Nouveautés **CHEF GOURMET**

Exclusivité en Suisse



Jules & Gabrielle

Jules & Gabrielle propose aux professionnels de la gastronomie une variété d'ingrédients pâtissiers 100% naturels : pralinés, purées d'oléagineux, pâtes à tartiner... Les produits Jules & Gabrielle sont fabriqués artisanalement à partir de matières premières brutes rigoureusement sélectionnées. uniquement transformées dans son atelier du nord de la France.

Expert du Praliné

EXCELLENCE: SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

"Torréfaction lente, broyage à la meule de pierre, chacun de nos produits est fabriqué dans notre atelier selon des méthodes traditionnelles qui garantissent l'authenticité ainsi que la spécificité et l'originalité de chacun de nos produits."

EXIGENCE : DES MATIÈRES PREMIÈRES NOBLES

Sucre pur canne du Brésil, pistaches extra-vertes d'Iran ou de Sicile, noisettes d'Italie, amandes d'Espagne ou d'Italie, noix de cajou du Vietnam, Pécan des USA... "Nous n'utilisons que des matières premières de premier choix, dont certaines issues du commerce équitable."

100% NATUREL: AUCUN ADDITIF SUPERFLU

Et bien évidement, pas d'huile de palme, pas de sucres raffinés chez Jules & Gabrielle! "Nous n'utilisons iamais de colorants, d'arômes, de conservateurs ou autres stabilisants, nos produits sont 100% naturels."

Sélection CHEF GOURMET

Nous nous réjouissons de compléter notre assortiment avec huit références Jules & Gabrielle ! Sélectionnés pour répondre aux besoins des Chefs en Suisses, nous vous proposons les ingrédients Jules & Gabrielle les plus classiques en pâtisserie ainsi que les plus innovants : pralinés lisses ou croquants, purées, Gianduja, amandes, noisettes, pistaches et pécans dévoileront toute votre créativité pour des préparations ultra-gourmandes et qualitatives.

Le + CHEF GOURMET : l'expertise de nos Chefs Pâtissiers pour une assistance technique de personnalisation de vos recettes!











Contact