

LEGAVE
Depuis 1924

LE
GAVE
E



LES PRODUITS
DE LABORATOIRE

ASSORTIMENT AU 1^{ER} MARS 2012



www.transgourmet.fr



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés



Legave, la marque historique dédiée aux artisans et chefs pâtisseries depuis 1924

Synonyme de tradition pâtissière, Legave est la marque exclusive de TransGourmet pour les produits de laboratoire et les produits service de boulangerie-pâtisserie.

- Les 100 références qui composent l'offre couvrent la totalité des besoins en produits de laboratoire : crèmes pâtissières, fondants, nappages, arômes, chocolats de couverture et de laboratoire, corps gras, amandes, praliné, viennoiseries, fruits surgelés, et au sirop.
- Des matières premières de qualité et les meilleurs fournisseurs sont sélectionnés pour élaborer nos recettes, authentiques et exigeantes. Les tests comparatifs réalisés par notre pôle culinaire garantissent l'excellence de nos produits.
- Tous nos produits disposent d'emballages pratiques pour une meilleure conservation et un stockage optimal.
- Relookés en 2011 dans un esprit de collection et ancrés dans les tendances visuelles de l'époque, les nouveaux packagings fournissent également des informations techniques sur les produits : origines, conseils de mise en œuvre...



S O M M A I R E

- Le laboratoire..... P. 4-8
- Les corps gras..... P. 9
- Le chocolat de couverture P. 10-11
- Le chocolat de laboratoire P. 12-13
- Les fruits surgelés.... P. 14-16
- Les fruits en conserve... P. 17
- Les fruits secs P. 18
- La préparation..... P. 19
- Les viennoiseries P. 20-23

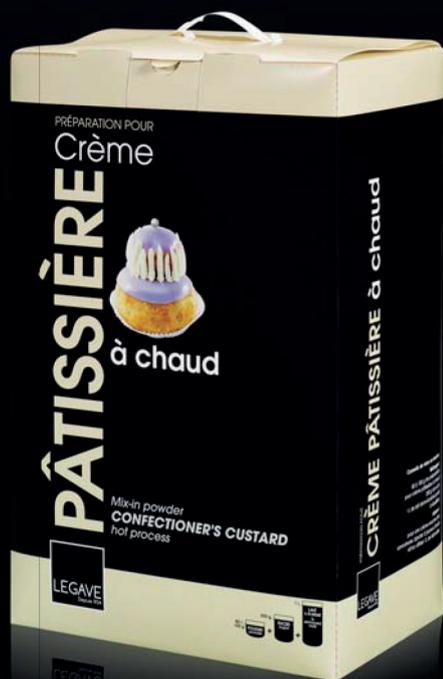
LE LABORATOIRE

LEGAVE
Depuis 1924



INFO

- Couleur appétissante et tendre saveur vanillée.
- Onctueuse dans les choux et éclairs, souple avec une croûte dorée pour les flans.
- Parfaite régularité et exceptionnelle tenue.
- Coupe facile et nette.
- Possibilité d'aromatisation (café, chocolat...).



PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD
LEGAVE
Boîte de 5 kg
Code : 872908



PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD
LEGAVE
Sac de 25 kg
Code : 873393



I N F O

Garniture pâtissière pur beurre haut de gamme.

- Excellente qualité gustative. Très onctueuse.
- Très bonne tenue même plusieurs heures après fabrication.
- Produit à base de matière grasse naturelle de beurre.
- Rendement supérieur aux crèmes classiques : pour un dosage équivalent, meilleure tenue.
- Supporte l'ajout d'alcools ou d'arômes.
- Permet l'appellation Pur Beurre du produit fini.
- Parfaite en garniture de pâte à choux, éclairs et cuisson fonds de tarte, viennoiseries.

PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSÈRE À FROID

LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 873394

I N F O

Simplicité et haute qualité pour la réalisation de toutes vos brioches en petites ou grosses pièces. Elle ravira, par sa texture, son goût pur beurre et sa conservation.



PRÉPARATION POUR BRIOCHE PUR BEURRE
LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 930785

I N F O

Une recette très fine alliée à une mise en œuvre simple pour vous assurer des bases de Pâtisserie exceptionnelles aussi bien en moules, en feuilles ou en génoise chocolat.



PRÉPARATION POUR GÉNOISE
LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 930786



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

LE LABORATOIRE

LEGAVE
Depuis 1924

INFO

Nappage à chaud traditionnel. Dilution 20 %. Teneur en fruits 1 % (blond : abricot - rouge : fraise). Texture gélifiée à froid, parfaitement fluide à chaud.

Excellente tenue, gélification rapide, et belle brillance.

Protection naturelle des fruits et des mousses contre l'oxydation et la déshydratation.

Stable à la congélation. Simple d'utilisation et excellent rapport qualité/prix.

Idéal pour le nappage des tartes, fruits frais, viennoiseries ...



NAPPAGE BLOND
LEGAVE

Pot de 1 kg - Colis de 6 (237164)

Seau de 7 kg (31567)

Seau de 14 kg (11536)



NAPPAGE ROUGE
LEGAVE

Pot de 1 kg - Colis de 6 (239152)

Seau de 7 kg (31583)

Seau de 14 kg (11544)

INFO

Fondant pâtissier traditionnel. Utilisation à chaud 35°C -37°C. Aspect onctueux et régulier. Aspect blanc très pur. Texture souple et facile à travailler.

Economique : Dilution possible jusqu'à 10% avec du sirop de sucre baumé ou du sirop de glucose.

Offre une finition parfaite sur les éclairs, religieuses, petits fours...



FONDANT BLANC
LEGAVE

Pot de 1 kg - Colis de 6 (237180)

Seau de 15 kg (84574)



FONDANT BLANC
LEGAVE

Carton de 10 kg

Code : 99614

INFO

- Produit contenant 50 % de fruits ayant fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
- Goût d'amandes et noisettes torréfiées, subtilement équilibré.
- Facilité d'emploi. Texture onctueuse et fine, qui peut être utilisée en aromatisation (pâtisserie et glacerie) et en confiserie.
- Idéal pour la réalisation de bonbons moulés enrobés à la machine.

Une remontée d'huile dans le conditionnement est due à l'emploi de fruits secs de qualité. Elle permet de protéger le produit.

**PRALINÉ AMANDE ET NOISETTE**

LEGAVE
Seau de 5 kg
Code : 125682

INFO

- Spécial cuisson : tenue et stabilisé.
- Riche en fruits et en saveurs.
- Texture lisse et onctueuse.
- Naturellement brillant, garde éclat même après passage au four.

**FOURRAGE FRAMBOISE POUR TARTE LINZER**

LEGAVE
Seau de 8 kg
Code : 872909

INFO

La pâte de cacao amer est un produit prêt à l'emploi, non sucré qui permet un dosage de sucre indépendant. Incorporez 100 à 150 g/kg de masse.

La pâte de cacao amer s'utilise de nombreuses façons : aromatisation chocolatée des ganaches ; pâtes jaunes et biscuitées ; crèmes chantilly, au beurre, pâtissière ; glaces.

**PÂTE DE CACAO AMER**

LEGAVE
Seau de 5 kg
Code : 180935

INFO

Origine Côte d'Ivoire.

La poudre de cacao obtenue par broyage très fin du tourteau maigre ou gras est idéale pour l'aromatisation des biscuits, l'enrobage des truffes ou la décoration des gâteaux et entremets. En raison de sa couleur et de son goût, on l'incorpore également aux glaces ou sorbets.

**POUDRE DE CACAO**

LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 9
Code : 961356



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

LE LABORATOIRE

LEGAVE
Depuis 1924

INFO

Gousses de vanille Bourbon de Madagascar triées main.

La vanille en gousse peut se conserver plusieurs années et se bonifier, sous réserve d'être à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans un récipient hermétique qui lui conservera tout son arôme.

Elles apportent un goût incomparable aux préparations pâtisseries.



GOSSES DE VANILLE BOURBON 14/16

LEGAVE

Bocal de 50 gousses 14/16

Bocal de 140 g

Colis de 6

Origine : MADAGASCAR

Code : 903484

INFO

L'extrait de vanille est une substance aromatisante naturelle (extrait à 100 % du produit naturel), préparé par macération des gousses dans l'alcool, sur une base de sirop de sucre.

200 g de gousses ont été nécessaires à la fabrication d'un litre d'extrait.



EXTRAIT DE VANILLE

LEGAVE

200 g de gousse/l

Bouteille de 1 l

Colis de 6

Code : 903450

INFO

Cet arôme offre des notes aromatiques typées goût "Expresso".

La forme liquide présente l'avantage d'une utilisation facilitée et d'une meilleure solubilisation, permettant une dispersion optimisée dans le produit fini.

Garantie d'une qualité constante et d'une bonne tenue à la cuisson.

L'arôme classique pour réussir vos pâtisseries.



ARÔME CAFÉ

LEGAVE

Bouteille de 1 l

Colis de 6

Code : 903468

INFO

La forme liquide présente l'avantage d'une utilisation facilitée et d'une meilleure solubilisation, permettant une dispersion optimisée dans le produit fini.

Garantie d'une qualité constante et d'une bonne tenue à la cuisson.

L'arôme Vanille de référence pour réussir vos pâtisseries.



ARÔME VANILLE

LEGAVE

Bouteille de 1 l

Colis de 6

Code : 903443

LES CORPS GRAS

LEGAVE
Depuis 1924



INFO

Margarine (80 % de MG) destinée à la réalisation des feuilletages : pâtes feuilletées.

Des matières premières qui permettent de réaliser des produits finis au feuilletage léger et régulier.

Le format fin de la plaque permet un enchassage immédiat de la matière grasse, sans intervention supplémentaire de pré-laminage, respectant ainsi la structure cristalline (plus de cassure de la pâte, ni de risque de briochage). Un laminage amélioré est aussi source de gain de temps.



MARGARINE FEUILLETAGE

LEGAVE
Plaque de 2 kg
Colis de 6
Code : 998315

INFO

Margarine (80 % de MG) utilisée pour la réalisation de pâtes levées feuilletées : croissants, pains au chocolat...

Des matières premières qui permettent de réaliser des produits finis au feuilletage léger et régulier.

Le format fin de la plaque permet un enchassage immédiat de la matière grasse, sans intervention supplémentaire de pré-laminage, respectant ainsi la structure cristalline (plus de cassure de la pâte ni de risque de briochage). Un laminage amélioré est aussi source de gain de temps.



MARGARINE CROISSANT

LEGAVE
Plaque de 2 kg
Colis de 6
Code : 998316

INFO

Margarine (80 % de MG) utilisée pour 2 grandes applications : les pâtes en incorporation et les garnitures :

- pâtes crémeuses (pâtes à foncer, sablées, sucrées...) : une structure souple qui permet un sablage efficace et une légèreté en bouche des produits finis
- réalisation de pâtes levées (brioches, pain de mie...) : une bonne incorporation de matière avec l'air offre une structure de mie moelleuse et aérée.
- La réalisation de garnitures : foisonnement et fondant optimum. 2 produits en 1 (gain d'emplacement de stockage) !



MARGARINE MOKA ET Brioche

LEGAVE
Pain de 1 kg
Colis de 12
Code : 998317

INFO

Agent de démoulage composé d'huiles et de cires végétales dans un aérosol permettant d'obtenir un démoulage propre, rapide et sans soucis. La bombe pratique permettant une application facile de l'agent et garantissant un produit intact au démoulage à chaque utilisation.

Il convient parfaitement aux petites fabrications courantes.



BOMBE À GRAISSE POUR MOULES ET PLAQUES

LEGAVE
Pièce de 600 ml
Colis de 12
Code : 482091



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

LE CHOCOLAT DE COUVERTURE

LEGAVE
Depuis 1924

Gamme complète de chocolats en divers pourcentages d'origine Côte d'Ivoire révélant un arôme cacaoté et fruité.

INFO

Les chocolats de couverture plus fondants en bouche présentent des caractéristiques de fluidité optimale.

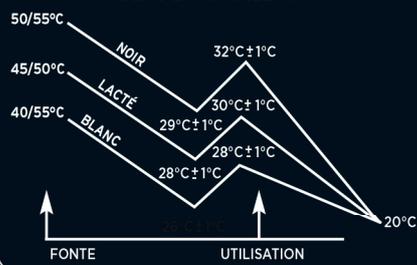
La teneur en beurre de cacao est supérieure à 31 %.

Les pourcentages de sucre et de pâte de cacao dépendent du goût plus ou moins cacaoté désiré.

Ces chocolats conviennent surtout aux enrobages, moulages et travaux délicats

La présentation en palets facilite l'utilisation.

COURBES DE CRISTALLISATION



Cacao	64 %
MG	env. 41 %
Force du cacao	4/5
Fluidité	5/5

CHOCOLAT COUVERTURE EXTRA BITTER NOIR 64 %
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 122838



Cacao	72 %
MG	env. 44 %
Force du cacao	4/5
Fluidité	5/5

CHOCOLAT COUVERTURE EXTRA NOIR 72 %
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 429811





Cacao	58 %
MG	env. 39 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	4/5

CHOCOLAT COUVERTURE NOIR 58 %
 LEGAVE
 Boîte de 5 kg (palets)
 Code : 467571



Cacao	55 %
MG	env. 37 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	4/5

CHOCOLAT COUVERTURE NOIR 55 %
 LEGAVE
 Boîte de 5 kg (palets)
 Code : 120519



Cacao	55 %
MG	env. 37 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	4/5

CHOCOLAT COUVERTURE NOIR 55 %
 LEGAVE
 Pain de 2.5 kg
 Colis de 10
 Code : 109256



Cacao	38 %
MG	env. 39 %
Force du cacao	2/5
Saveur lactée	4/5
Fluidité	5/5

CHOCOLAT COUVERTURE LACTÉE 38 %
 LEGAVE
 Boîte de 5 kg (palets)
 Code : 123455



Cacao	31 %
MG	env. 36 %
Force du cacao	1/5
Saveur lactée	3/5
Fluidité	4/5

CHOCOLAT COUVERTURE LACTÉE 31 %
 LEGAVE
 Boîte de 5 kg (palets)
 Code : 429803



Cacao	30 %
MG	env. 35,5 %
Saveur lactée	5/5
Fluidité	5/5

CHOCOLAT BLANC 30 %
 LEGAVE
 Boîte de 5 kg (palets)
 Code : 130476

INFO
 Contient uniquement du beurre de cacao.



LE CHOCOLAT DE LABORATOIRE

LEGAVE
Depuis 1924

INFO

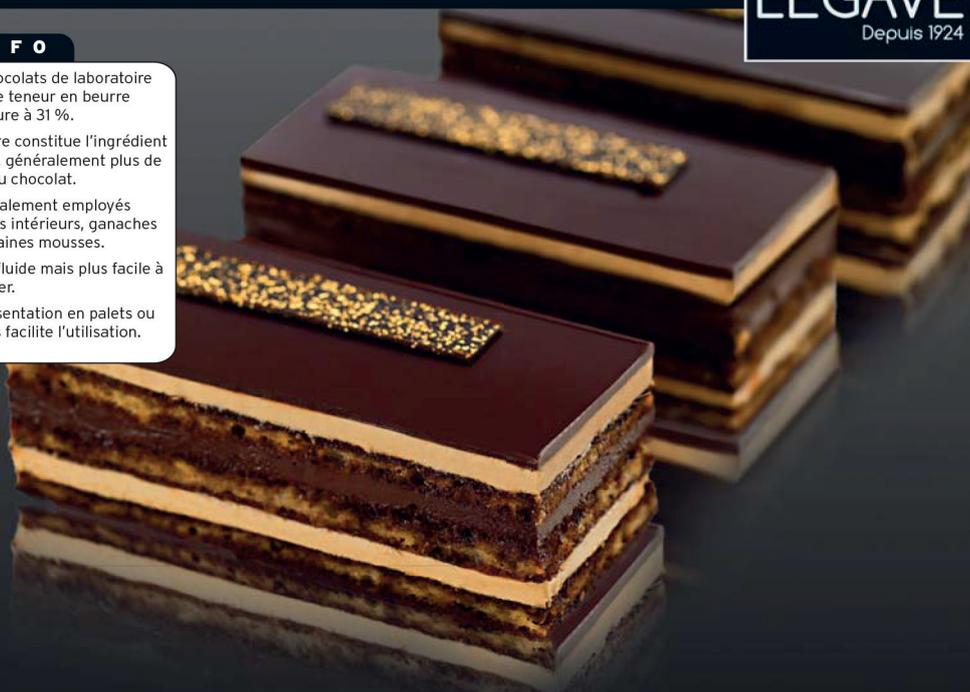
Les chocolats de laboratoire ont une teneur en beurre inférieure à 31 %.

Le sucre constitue l'ingrédient majeur, généralement plus de 50% du chocolat.

Principalement employés pour les intérieurs, ganaches et certaines mousses.

Moins fluide mais plus facile à travailler.

La présentation en palets ou pépites facilite l'utilisation.



CHOCOLAT LABORATOIRE NOIR 50 %

LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 120469

Cacao	50 %
MG	env. 28 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	2/5

Cacao	50 %
MG	env. 28 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	2/5



CHOCOLAT LABORATOIRE NOIR 50 %
LEGAVE
Pain de 2.5 kg
Colis de 10
Code : 110502

Cacao	50 %
MG	env. 28 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	2/5



CHOCOLAT LABORATOIRE NOIR 50 %
LEGAVE
Boîte de 6 kg (pépites)
Code : 123729



INFO

Barrettes pour les pains au chocolat qui supportent cuisson et congélation.

Ce sont des chocolats extrudés (ils passent à l'intérieur d'une filière qui leur donne la forme souhaitée). La faible fluidité du produit permet une meilleure tenue à la cuisson.

C'est également un chocolat qui contient peu de matières grasses.

Cacao	43 %
MG	env. 25 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	2/5

**BÂTONS BOULANGERS
43 % DE CACAO**

LEGAVE
Colis de 15

Bâton de 10 g env. - Boîte de 165 (273847)

Bâton de 5.3 g env. - Boîte de 300 (273862)

Bâton de 3.2 g - Boîte de 500 (273854)



Cacao	43 %
MG	env. 25 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	1/5

CHOCOLAT LABORATOIRE 43 %

LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 276402



Cacao	44 %
MG	env. 25 %
Force du cacao	3/5
Fluidité	1/5

CHOCOLAT LABORATOIRE 44 %

LEGAVE
Sac de 25 kg (pépites) (801746)
Sac de 10 kg (pépites) (801753)



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

LES FRUITS SURGELÉS

LEGAVE
Depuis 1924

Choisir les variétés, cultiver dans de bonnes conditions, cueillir au bon moment est indispensable pour offrir les meilleurs fruits toute l'année. La surgélation directe sur le site de production garantit la fraîcheur optimale et la saveur originelle des fruits LEGAVE . Ils répondent aux besoins de tous types d'utilisation (préparation de tartes, décors ou en salade de fruits).



**FRAMBOISES
WILLAMETTE
ENTIÈRES**
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292375





**BRISURES DE
FRAMBOISES**
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292383



GRIOTTES DÉNOYAUTÉES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292391



MYRTILLES SAUVAGES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292425



CASSIS ÉGRAPPÉ
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292441



**RHUBARBE ROUGE
COUPÉE**
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292458



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

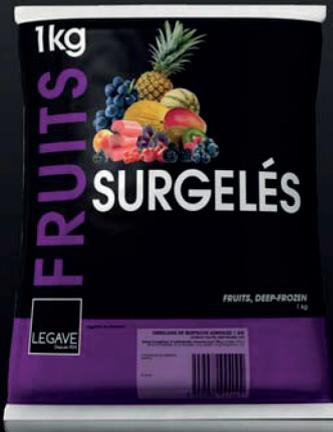
LES FRUITS SURGELÉS

LEGAVE
Depuis 1924



MÉLANGE 6 FRUITS ROUGES

LEGAVE
Groseilles, griottes, cassis, mûres,
myrtilles, framboises.
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292417



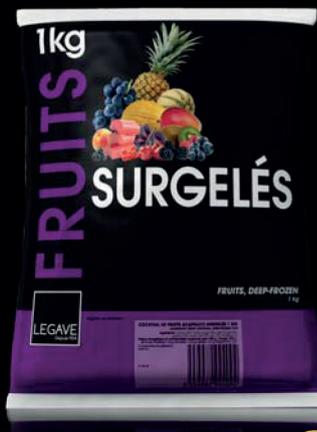
OREILLONS D'ABRICOTS

LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 295758



OREILLONS DE QUETSCHES

LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 295766



COCKTAIL DE FRUITS ACAPULCO

LEGAVE
Pêche, melon jaune, raisin
rouge, ananas, melon vert,
kiwi, mangue.
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292409



GROSEILLES ÉGRAPPÉES

LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 295741



LES FRUITS EN CONSERVE

LEGAVE
Depuis 1924

Fruits de qualité pâtissière. Fermeté du fruit et bonne tenue à la cuisson.
S'utilise pour les tartes, les entremets, les décors, etc...



**DEMI-POIRES
WILLIAMS AU
SIROP LÉGER**
LEGAVE
Qualité pâtisserie
Origine : ITALIE

Boîte 3/1
Colis de 6 (76109)
Boîte 4/4
Colis de 12 (477869)



**OREILLONS DE
PÊCHES AU
SIROP LÉGER**
LEGAVE
Qualité pâtisserie
Origine : GRÈCE

Boîte 3/1
Colis de 6 (76083)
Boîte 4/4
Colis de 12 (873778)



**OREILLONS
D'ABRICOTS AU
SIROP LÉGER**
LEGAVE
Qualité pâtisserie
Boîte 3/1
Colis de 6
Origine : MAROC
Code : 632992



**MIRABELLES DE
LORRAINE
DÉNOYAUTÉES
AU SIROP LÉGER**
LEGAVE
Qualité pâtisserie
Boîte 2/1
Colis de 6
Origine : FRANCE
Code : 404178

INFO

3 qualités de compotes de pommes pâtissières.

Le pourcentage d'extrait sec détermine la qualité d'une compote. Les compotes à 26 %, moins sucrées, ont un goût de pomme plus marqué. Les compotes plus sucrées (30 %, 38 %) exsudent moins au cours de la cuisson et humidifient moins la pâte des chaussons.

S'utilisent pour chaussons, fonds de tartes...



**COMPOTE DE
POMMES PÂTISSIÈRE**
LEGAVE
Boîte 5/1
Colis de 3

38 % (100750)
30 % (100743)
26 % (250241)



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

LES FRUITS SECS

LEGAVE
Depuis 1924

L'amande est le fruit sec par excellence.

Notre gamme d'amandes provient de Californie. Elles ont une texture moins grasse, douce et laiteuse.

Les amandes sont une remarquable source de créativité en pâtisserie et en confiserie. Elles peuvent être utilisées dans n'importe quel produit de pâtisserie en tant qu'agent de texture, rehausseur de goût, en remplacement des graisses ou pour améliorer l'aspect qualitatif et nutritif.

Elles sont également le complément idéal du chocolat au lait comme du chocolat noir.



INFO

A base d'amandes blanchies (sans peau). Couramment employée dans toutes les réalisations pâtissières.



**AMANDES
POUDRE
BLANCHE**
LEGAVE

Sachet de 1 kg
Colis de 10 (179788)
Carton de 5 kg
(179721)

INFO

Utilisation pour petits fours, entremets et décorations.



**AMANDES
HACHÉES
BLANCHES**
LEGAVE

Sachet de 1 kg
Colis de 10 (179770)
Carton de 5 kg
(179747)

INFO

0,7 mm pouvoir couvrant plus important.



**AMANDES
EFFILÉES
BLANCHES**
LEGAVE

Sachet de 1 kg
Colis de 10 (179762)
Carton de 5 kg
(179739)

INFO

A base d'amandes non blanchies (avec peau). Goût plus prononcé à utiliser pour des entremets méditerranéens saveurs d'antan.



**AMANDES
POUDRE
GRISE**
LEGAVE

Sachet de 1 kg
Colis de 10 (179796)
Sac de 5 kg
(179754)

LA PRÉPARATION

LEGAVE
Depuis 1924



POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

LEGAVE
Utilisation chaude
Dim. 30 x 54 cm
Boîte distributrice de 100
Colis de 10
Code : 855445

INFO

Poches pâtisseries à usage unique pour une amélioration des conditions d'hygiène.

Souple à l'intérieur pour favoriser l'écoulement des produits et anti-glisse extérieur pour une meilleure maniabilité.

Double soudure garantissant une solidité des poches.



POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

LEGAVE
Utilisation chaude
Dim. 30 x 54 cm
Rouleau de 200 poches
avec dévidoir polystyrène
Colis de 10
Code : 568055



INFO

Papier cuisson biodégradable et valorisable par compostage conformément à la norme EN 1432.

Le bois utilisé pour la fabrication des fibres du papier cuisson est issu de forêts gérées de manière durable certifié PEFC.

Ce produit a également obtenu le certificat Hallal.

PAPIER CUISSON

LEGAVE
Dim. 400 x 600 mm
Boîte de 500 feuilles
Code : 818658



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

LES VIENNOISERIES

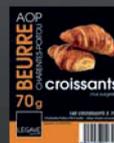
LEGAVE
Depuis 1924

Une gamme complète de savoureuses viennoiseries crues surgelées et prêtes à pousser, croustillantes, gourmandes, au feuilletage léger et alvéolé, d'une belle couleur dorée à la cuisson, adaptée à toutes les attentes.



CROISSANT CRU AOP CHARENTES-POITOU

24 %
LEGAVE
Pièce de 70 g
Colis de 160
Code : 814624



CROISSANT CRU AOP CHARENTES-POITOU

28 %
LEGAVE
Pièce de 80 g
Colis de 140
Code : 814632



PAIN CHOCOLAT CRU AOP CHARENTES-POITOU

20.8 %
LEGAVE
Pièce de 80 g
Colis de 150
Code : 814640



INFO

Gourmand
en chocolat.
Feuilletage léger
et fondant.



CHAUSSON AUX POMMES AOP CHARENTES-POITOU

LEGAVE
Pièce de 105 g
Colis de 50
Code : 907394



INFO

Savoureuse harmonie
de la compote de
pommes 38 % et de la
légereté du feuilletage.





**CROISSANT
CRU 17 %
PUR BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 50 g
Colis de 200
Code : 802991



**CROISSANT
CRU 20 %
PUR BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 60 g
Colis de 180
Code : 906636



**CROISSANT
CRU 23 %
PUR BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 70 g
Colis de 160
Code : 814608



**PAIN AU
CHOCOLAT
CRU 23 %
PUR BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 60 g
Colis de 210
Code : 906792



**PAIN AU
CHOCOLAT
CRU 17 %
PUR BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 70 g
Colis de 180
Code : 906719



**PAIN AU
CHOCOLAT
CRU 17 %
PUR BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 80 g
Colis de 150
Code : 814616



INFO

Moelleux, riche en crème pâtissière et garni de raisins de qualité.



**PAIN AU
RAISIN CRU
PUR BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 100 g
Colis de 120
Code : 803015



**MAXI PAIN
AUX RAISINS
CRU PUR
BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 140 g
Colis de 80
Code : 803007



**CHAUSSON
AUX POMMES
CRU PUR
BEURRE**
LEGAVE
Pièce de 100 g
Colis de 54
Code : 906891



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

LES VIENNOISERIES

LEGAVE
Depuis 1924



MINI CROISSANT CRU 23 % PUR BEURRE

LEGAVE
Pièce de 25 g
Colis de 200
Code : 905786



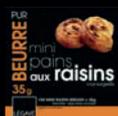
MINI PAIN AU CHOCOLAT CRU PUR BEURRE

LEGAVE
Pièce de 30 g
Colis de 200
Code : 905679



MINI PAIN AUX RAISINS CRU PUR BEURRE

LEGAVE
Pièce de 35 g
Colis de 150
Code : 907477



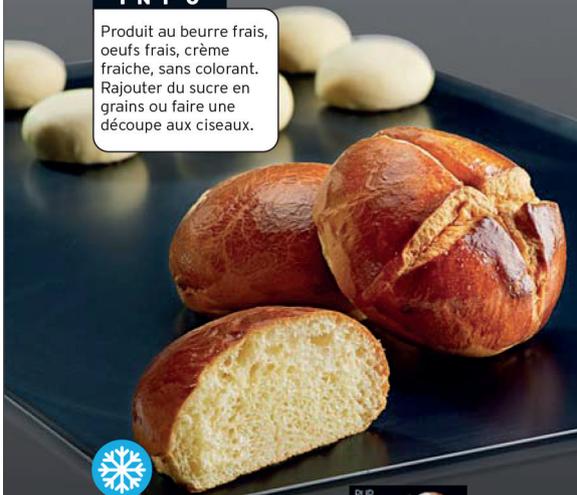
MINI CHAUSSON AUX POMMES CRU PUR BEURRE

LEGAVE
Pièce de 40 g
Colis de 150
Code : 905869



INFO

Produit au beurre frais, œufs frais, crème fraîche, sans colorant. Rajouter du sucre en grains ou faire une découpe aux ciseaux.


**BOULE DE BRIOCHE
PUR BEURRE**

LEGAVE
Pièce de 60 g
Colis de 120
Code : 904433

**INFO**

Produit à napper.


**CROISSANT
ABRICOT CRU**

LEGAVE
Pièce de 110 g
Colis de 40
Code : 803023

**INFO**

Riche en crème pâtissière et pépites de chocolat. Feuilletage croustillant et alvéolé.


**TORSADE AUX PÉPITES
DE CHOCOLAT CRUE
PUR BEURRE**

LEGAVE
Pièce de 100 g
Colis de 80
Code : 802983

**INFO**

Pâte croustillante et friable.


**PALMIER CRU
PUR BEURRE**

LEGAVE
Pièce de 80 g
Colis de 144
Code : 905141


**CHOUQUETTE
CRUE PUR BEURRE**

LEGAVE
Pièce de 12 g
Colis de 432
Code : 950272



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr



TransGourmet Opérations, S.A.S au capital de 15 000 000 € - Siège social : 111 rue du Puits Dume - Série 524 - 94577 CREY cedex - France - Tél : +33 1 76 22 00 - RCS Créteil 433 927 332 - Assortiment au 1er mars 2012. Sous réserve d'éventuels
typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Documents et photos non contractuels. Valable uniquement en France Métropolitaine. Offre réservée aux professionnels. Crédit photos : Calenberg networks, Studio DS, Studio des Fleurs, DR
Impression Calenberg networks, Conception ALTAVIA



POUR L'EXCEPTIONNEL.

ET POUR LE QUOTIDIEN
Nos 2000 produits de laboratoire
 Accompagnent les artistes boulangers-pâtisseries
Tous les jours depuis 1924

RCS Créteil 433 927 332

N°Azur 0 811 65 65 88
 PRIX APPEL LOCAL



TRANS GOURMET
 Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr