



ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

Les incontournables Glaciers

Un héritage
et un savoir-faire
100% français

**LOUIS
FRANÇOIS**
PARIS
1908



ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

EDITO

Un héritage et un savoir-faire 100 % français

Précurseur dans le domaine des **texturants**, des **émulsifiants**, de la **conservation** et des **ingrédients alimentaires**, la Maison Louis François fabrique et commercialise dans le monde entier une large gamme de produits –de haute qualité– destinés aux filières de la gastronomie, de la pâtisserie, de la boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace.

Avec un site de production et un laboratoire situés en Ile de France, depuis plus d'un siècle Louis François perpétue une passion et transmet ses innovations, ses créations, son expertise et son savoir-faire 100 % Français.
Un siècle d'expérience au service de l'excellence.

Chef David Alves

CONSULTANT
INTERNATIONAL
RENOMMÉ

AMBASSEUR
LOUIS
FRANÇOIS

Depuis quelques années, l'univers de la glace a pris un tournant : celle-ci devient moins sucrée, moins grasse, plus végétale, tout en restant gourmande et avec des goûts marqués.

Dans notre beau métier, Louis François nous accompagne avec ses classiques. Depuis toujours, toutes nos recettes utilisent le Sirop de Glucose en Poudre DE40, le Super Neutrose ou l'indétrônable Stab 2000.

Aujourd'hui, il est indispensable d'utiliser les autres produits, encore trop méconnus, que nous offre la gamme Louis François, tels que : l'Inuline, le Sirop de Glucose en Poudre DE25 ou le nouveau Stab Pure à base de fibres végétales. Ces ingrédients nous aideront à réaliser des glaces où le sucre sera moins présent ou encore à végétaliser nos préparations. Ainsi, nous pouvons offrir à nos clients des recettes

meilleures, tant pour la dégustation que pour la santé.

En tant qu'ambassadeur de la marque, j'ai le privilège de bénéficier du support technique Louis François pour développer mes recettes et répondre aux nouvelles attentes du marché.

Lors de nos formations, nous décortiquons également les fonctions et actions des différents ingrédients de la gamme, utilisés dans les multiples variantes que nous offre le monde de la glace, avec ses crémeux, confits et autres glaçages.

A travers ce livret, je vous invite à découvrir les jeux de textures, la stabilité et l'intensité des parfums obtenus à l'aide de la gamme Louis François.



La certification qualité a été délivrée par AFNOR Certification au titre de la catégorie d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION



Les sucrants

Le sucre, saccharose, est bien connu pour la saveur sucrée qu'il développe, son rôle dans l'équilibre des saveurs et dans la diffusion des arômes. Il y a différents sucres: certains sont utilisés comme agent de charge, d'autres comme anti-cristallisants ou sont simplement choisis pour réduire ou augmenter la saveur sucrée.

Les sucres jouent un rôle essentiel dans les glaces :

- **Pouvoir sucrant et saveur** : permettent d'ajuster la saveur sucrée, équilibrent les goûts et diffusent les arômes
- **Texture et Onctuosité** :
 - Aident à réduire la température de congélation pour éviter que les glaces ne soient trop dures
 - Anti-cristallisants : limitent la formation de gros cristaux de glace et favorisent une consistance lisse et crémeuse

SUCRE INVERTI



PROPRIÉTÉS
Anticristallisant, a une forte saveur sucrée.
Pouvoir sucrant : 127.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications Dosage : 2 à 5%



GLUCOSE DÉSHYDRATÉ DE40



PROPRIÉTÉS
Anticristallisant, permet de limiter l'apport d'eau par rapport à un sirop de glucose liquide et de faciliter le calcul d'équilibre : remplacement poids pour poids avec le sucre.
Pouvoir sucrant : 47.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications 6% max



INULINE



PROPRIÉTÉS
Fibre de chicorée, apporte de l'extrait sec, de l'onctuosité, du corps, permet de réduire sucres et matières grasses.
Pouvoir sucrant : 30.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications 2 à 5% soit 20 à 50g/kg



DEXTROSE



PROPRIÉTÉS
Forme la plus pure de glucose, pouvoir sucrant plus faible que le saccharose (75), saveur sucrée plus faible que le saccharose, anti cristallisant utile dans les glaces riches et denses pour apporter plus d'onctuosité et de crémeux (chocolat à teneur élevée en cacao, fruits secs dont pistaches, noix de coco...). Donne une sensation de fraîcheur plus importante, exalte les goûts. Baisse le point de congélation.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications Max. 6%



SIROP DE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ DE25



PROPRIÉTÉS
Apporte plus de texture qu'un DE40 dans les sorbets aux fruits acides ou contenant de l'alcool tout en ayant des propriétés anti cristallisantes.
Pouvoir sucrant : 23.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications Max. 6%



MALTODEXTRINE DE16



PROPRIÉTÉS
Apporte du corps aux sorbets aux fruits acides (pauvres en fibres) ou contenant peu de sucre, permet d'ajuster l'extrait sec.
Pouvoir sucrant : 17.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications 30 à 50g/kg



TRÉHALOSE



PROPRIÉTÉS
Issu du tapioca, moitié moins sucrant que le saccharose, anti cristallisant, pas de réaction de Maillard, origine Japon. Pouvoir sucrant : 38.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications 15-50% du saccharose dans les glaces, 5 à 8% de la masse totale dans les sorbets



LACTOSE

PROPRIÉTÉS

Sucre du lait, permet d'ajuster l'extrait sec sans apporter de saveur sucrée (attention allergène). Pouvoir sucrant : 16.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Pâtisserie, biscuiterie, QS mais attention à confiserie, etc. l'impact sur l'ESDL.



FRUCTOSE



PROPRIÉTÉS
Glaces et sorbets «sans sucre». Forte saveur sucrée. Pouvoir sucrant : 173.

DOSAGE
QS



Les textures

LES TEXTURES POUR GÉLIFIER

Un gélifiant est un agent de texture qui permet de stabiliser l'eau (emprisonner) d'une préparation, en formant un gel. Il peut être d'origine animale ou végétale (pectines, alginates, carraghénanes, agar-agar,...).

Dans les glaces et sorbets, ils permettent :

- De **stabiliser la texture et le foisonnement** et d'apporter la bonne **viscosité** pour réduire le déphasage
- De **prévenir la recristallisation** pendant les cycles de congélation/décongélation
- De **ralentir la fonte**

PECTINE 325NH95



PROPRIÉTÉS

Se solubilise à chaud et gélifie en présence de calcium et/ou d'acidité. Agit avec un extrait sec de 30% au minimum. Donne une texture onctueuse et facilite le foisonnement.

APPLICATIONS

Glaces, toppings
type variegato

DOSAGE

0,5 à 5% soit 5 à
50 g/kg de masse

CARRAGHÉNANE IOTA



PROPRIÉTÉS

Gel souple, résistant à la congélation, réagit avec le calcium et les protéines, thermoréversible (60°C), reprend en structure après mixage.

APPLICATIONS

Glaces

DOSAGE

0.1 à 3% soit 1 à
30g/kg

FIPURE PSYLLIUM



PROPRIÉTÉS

Gélifiant, thermoréversible.

APPLICATIONS

Topping sans gluten

DOSAGE

2 à 20g/kg

ALGINATE GF150



PROPRIÉTÉS

Gélifiant à froid, apporte de l'épaisseur et de l'onctuosité. Se structure avec du calcium. Grande synergie avec les carraghénanes.

APPLICATIONS

Glaces à base de lait,
glace « à l'italienne »
(soft serve)

DOSAGE

5 à 10g/kg totale soit
0.5 à 1%

LES TEXTURES POUR ÉPAISSIR

Les épaississants apportent de la viscosité aux denrées alimentaires, en absorbant l'eau, et leur confèrent une texture stable et homogène. Dans les glaces et sorbets ils permettent :

- D'**augmenter la viscosité** ce qui contribue à obtenir une texture plus crémeuse et onctueuse et d'éviter le déphasage
 - De **limiter la formation de cristaux** de glace
 - De **stabiliser** dans le temps et de résister à la fonte
- Les épaississants peuvent être d'origine végétale ou chimique et sont résistants à la majorité des contraintes de fabrication (acidité, alcool, ...).

GOMME DE XANTHANE



PROPRIÉTÉS

Épaississant suspensoïde, stabilisant.

APPLICATIONS

Sauce, coulis, biscuits

DOSAGE

2 à 5 g /kg de masse
soit 0.2 à 0.5%

GOMME DE CAROUBE



PROPRIÉTÉS

Épaississant participant à l'apport de viscosité aux mixes, apporte de l'onctuosité, anticristallisant le plus efficace dans les glaces. Pouvoir suspensoïde qui permet une répartition homogène des inclusions.

APPLICATIONS

Fourrages, glaces et
sorbets

DOSAGE

3 à 20 g /kg
soit 0.3 à 2%

LES TEXTURES POUR ÉPAISSIR

CMC



PROPRIÉTÉS

Épaississant soluble à froid, permet d'ajuster la viscosité tout en préservant la souplesse de la glace ou du sorbet. Anticristallisant.

DOSAGE

2 à 10g/kg soit 0,2 à 1% de la masse totale



FIPURE AGRUME



PROPRIÉTÉS

Épaississant participant à l'apport de viscosité aux mixes, apporte de l'onctuosité, anticristallisant, émulsifiant.

APPLICATIONS

Glaces, crémeux, fourrage

DOSAGE

2 à 20g/kg



FIPURE LIN



PROPRIÉTÉS

Épaississant, stabilisant, transparent.

APPLICATIONS

Glaces, fourrages, coulis, sauce

DOSAGE

2 à 10g/kg



GALLIGUM GUAR (GOMME DE GUAR)



PROPRIÉTÉS

Épaississant, apporte de la viscosité aux mixes. Participe à apporter de l'onctuosité, anticristallisant.

DOSAGE

0,2 à 0,5% soit 2 à 5 g/kg



LES TEXTURES POUR ÉMULSIONNER

Les émulsifiants favorisent le mélange entre la matière grasse et l'eau et facilitent ainsi l'obtention d'un mélange homogène :

- Apportent de **l'onctuosité**
- Favorisent le **foisonnement**
- **Ralentissent la fonte**
- Évitent que les constituants du mélange ne se séparent et **augmentent ainsi la durée de vie des préparations**

MONOSTÉARATE DE GLYCÉROL



PROPRIÉTÉS

Émulsifiant d'origine tournesol, limite le déphasage des glaces riches en matières grasses, améliore leur foisonnement.

APPLICATIONS

Glaces et confiserie

DOSAGE

1 à 10 g/kg
soit 0.1 à 1%



GALLIMOUSSE



PROPRIÉTÉS

Mélange d'émulsifiants, de protéines laitières et de matières grasses végétales, sans palme. Limite le déphasage des glaces riches en matières grasses, améliore leur foisonnement. Grande synergie avec le E471.

APPLICATIONS

Glaces, mousses et autres préparations aérées type espumas

DOSAGE

60 g à 100 g / litre de lait



LES TEXTURES POUR FOISONNER

D'origine végétale ou animale, les protéines jouent un rôle important dans les glaces :

- Agissent comme un **émulsifiant naturel** : disperse uniformément la matière grasse pour obtenir une texture homogène
- Favorisent le **foisonnement** : améliore la légèreté et le volume de la glace
- Augmentent la **viscosité** : apporte une texture crémeuse et fondante

PROPURE POIS



PROPRIÉTÉS

Protéine de pois foisonnante.

APPLICATIONS

Glaces, mousses et meringues

DOSAGE

5 à 20g/kg



PROPURE POMME DE TERRE FROID



PROPRIÉTÉS

Protéine de pomme de terre foisonnante.

APPLICATIONS

Glaces, mousses et meringues

DOSAGE

5 à 20g/kg



Les basiques - lait

Les produits laitiers jouent plusieurs rôles dans l'élaboration des glaces :

- Apport de matière grasse laitière pour **l'onctuosité, le crémeux** et la sensation de **richesse en bouche**
- Apport de protéines : contribuent à **l'émulsion entre l'eau et la matière grasse**
- Apport de lactose, sucre naturel du lait : aide à maintenir une **texture souple** même à basse température

LAIT ÉCRÉMÉ

PROPRIÉTÉS

Apport d'extrait sec, de goût et d'onctuosité. Améliore le foisonnement. Attention à l'impact sur l'ESDL.

APPLICATIONS

Ajustement de l'ESDL

DOSAGE

Varie en fonction de l'ESDL



LAIT ENTIER 26% MATIÈRE GRASSE

PROPRIÉTÉS

Apport d'extrait sec, de goût et d'onctuosité. Améliore le foisonnement. Attention à l'impact sur l'ESDL.

DOSAGE

Varie en fonction de l'ESDL



LACTOSERUM

PROPRIÉTÉS

Permet d'augmenter l'extrait sec des glaces sans apporter de saveur sucrée. Peut dessécher la recette. Attention à l'impact sur l'ESDL.

DOSAGE

À partir de 4%, en fonction de l'équilibre de la glace





Les spécialités

Un stabilisateur est utilisé pour préserver les qualités organoleptiques (goût, aspect et texture) d'une glace :

– Empêche la formation de gros cristaux, apporte de

l'onctuosité

- Aide au **foisonnement**
- Permet une bonne **répartition de la matière grasse**
- Améliore la **durée de vie** : limite les variations de texture (recristallisation) lors des cycles de congélation/décongélation
- **Ralentit la vitesse de fonte**

SUPER NEUTROSE



PROPRIÉTÉS

Anti cristallisant, améliore le velouté, l'onctuosité, la conservation dans le temps des sorbets.

APPLICATIONS

Principalement destiné aux sorbets

DOSAGE

0.3 à 0.5%
Le dosage peut-être augmenté pour les glaces et sorbets acides ou contenant de l'alcool.

STAB 2000



PROPRIÉTÉS

Stabilisant pour glaces contenant de la matière grasse, anti cristallisant, améliore le velouté, l'onctuosité, facilite le foisonnement.

APPLICATIONS

Crèmes glacées, sorbets contenant de la matière grasse (ex : chocolat, noix de coco...).

DOSAGE

0.3 à 0.5%
Le dosage peut-être augmenté pour les glaces et sorbets acides ou contenant de l'alcool.

STAB PURE



PROPRIÉTÉS

Stabilisant pour crèmes glacées et sorbets sans additifs (uniquement à base de fibres végétales).

APPLICATIONS

Crèmes glacées et sorbets

DOSAGE

0.5 à 1%
Le dosage peut-être augmenté pour les glaces et sorbets acides ou contenant de l'alcool.

Les ateliers culinaires & technologiques



UNE EXPERTISE ET UN SAVOIR-FAIRE 100 % FRANÇAIS

Depuis plus d'un siècle la Maison Louis François (fondée en 1908 à Paris) transmet avec passion ses découvertes, ses innovations, ses connaissances et son expertise.

Son site de production et son laboratoire situés en Île-de-France lui permettent de proposer et de commercialiser dans le monde entier une large gamme de produits destinés aux artisans et aux industriels des filières de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glace et bien sûr, à tous les chefs qui préparent, imaginent, explorent et revisitent la gastronomie.



DES FORMATIONS ADAPTÉES

Avec son Centre de Formation la Maison Louis François met à disposition un pôle d'innovation, une équipe d'ingénieurs, de techniciens et de chefs à votre écoute et à votre service pour appréhender les textures et découvrir l'excellence des ingrédients alimentaires de sa fabrication.

Son pôle d'innovation vous accompagne pour maîtriser les différentes textures, atteindre de nouveaux marchés et répondre aux tendances actuelles (vegan, moins de sucre, moins de gras, sans lactose, amélioration du Nutriscore...).



FORMULE 1 JOURNÉE

Chez Louis François (Marne-La-Vallée).

OU

FORMULE « SUR-MESURE » À LA DEMANDE

Chez Louis François ou au sein de votre entreprise.



processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée par AFNOR Certification au titre de la catégorie d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
LES SUCRANTS				
1364D	GLUCOSE DESHY- DRATE DE40 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	6
1365H	GLUCOSE DESHY- DRATE DE40 5 KG	5 X 5	3 à 5% de la masse totale	6
6120	GLUCOSE DESHY- DRATE DE40 1 KG	12 X 1	3 à 5% de la masse totale	6
330D	DEXTROSE 25 KG	1 X 25	2 à 5% de la masse totale	7
455B	DEXTROSE 5 KG	5 X 5	2 à 5% de la masse totale	7
450A	DEXTROSE 1 KG	6 X 1	2 à 5% de la masse totale	7
1400L	SUCRE INVERTI GALLIA 15 KG	1 X 15	Quantité Souhaitée	6
1401J	SUCRE INVERTI GALLIA 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	6
10216	TREHALOSE 20 KG	1 X 20	Quantité Souhaitée	7
10217	TREHALOSE 1 KG	6 X 1	Quantité Souhaitée	7
10165	INULINE 20 KG	1 X 20	2 à 5% de la masse totale	6
10167	INULINE 1 KG	12 X 1	2 à 5% de la masse totale	6
1362D	GLUCOSE DESHY- DRATE DE25 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	7
1912D	MALTODEXTRINE DE16 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	7
10166	MALTODEXTRINE DE16 5 KG	5 X 5	3 à 5% de la masse totale	7
1211J	LACTOSE 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	7
1250F1	FRUCTOSE 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	7
10091	FRUCTOSE 1 KG	6 X 1	Quantité Souhaitée	7
LES PECTINES				
1631K	PECTINE 325NH95 25 KG	1 X 25	3 à 50g/kg de masse	8
1630A	PECTINE 325NH95 1 KG	12 X 1	3 à 50g/kg de masse	8
10099	PECTINE 325NH95 150 G	40 x 150g	3 à 50g/kg de masse	8
POUR GÉLIFIER				
10046	CARRAGHENANE IOTA 25 KG	1 X 25	1 à 30g/kg de masse totale	8
10117	CARRAGHENANE IOTA 1 KG	6 X 1	1 à 30g/kg de masse totale	8
10042	CARRAGHENANE IOTA 150 G	40 x 150g	1 à 30g/kg de masse totale	8
10288	FIPURE PSYLLIUM 25 KG	1 X 25	0,2 à 2% de la masse totale	9

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
10289	FIPURE PSYLLIUM 1 KG	12 X 1	0,2 à 2% de la masse totale	9
10296	FIPURE PSYLLIUM 150 G	40 x 150g	0,2 à 2% de la masse totale	9
141F	ALGINATE GF150 25 KG	1 X 25	5 à 10g/kg de masse totale	9
140A	ALGINATE GF150 1 KG	6 X 1	5 à 10g/kg de masse totale	9
10133	ALGINATE GF150 150 G	40 x 150g	5 à 10g/kg de masse totale	9
POUR ÉPAISSIR				
1825F	GOMME XANTHANE 25 KG	1 X 25	2 à 5g/kg de masse	9
1821A	GOMME XANTHANE 1 KG	6 X 1	2 à 5g/kg de masse	9
10024	GOMME XANTHANE 150 G	40 x 150g	2 à 5g/kg de masse	9
794F	GOMME CAROUBE 25 KG	1 X 25	3 à 20g/kg de masse	9
793A	GOMME CAROUBE 1 KG	12 X 1	3 à 20g/kg de masse	9
10130	GOMME CAROUBE 150 G	40 x 150g	3 à 20g/kg de masse	9
10284	FIPURE AGRUME 15 KG	1 X 15	0,2 à 2% de la masse totale	10
10285	FIPURE AGRUME 1 KG	9 X 1	0,2 à 2% de la masse totale	10
10294	FIPURE AGRUME 150 G	40 x 150g	0,2 à 2% de la masse totale	10
10286	FIPURE LIN 15 KG	1 X 15	1 à 30g/Kg de masse	10
10287	FIPURE LIN 1 KG	12 X 1	1 à 30g/Kg de masse	10
10295	FIPURE LIN 150 G	40 x 150g	1 à 30g/Kg de masse	10
720G	GALLIGUM GUAR 25 KG	1 X 25	0,2 à 0,5% de la masse totale	10
720A	GALLIGUM GUAR 1 KG	12 X 1	0,2 à 0,5% de la masse totale	10
10301	GALLIGUM GUAR 150 G	40 x 150g	0,2 à 0,5% de la masse totale	10
3422J	CMC 25 KG	1 X 25	0,2 à 1% de la masse totale	10
10034	CMC 1 KG	6 X 1	0,2 à 1% de la masse totale	10
10083	CMC 150 G	40 x 150g	0,2 à 1% de la masse totale	10
POUR ÉMULSIONNER				
722H	GALLIMOUSSE 25 KG	1 X 25	60 à 100g/L de lait	11

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
POUR ÉMULSIONNER				
723A	GALLIMOUSSE 1 KG	9 X 1	60 à 100g/L de lait	11
1352K	MONOSTEARATE GLYCEROL 25 KG	1 X 25	1 à 10g/kg de masse	11
1352A	MONOSTEARATE GLYCEROL 1 KG	9 X 1	1 à 10g/kg de masse	11
10055	MONOSTEARATE GLYCEROL 150 G	40 x 150g	1 à 10g/kg de masse	11
POUR FOISONNER				
10265	PROPURE POIS 10 KG	1 X 10	0,5 à 2% de la masse totale	12
10266	PROPURE POIS 1 KG	9 X 1	0,5 à 2% de la masse totale	12
10267	PROPURE POIS 150 G	40 x 150g	0,5 à 2% de la masse totale	12
10360	PROPURE FROID - POMME DE TERRE 12,5 KG	1 X 12,5	0,5 à 2% de la masse totale	12
10361	PROPURE FROID - POMME DE TERRE 1 KG	9 X 1	0,5 à 2% de la masse totale	12
10362	PROPURE FROID - POMME DE TERRE 100 G	40 x 100g	0,5 à 2% de la masse totale	12
BASIKUES - LAIT ET ŒUFS				
1221F	LAIT ECREME 25KG	1 X 25	3% masse totale, à adapter en fonction de l'équilibre de la glace	13
1220A	LAIT ECREME 1KG	6 X 1	3% masse totale, à adapter en fonction de l'équilibre de la glace	13
1226F	LAIT ENTIER 26% MATIERE GRASSE 25KG	1 X 25	3% masse totale, à adapter en fonction de l'équilibre de la glace	13
10200	LAIT ENTIER 26% MATIERE GRASSE 1KG	12 X 1	3% masse totale, à adapter en fonction de l'équilibre de la glace	13
1215G	LACTOSERUM 25KG	1 X 25	A partir de 4% masse totale, à adapter en fonction de l'équilibre de la glace	13

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
POUR LES GLACIERS				
1970K	STAB 2000 10 KG	1 x 10	3 à 5g/L	14
1971A	STAB 2000 1 KG	12 X 1	3 à 5g/L	14
10125	STAB 2000 150 G	40 x 150g	3 à 5g/L	14
1991H	SUPER NEUTROSE GALLIA 10 KG	1 x 10	3 à 5g/L	14
1990B	SUPER NEUTROSE GALLIA 1 KG	12 X 1	3 à 5g/L	14
10126	SUPER NEUTROSE 150 G	40 x 150g	3 à 5g/L	14
10324	STAB PURE 10 KG	1 X 10	0,5 à 1% de la masse totale	14
10325	STAB PURE 1 KG	6 X 1	0,5 à 1% de la masse totale	14
10326	STAB PURE 150 G	40 X 150 g	0,5 à 1% de la masse totale	14



www.louisfrancois.com

17 rue des Vieilles Vignes
77183 Croissy Beaubourg
FRANCE

tél. +33 (0)1 64 62 74 20
clients@louisfrancois.com



@louisfrancois_ingredients



@louisfrancois

ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

Un héritage
et un savoir-faire
100% français

