% DANS DES FERMES FRANÇAISES,
LE LAIT ENTIER CANDIA PROFESSIONAL A UNE
ORIGINE GARANTIE ET UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE.

- + **Produit en France**
- + Qualité de la matière première préservée grâce à un procédé de stérilisation de pointe
- + **Traçabilité garantie** de la ferme à l'assiette
- + **Goût laitier authentique et frais**
- + Idéal pour tous types d'utilisations



Fabriqué avec du lait
collecté auprès des éleveurs
passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"Le lait Candia Professional apporte une saveur délicate et une texture équilibrée à toutes mes préparations."



LAIT

LAIT ENTIER UHT 3,5 % MG

Candia Professional 1L x 6

Conservation : 270 jours au frais



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Lait entier UHT 3,5% MG 1L	6 x 1L par carton	NIMP15 Palette 120x80x150 864 litres par palette 24 cartons x 6 couches = 144 cartons/palette	891,65 KG	600200	21 600 litres (25 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec

Après ouverture : Conserver au réfrigérateur à +6 °C maximum et consommer dans un délai de 4 jours

Conservation : 270 jours au frais

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 59.039.030 CE (usine d'Awoingt)

Candia Professional présente



GOURMET BUTTER 82% MG

Signature

Format disponible : 20 x 500 g

Se conserve 12 mois à -18 °C

Après décongélation : 75 jours à 4-6 °C

LE GOURMET BUTTER SIGNATURE CANDIA PROFESSIONAL EST L'OUTIL FIABLE IDÉAL AU QUOTIDIEN, OFFRANT TOUT AU LONG DE L'ANNÉE UN GOÛT LAITIER FRAIS ET UNIQUE, AINSI QU'UNE TEXTURE SOUPLE ET NON CASSANTE.



Fabriqué avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"Un beurre d'exception qui honore la tradition tout en inspirant l'innovation, accompagnant les chefs dans la recherche de l'excellence au quotidien."

- + Élaboré à partir de lait 100% français provenant de nos agriculteurs passionnés, avec une **qualité et une traçabilité** garanties.
- + Fabriqué avec de la crème française, grâce à une technologie de pointe.
- + Crème sélectionnée au cœur d'un terroir riche, pour un **goût laitier authentique et généreux**, et un **ferment unique** garantissant une saveur singulière et incomparable.
- + Facile à trancher avec une coupe nette, et suffisamment souple pour réaliser des moulages visuellement remarquables à base de beurre. Sa **texture est parfaitement homogène et régulière** tout au long de l'année



BEURRES

GOURMET BUTTER 82% MG

Candia Professional bloc 500 g

Conservation : 12 mois congelé



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Gourmet Butter Signature bloc 500 g	20 x 500 g par carton	NIMP15 Palette (vendue) 80x120x150 8 cartons x 11 couches = 88 cartons/palette	880 KG	1582300	20 240 KG (23 palettes) *poids selon la réglementation locale

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Produits surgelés : à maintenir à -18 °C pendant le transport et avant la livraison

Durée de conservation : 12 mois congelé

Après décongélation : le produit doit être conservé à +6 °C maximum et consommé dans un délai de 75 jours

Le produit doit être conservé à la température recommandée, à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine

NUMÉRO D'AGRÉMENT SANITAIRE

FR 63.113.051 CE (usine de Clermont-Ferrand)

Candia Professional présente



BEURRE 82% DE TOURAGE MG *Classic*

Format disponible : plaque 1 KG
Se conserve 18 mois congelé

POUR DES APPLICATIONS POLYVALENTES

CONÇU POUR UN USAGE QUOTIDIEN, IL OFFRE UNE PLASTICITÉ OPTIMALE ET UNE QUALITÉ CONSTANTE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, TOUT EN APPORTANT UNE SAVEUR RICHE ET BEURRÉE AUX CROISSANTS ET AUX PÂTES FEUILLETÉES.



Fabriqué avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

- + Fabriqué en Bretagne, en France, région renommée pour sa riche tradition beurrière
- + Fabriqué grâce aux techniques de pointe de notre usine de Quimper
- + Une plasticité optimale et une texture ferme garantissant un processus de tourage efficace, avec un point de fusion compris entre 34 et 36 °C
- + Qualité constante toute l'année

L'AVIS DU CHEF

"Le beurre de tourage Classic Candia Professional, élaboré selon les principes fondamentaux d'un beurre de tourage d'exception, est la clé pour garantir une qualité irréprochable."



BEURRES

BEURRE DE TOURAGE CLASSIC CONGELÉ 82% MG

Candia Professional plaque 1KG

Conservation : 18 mois congelé



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Beurre de tourage Classic 82% MG plaque 1KG	10 x 1KG par carton	NIMP15 Palette 100x120x131 9 cartons x 11 couches = 99 cartons/palette	990 KG	1038116	23 400 KG* (20 palettes) *poids selon la réglementation locale

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Stocker à -18°C, à consommer de préférence avant 18 mois

Après décongélation, le produit doit être réfrigéré à +6°C et la durée de conservation recommandée est de 75 jours

Le produit doit être conservé à la température recommandée, à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 29.232.091 CE (usine de Quimper)

Candia Professional présente



BEURRE 82% DE TOURAGE MG *Extra*

Format disponible : plaque 1 KG
Se conserve 18 mois congelé

POUR LES ENVIRONNEMENTS CHAUDS

GRÂCE À SON POINT DE FUSION ADAPTÉ, IL OFFRE
UNE PLASTICITÉ OPTIMALE ET UNE EXCELLENTE
RÉSISTANCE AU LAMINAGE, MÊME À HAUTE TEMPÉRATURE.



Fabriqué avec du lait
collecté auprès des éleveurs
passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"Le beurre de tourage Extra Candia Professional est un beurre de dernière génération qui permet d'obtenir un résultat parfait, même dans des conditions de travail à forte chaleur."

- + Fabriqué en Bretagne grâce à une technologie de pointe
- + Fait toute la différence dans un environnement de travail chaud (au-delà de 25 °C) grâce à son point de fusion adapté : 36 - 38°C
- + Qualité constante toute l'année
- + Une plasticité optimale et une texture ferme garantissant un processus de tourage efficace



BEURRES

BEURRE DE TOURAGE EXTRA 82% MG

Candia Professional plaque 1KG

Conservation : 18 mois congelé



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Beurre de tourage Extra 82% MG plaque 1KG	10 x 1KG par carton	NIMP15 Palette 100x120x131 9 cartons x 11 couches = 99 cartons/palette	990 KG	1579807	23 400 KG* (20 palettes) *poids selon la réglementation locale

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Stocker à -18°C, à consommer de préférence avant 18 mois

Après décongélation, le produit doit être réfrigéré à +6°C et la durée de conservation recommandée est de 75 jours

Le produit doit être conservé à la température recommandée, à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

R 29.232.091 CE (usine de Quimper)

Candia Professional présente



BEURRE 82% MG D'INCORPORATION DE BRETAGNE

Format disponible : bloc 10KG

Se conserve 12 mois congelé

PRODUIT EN BRETAGNE, LE BEURRE
D'INCORPORATION EST PARFAIT POUR APPORTER
UNE TOUCHE D'AUTHENTICITÉ À TOUTES VOS
RECETTES.



Fabriqué avec du lait
collecté auprès des éleveurs
passionnés de Sodial

L'AVIS DU CHEF

“L'origine des ingrédients que
j'utilise m'importe et la Bretagne
est hautement réputée pour son
beurre.”

- + Fabriqué en Bretagne, une région française réputée pour ses recettes traditionnelles riches en beurre
- + Apporte un authentique et délicieux goût de beurre à toutes vos recettes, sucrées comme salées
- + Le format 10 KG est idéal pour les utilisateurs de grandes quantités



BEURRES

BEURRE D'INCORPORATION DE BRETAGNE 82% FAT

Candia Professional bloc 10 KG

Conservation : 12 mois congelé



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Beurre d'incorporation de Bretagne 82% MG bloc 10 KG	1 bloc de 10 KG dans un carton	NIMP15 Palette 80x120x134 14 cartons x 6 couches = 84 cartons/palette	840 KG	1037911	22 540 KG (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Stocker à -18°C, à consommer de préférence avant 12 mois

Après décongélation, le produit doit être réfrigéré à +6°C et la durée de conservation recommandée est de 75 jours

Le produit doit être conservé à la température recommandée, à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 29.232.091 CE (usine de Quimper)

Candia Professional présente



BEURRE 82% MG D'INCORPORATION DE BRETAGNE

Format disponible : bloc 5 KG

Se conserve 12 mois congelé

UN BEURRE D'INCORPORATION DE QUALITÉ
PREMIUM POUR DES RECETTES AU GOÛT BEURRÉ
EXCEPTIONNEL.

- + Processus entièrement contrôlé, de la collecte du lait au produit fini, grâce à notre modèle coopératif
- + Goût exceptionnel, quelle que soit la recette : pâtisseries, tartes, biscuits, gâteaux, sauces...
- + Sublime toutes les autres saveurs de vos recettes
- + Donne une texture lisse et homogène



Fabriqué avec du lait
collecté auprès des éleveurs
passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

"Le Beurre d'Incorporation Extra Candia Professional est le seul qui apporte à mes recettes ce subtil goût de beurre."



BEURRES

BEURRE D'INCORPORATION EXTRA 82% MG

Candia Professional bloc 5 KG

Conservation : 12 mois congelé



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Beurre d'Incorporation Extra 82% MG bloc 5 KG	1 bloc de 5 KG dans un carton	NIMP15 Palette 80x120x174 16 cartons x 12 couches = 192 cartons/palette	960 KG	1570300	22 080 KG (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Stocker à -18°C, à consommer de préférence avant 12 mois

Après décongélation, le produit doit être réfrigéré à +6°C et la durée de conservation recommandée est de 75 jours

Le produit doit être conservé à la température recommandée, à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 63.113.051 CE (usine de Clermont-Ferrand) bloc 5 KG

Candia Professional présente



BEURRE 82% MG D'INCORPORATION

Format disponible : bloc 25 KG

Se conserve 24 mois congelé

LE BEURRE 82% MG EST FABRIQUÉ EN FRANCE GRÂCE À UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL ET DES TECHNOLOGIES DE POINTE GARANTISSANT TOUT LE GOÛT ET LA SAVEUR D'UN BEURRE TRADITIONNEL.

- + Format 25 KG idéal pour les industriels
- + Produit au cœur de l'Auvergne
- + Idéal pour tous types d'utilisations : cuisson, boulangerie et pâtisserie



Fabriqué avec du lait collecté auprès des éleveurs passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

“Une qualité professionnelle qui permet aux industriels de donner un goût authentique de beurre à tous leurs produits.”



BEURRES

BEURRE D'INCORPORATION 82% MG

Candia Professional bloc 25 KG

Conservation : 24 mois congelé



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Beurre doux 82 % MG surgelé bloc 25 KG	1 bloc de 25KG emballé dans un sac polyéthylène dans un carton	NIMP15 Palette 80x120x155 8 cartons x 5 couches = 40 cartons/palette	1000 KG	579400	23 000 KG* *poids selon la réglementation locale

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Conservation à -18°C : 24 mois

Après décongélation, conserver le produit au frais (+6°C au maximum) et l'utiliser dans les 75 jours

Beurre congelé. Ne pas recongeler

NUMÉRO D'AGRÉMENT SANITAIRE

FR 63.113.051 CE (usine de Clermont-Ferrand)

candia Professional présente



BEURRE TRADITIONNEL FRANÇAIS 82% MG

Format disponible : 200 g

Se conserve 18 mois congelé

CANDIA PROPOSE UNE GAMME COMPLÈTE
DE BEURRES TRADITIONNELS.

- + Plaquette 200 g en doux et demi-sel
- + Élaboré en Bretagne, une région française reconnue pour ses recettes traditionnelles riches en beurre
- + Apporte un authentique et délicieux goût de beurre à toutes vos recettes, sucrées comme salées, et peut être tartiné



Fabriqué avec du lait
collecté auprès des éleveurs
passionnés de Sodiaal

L'AVIS DU CHEF

“Le beurre Candia en 200g me convient parfaitement lorsqu’il me faut du beurre lactique français en petite quantité.”



BEURRES

BEURRE SALÉ 80% MG & BEURRE DOUX 82% MG

Candia Professional plaquette 200g

Conservation : 18 mois congelé

9 mois au réfrigérateur



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Beurre Demi-sel 80% MG plaquette 200g	Emballage incassable 40 x 200g dans un carton	NIMP15 Palette 80x120x144 10 cartons x 9 couches = 90 cartons/palette	720 KG	1394113	20 240 KG (23 palettes)
Beurre Doux 82% MG plaquette 200g	Emballage incassable 40 x 200g dans un carton	NIMP15 Palette 80x120x144 10 cartons x 9 couches = 90 cartons/palette	720 KG	1394016	20 240 KG (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Produits surgelés : à maintenir à -18 °C pendant le transport et avant la livraison

Durée de conservation : 18 mois

Après décongélation : le produit doit être conservé au réfrigérateur à +6 °C et consommé dans un délai de 75 jours

Produits réfrigérés : à conserver entre +2 °C et +6 °C

Durée de conservation : 9 mois au réfrigérateur

Le produit doit être conservé à la température recommandée, protégé de la lumière et dans son emballage d'origine

NUMÉRO D'AGRÉMENT SANITAIRE

FR 29.232.091 CE (usine de Quimper)

Candia Professional présente



BEURRE TRADITIONNEL FRANÇAIS 82% MG

Format disponible : 10 g

Se conserve 12 mois congelé

CANDIA PROPOSE UNE GAMME COMPLÈTE
DE BEURRES TRADITIONNELS.



Fabriqué avec du lait
collecté auprès des éleveurs
passionnés de Sodiaal

- + Beurre doux et demi-sel : idéal pour les moments de repas (hôtels, restaurants, voyages)
- + Portion individuelle de 10 g : un format généreux, pratique et facile à tartiner

Format idéal
pour les hôtels et
restaurants



BEURRES

BEURRE SALÉ 80% MG & BEURRE DOUX 82% MG

Candia Professional micro pain 10g

Conservation : 12 mois congelé



DÉTAILS LOGISTIQUES

Unité	Emballage	Type palette	Poids net palette	Code produit	Conteneur frigorifique 40'
Beurre Demi-sel 80% MG micro pain 10g	100 x 10g par carton	NIMP15 Palette 120x80x123 12 cartons x 8 couches = 96 cartons/palette	576 KG	1595800	13 248 KG (23 palettes)
Beurre Doux 82% MG micro pain 10g	100 x 10g par carton	NIMP15 Palette 120x80x123 12 cartons x 8 couches = 96 cartons/palette	576 KG	1595700	13 248 KG (23 palettes)

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Produits surgelés : à maintenir à -18 °C pendant le transport et avant la livraison

Durée de conservation : 12 mois

Après décongélation : le produit doit être conservé au réfrigérateur à +6 °C et consommé dans un délai de 75 jours

Le produit doit être conservé à la température recommandée, protégé de la lumière et dans son emballage d'origine

NUMÉRO D'AGRÈMENT SANITAIRE

FR 63.113.051 CE (usine de Clermont-Ferrand)



CANDIA PROFESSIONAL EST FIER D'ÊTRE ACCOMPAGNÉ PAR DES CHEFS RENOMMÉS ET TALENTUEUX



**SAVOIR-FAIRE LAITIER.
AUTHENTIQUE & FRANÇAIS.**



@candiaprofessional



CANDIA 肯迪雅

www.candiaprofessional.com



PROFESSIONAL

EST. 1971
French

PREMIUM QUALITY DAIRY

**SAVOIR-FAIRE LAITIER.
AUTHENTIQUE & FRANÇAIS.**



Stay Tuned!

www.candiaprofessional.com



@candiaprofessional
@candiaprofessional.kr
@candiaprofessional.tw



CANDIA 肯迪雅

