

#NotrePassionLeSavoirFaire

#catalogue
#GAMIP

COMPLET

Votre spécialiste en Farines Composées
et Solutions sur mesure !



1966 création de la société COMPLET France.



Services sur site :

Production, Logistique, Qualité, R&D.



Force de vente répartie sur l'ensemble de la France.



Implantation internationale : Europe et Etats-Unis.



Une large gamme de produits :

Pains spéciaux / Beignets, Brioches & Viennoiseries / Cakes, Moelleux, Génoises & Pâte à garnir / Moules papier cuisson / Crèmes, Garnitures & Fourrages / Snacking / Sauces / Produits techniques / Grands & Petits Conditionnements.



Des solutions clefs en main :

- Recherche, développement et mise au point de recettes.
- Productions de recettes à façon
- Conditionnements : de 1 à 800 kg



SACHET



CARTON



SAC



BIG BAG



Nos engagements qualité :

- Un système qualité orienté sécurité alimentaire et développement durable.
- Assurance qualité et service selon cahier des charges.
- Nos certifications et engagements :



Notre passion, le savoir-faire !





SOMMAIRE



Préparations pour Pains Spéciaux sans sel*

GAMIP ALLIANCE SANS SEL* - Réf. 11413.04.....	p. 6
GAMIP DRAKKAR SANS SEL* (concentré 50 %) - Réf. 11417.01.....	p. 7
GAMIP MAÏS CL SANS SEL* - Réf. 11387.03.....	p. 8
GAMIP MULTICÉRÉALES SANS SEL* - Réf. 11421.03.....	p. 9
GAMIP MULTIPAINS SANS SEL* - Réf. 11415.02.....	p. 10
GAMIP SOLEIL D'OR SANS SEL* - Réf. 11403.03.....	p. 11

Préparations pour Viennoiseries

GAMIP BAGUETTE VIENNOISE - Réf. 21946.04.....	p. 13
GAMIP BRIOCHE (œufs inclus) - Réf. 21736.01.....	p. 14
GAMIP BRIOCHE BEURRE - Réf. 21050.02.....	p. 15
GAMIP BRIOCHE BBO - Réf. 24509.01.....	p. 16

Préparations pour Masses Battues

GAMIP BROWNIES - Réf. 10590.02.....	p. 18
GAMIP CAKE - Réf. 24555.02.....	p. 19
GAMIP CAKE SOFT - Réf. 20195.05.....	p. 20
GAMIP CAKE CITRON - Réf. 20249.05.....	p. 21
GAMIP CAKE AUX ÉPICES - Réf. 23610.02.....	p. 22
GAMIP GÉNOISE - Réf. 24500.02.....	p. 23
GAMIP MÛLLEUX NATURE - Réf. 12503.11.....	p. 24
GAMIP MÛLLEUX CACAO - Réf. 21003.03.....	p. 25
GAMIP MUFFIN - Réf. 21739.03.....	p. 26

Préparations pour Crèmes & Garnitures

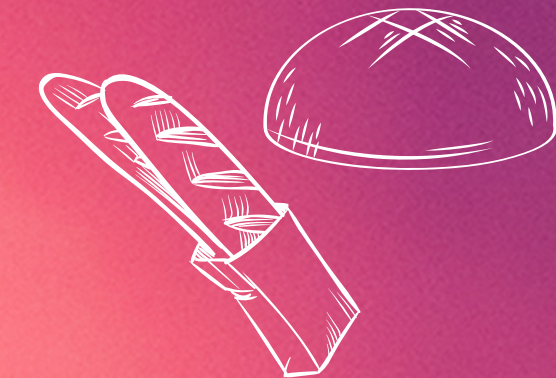
GAMIP CRÈM'DOR - Réf. 23013.01.....	p. 28
GAMIP CRÉMAFROID - Réf. 10573.42.....	p. 29
GAMIP CRÉMACHAUD - Réf. 21087.05.....	p. 30
GAMIP CRÉMOUS'LINE - Réf. 23006.03.....	p. 31

Produit Technique

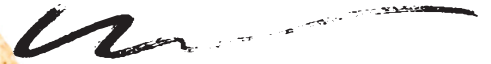
GAMIP NEIGE BLANCHE - Réf. 15267.03.....	p. 33
--	-------

*Sans sel ajouté

Nouvelles recettes : sans sel ajouté dans les mixes. Les préconisations de mises en œuvre permettent la conformité avec l'accord collectif du 03 mars 2022 pour une réduction de la quantité de sel dans les pains.



PAINS SPECIAUX



Préparation pour pain spécial

Gamip Alliance sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11413.04

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Alliance sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g
Sel	17 g



1. Pétrissage

- Pétrin spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse, 6 à 8 min en 2^{ème} vitesse.

- Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse, 10 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 26 à 27°C

3. Pointage : 35 à 45 min.

4. Apprêt : 45 à 50 min.

5. Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

*sans sel ajouté

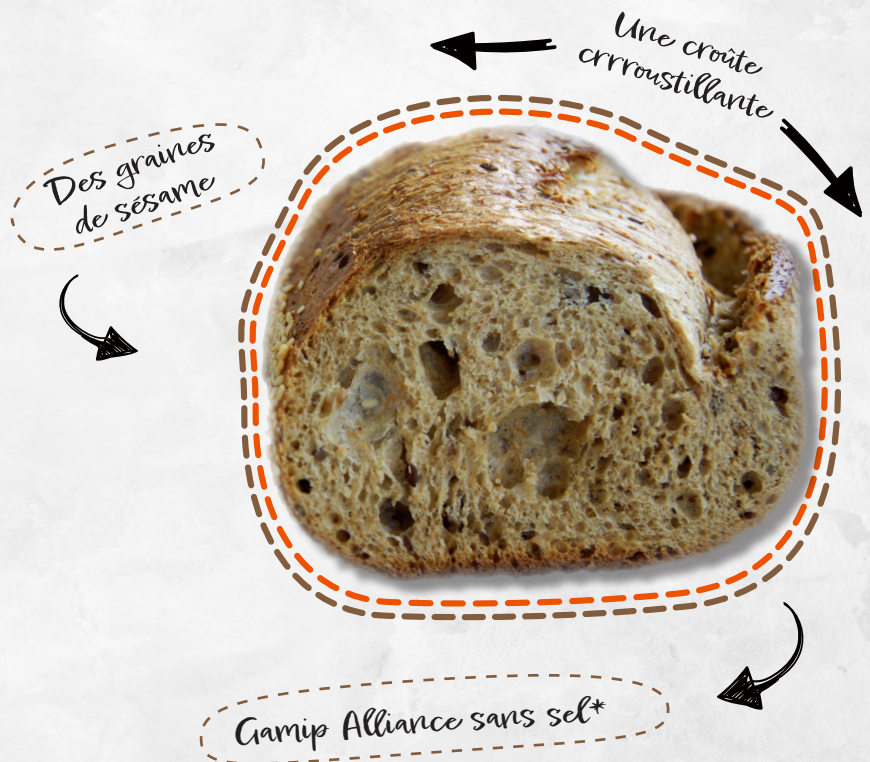
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

L'alliance subtile de graines et farines pour un pain délicieux et original, qui révélera ses saveurs tout au long du repas.



Préparation pour pain spécial

Gamip Drakkar sans sel*

Concentré 50%

Sac de 10 kg

Réf. 11417.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Drakkar 50% sans sel*	500 g
Farine Type 55	500 g
Levure	25 g
Eau	580 g
Sel	17 g



1. Pétrin (spirale) : 5 min en 1^{ère} vitesse et 7-10 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 25°C.

3. Pointage : 25 min.

4. Apprêt : 35 à 45 min.

5. Cuisson : 230°C pendant 45 min (selon taille des pièces).

*sans sel ajouté

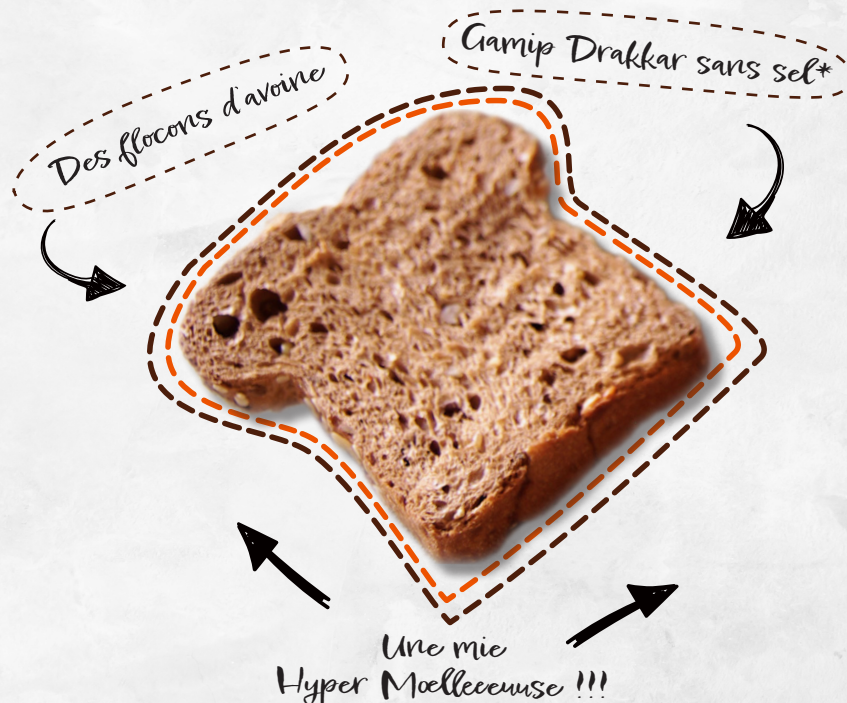
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Le concentré Gamip Drakkar sans sel*, un pain nourrissant qui permettra de faire le plein d'énergie.



Gamip Mais CL sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11387.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Maïs CL sans sel*	1 000 g
Eau	500 - 550 g
Levure	30 g
Sel	17 g



1. Pétrissage : 6 à 9 min en 1^{ère} vitesse et au maximum 4 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 26 à 27°C.
3. Pointage : 30 à 40 min.
4. Apprêt : 35 à 45 min.
5. Cuisson : 230°C, four tombant à 210°C pendant 35 à 40 min (pour des pains de 350 - 400 g).

*sans sel ajouté

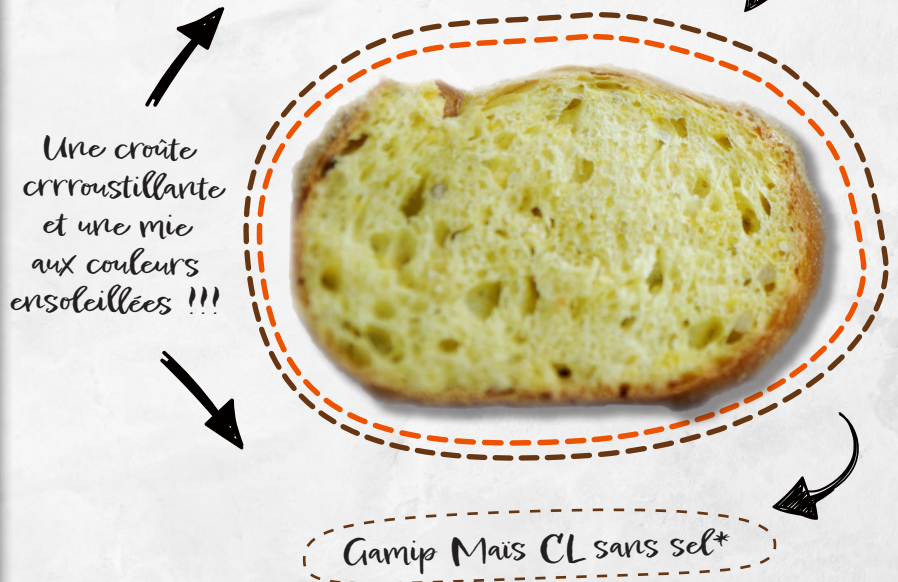
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

ce savoureux pain au maïs certifié Clean Label sans sel*, qui accompagnera parfaitement tous vos repas. Sans additifs ajoutés et avec un maximum d'ingrédients d'origine naturelle, il allie plaisir et bien-être.



Préparation pour pain spécial

Gamip Multicéréales sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11421.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Multicéréales sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	17 g



1. Pétrissage :

- Pétrin à spirale : 8 min en 1^{ère} vitesse - 7 min en 2^{ème} vitesse.

- Pétrin : 15 min en 1^{ère} vitesse - 8 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 26 / 27°C.

3. Pointage : 30 min.

4. Apprêt : 45 à 55 min.

5. Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

*sans sel ajouté

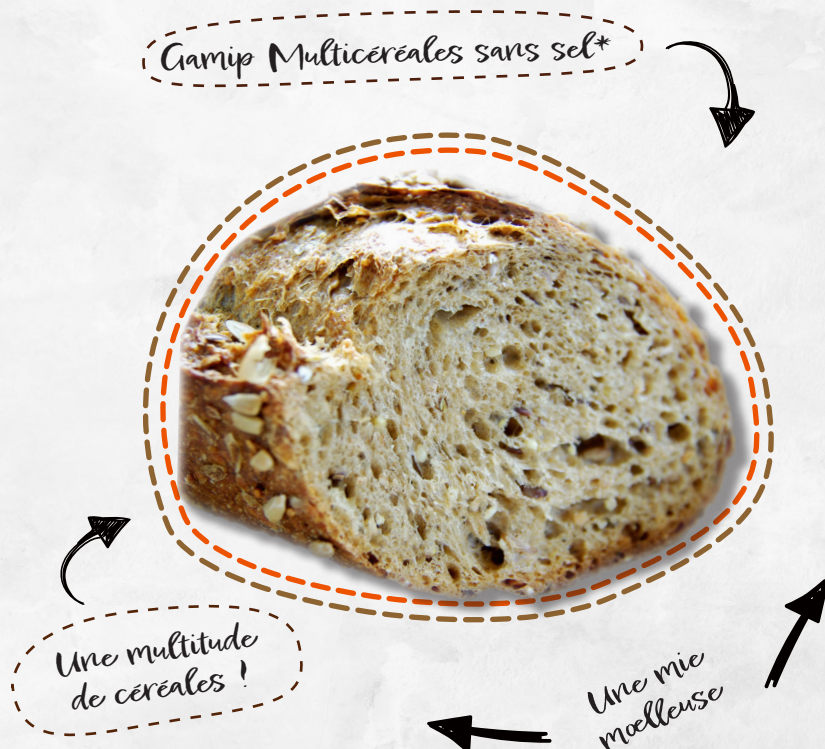
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un pain idéal au petit déjeuner ou toasté pour déguster les produits de la mer.



Gamip Multipains sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11415.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

Pain noir

GAMIP Multipains sans sel*	10 kg
Levure	0,25 kg
Eau	6 kg
Sel	0,35 kg

Pain au seigle

Farine de blé T55	3 kg
GAMIP Multipains sans sel*	7 kg
Levure	0,25 kg
Eau	6 kg
Sel	0,35 kg



- Pétrissage :
 - Pétrin à spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse - 6 / 8 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse - 10 min en 2^{ème} vitesse.
- Température de la pâte : 26 / 27°C.
- Pointage : 30 / 35 min.
- Apprêt : 35 / 45 min.
- Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

*sans sel ajouté

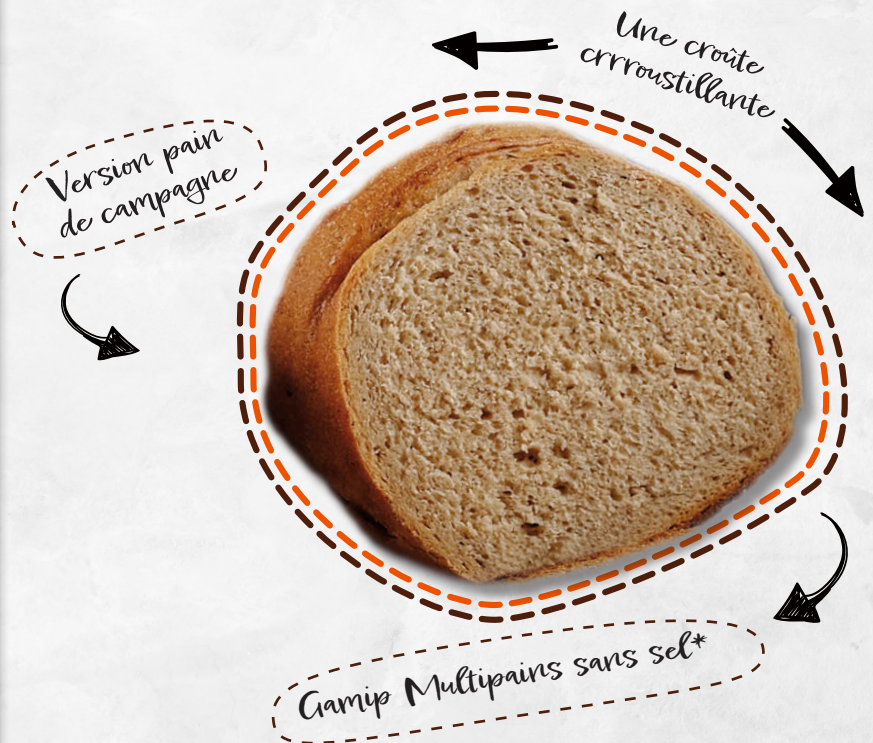
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une préparation très polyvalente idéale pour la réalisation de vos pains de campagne, pains noirs et pains au seigle. Il séduira les plus exigeants !



Gamip Soleil d'Or sans sel*

Sac de 25 kg

Réf. 11403.03

Recette



Conseil de mise en œuvre

GAMIP Soleil d'Or sans sel*	1 000 g
Levure	25 g
Eau	650 g
Sel	17 g



1. Pétrissage : Pétrin à spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse - 6 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 26 / 27°C.

3. Pointage : 45 min.

4. Apprêt : 45 à 60 min (pour des baguettes, fermentation en étuve - Pour pavés, fermentation sur couche ou parisienne).

5. Cuisson : 25 à 30 min à 230°C.
*sans sel ajouté

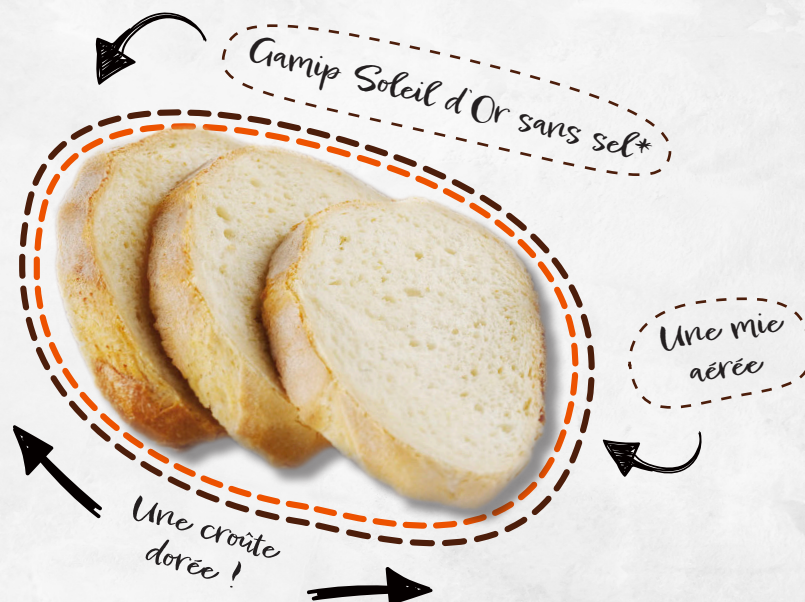
c'est prêt !



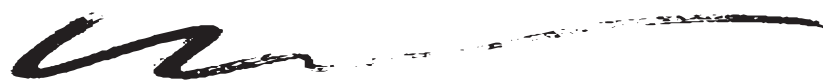
Suggestion de présentation

Zoom sur

Un pain doré et bien alvéolé.



VIENNOISERIES



Préparation pour viennoiserie

Gamip Baguette Viennoise

Sac de 25 kg

Réf. 21946.04

Recette

Conseil de mise en œuvre

Baguette Viennoise

GAMIP Baguette Viennoise.....	1 000 g
Levure	30 g
Eau.....	500 g

Pain au lait

GAMIP Baguette Viennoise.....	1 000 g
Levure	30 g
Lait	500 g
Œufs.....	100 g



1. Pétrissage :

- Pétrin : 8 min en 1^{ère} vitesse et 7 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin à spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse, 6 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24 - 25°C.

3. Pointage : 30 min.

4. Apprêt : 45 min à 1h, étuve à 30°C.

5. Cuisson : 14 min à 210 - 220°C

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des viennoiseries dorées, fondantes, avec des pépites de chocolat ou des inclusions de fruits : un vrai régal !



Préparation contenant des œufs entiers en poudre
pour la fabrication de viennoiserie

Gamip Brioche

Œufs inclus

Sac de 25 kg

Réf. 21736.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Brioche (Œufs inclus)	1 000 g
Eau	450 g
Levure	50 g
Matière grasse / beurre	300 g



1. Pétrissage :

- Batteur : 5 min en 1^{ère} vitesse - 8 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse - 15 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24°C - 25°C.

3. Pointage : 30 à 45 min.

4. Apprêt : 1h à 1h30 étuve à 30°C, 60 - 65 % d'humidité.

5. Cuisson : 30 min à 180°C (pièces de 400 g env.).

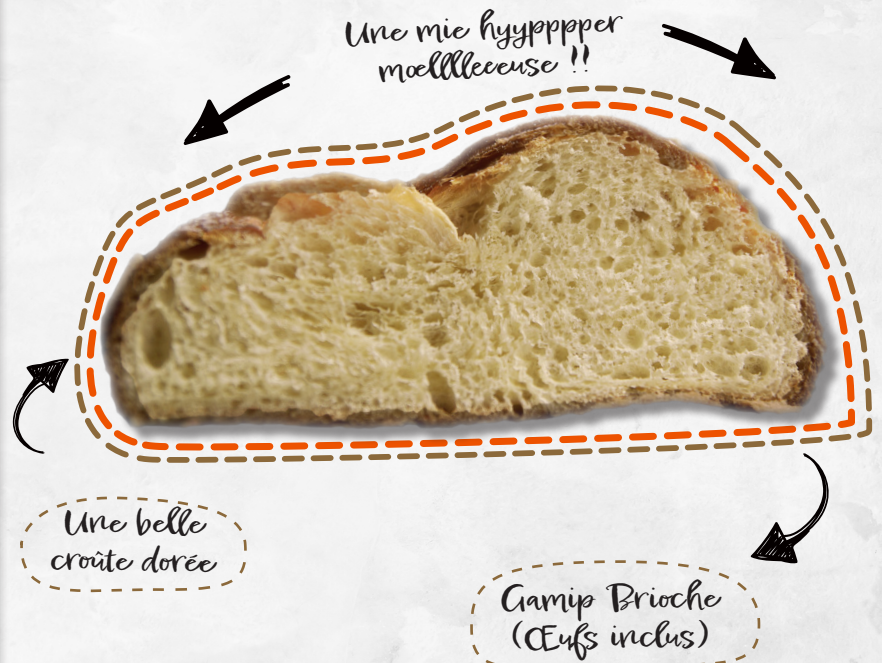
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une préparation polyvalente pour des utilisations classiques de brioches, mais aussi pour certaines spécialités régionales (saint-génix, tarte au sucre, etc.).



Préparation contenant du beurre en poudre pour la fabrication de viennoiserie

Gamip Brioche Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21050.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Brioche Beurre.....	1 000 g
Œufs.....	400 g
Eau.....	60 à 100 g
Levure.....	50 g



1. Pétrissage :

- Pétrin spirale : 3 min en 1^{ère} vitesse - 12 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse - 20 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24 à 25 °C.

3. Pointage : 30 - 45 min.

4. Apprêt : 1h à 1h30.

5. Cuisson : 20 à 30 min à 180°C.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une brioche fondante qui ravira le palais de tous les gourmands.



Préparation contenant du beurre en poudre et des œufs entiers en poudre pour la fabrication de viennoiserie

Gamip Brioche BBO

Sac de 25 kg

Réf. 24509.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Brioche BBO	1 000 g
Eau	500 g
Levure	45 g



1. Pétrissage :

- Pétrin spirale : 2 min en 1^{ère} vitesse, 12 min en 2^{ème} vitesse.

- Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse, 15 à 20 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24 - 25°C.

3. Pointage : 30 à 45 min.

4. Apprêt : 1h15 à 1h30.

5. Cuisson : à four moyen 170°C.

c'est prêt !

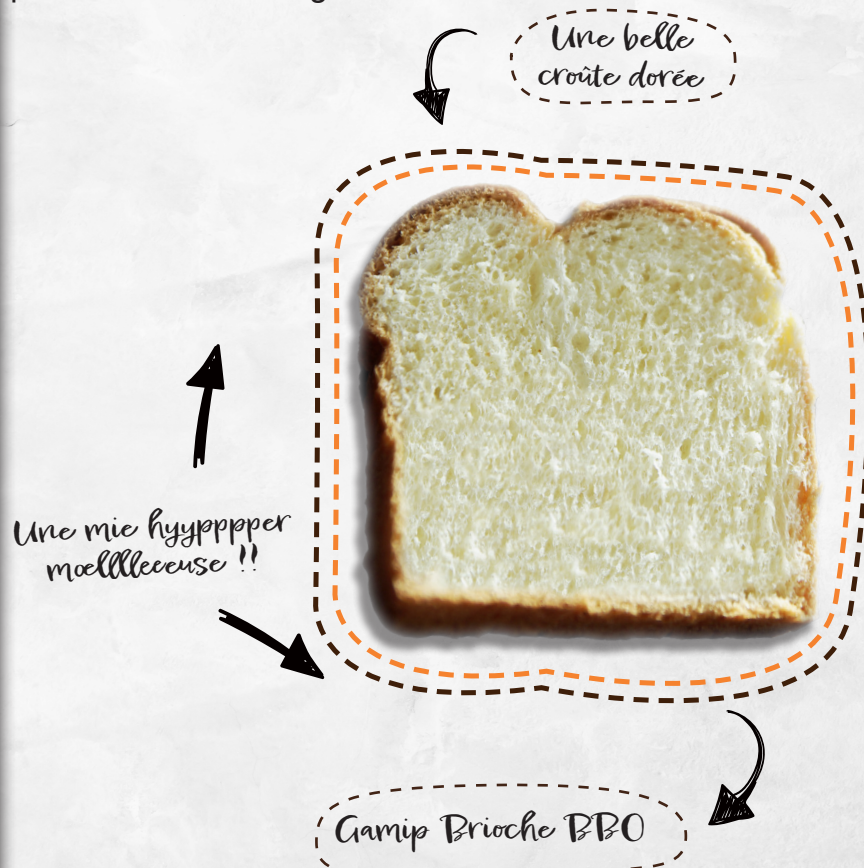


Suggestion de présentation

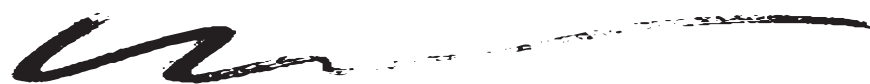
Zoom sur

Une préparation avec laquelle simplicité et qualité sont assurées pour la confection de brioches moelleuses et fondantes en bouche.

L'amie du petit déjeuner qui vous accompagnera aussi parfaitement lors du goûter !



MASSES BATTUES



Préparation pour entremets cacaotés

Gamip Brownies

Sac de 10 kg

Réf. 10590.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Brownies.....	1 000 g
Lait.....	400 g
Huile.....	170 g
Noix ou fruits secs.....	150 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur en 2^{ème} vitesse pendant 2 min, puis garnir un moule rectangulaire (40 x 60 cm).

2. Cuisson : 20 à 25 min à 200°C.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un dessert au cœur fondant. Il constitue un incontournable pour les amoureux de la saveur chocolat.



Gamip Cake

Sac de 10 kg

Réf. 24555.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Cake.....	1 000 g
Matière grasse.....	400 g
Œufs.....	400 g
Fruits confits.....	300 g
Raisins secs.....	300 g
Rhum*.....	100 g



1. Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur la matière grasse en pommade avec GAMIP CAKE et les œufs pendant 1 min en 1^{ère} puis 3 min en vitesse moyenne.

2. Incorporer les fruits et le rhum, battre 1 min en 1^{ère} vitesse.

3. Cuisson : 180°C pendant 45 min pour des pièces de 300 g.

c'est prêt !

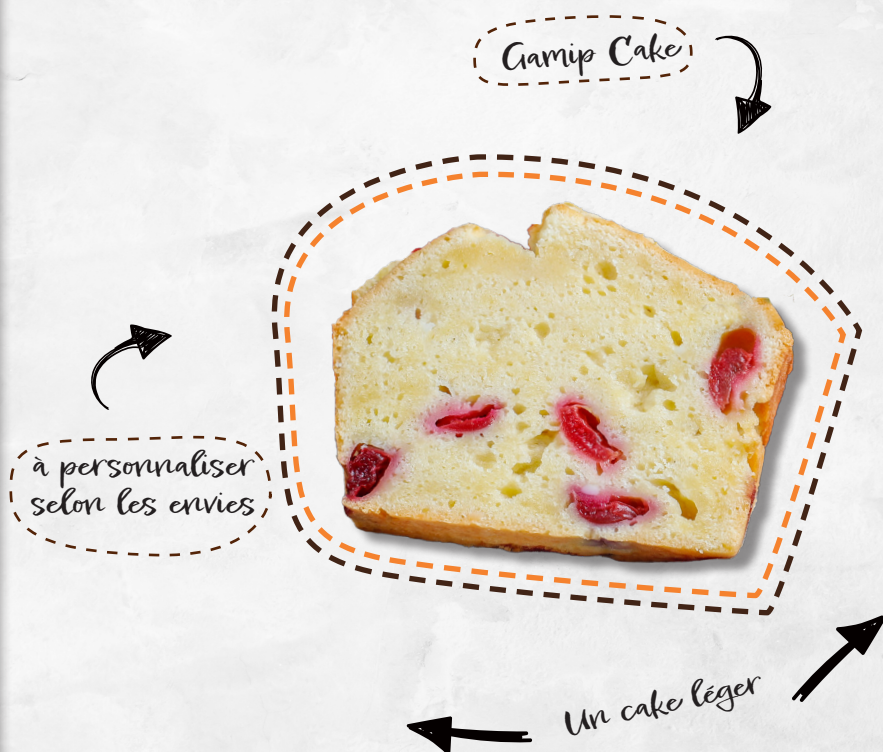
Les cakes peuvent se congeler crus.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des cakes savoureux. Selon vos envies, agrémentez la pâte de fruits confits, de pépites de chocolat ou encore de raisins secs.



Préparation pour masse battue

Gamip Cake Soft

Sac de 10 kg

Réf. 20195.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Cake Soft.....	1 000 g
Eau.....	100 g
Huile.....	400 g
Œufs.....	450 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1^{ère} vitesse, puis 4 min en 2^{ème} vitesse.

2. Cuisson : à 180°C pendant 45 min pour des pièces de 500 g.

c'est prêt !

Suggestion pour GAMIP CAKE SOFT aux fruits : rajouter 100 à 150 g de poudre à crème pâtissière à froid et 500 g de fruits secs.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un cake moelleux et fondant, facile et rapide à mettre en œuvre !



Gamip Cake Citron

Sac de 10 kg

Réf. 20249.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Cake Citron	1 000 g
Eau	500 g
Huile	400 g



1. Pour une recette allégée en matière grasse, mettre 700 g d'eau et 200 g d'huile.
2. Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse puis 3 min à vitesse moyenne.
3. Cuisson : Four à sole : 180-200°C / Four ventilé : 160°C, pendant 35 min (suivant le poids du cake).

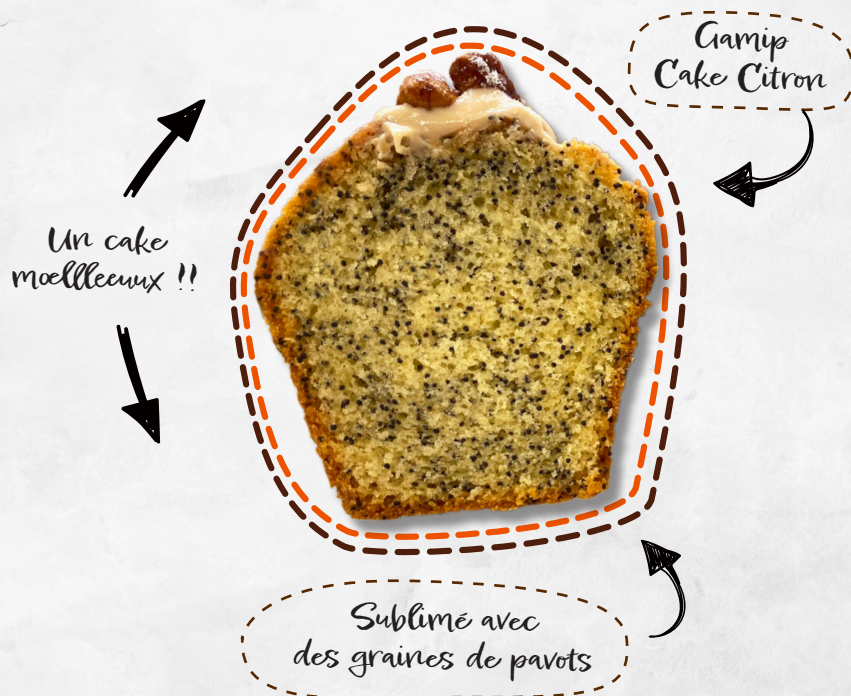
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des cakes au délicieux goût citron. Avec la préparation GAMIP Cake citron : rapidité, simplicité et saveur assurées. À déguster sans modération, pour des évasions gustatives ensoleillées et acidulées !



Préparation pour cake

Gamip Cake aux Épices

Sac de 10 kg

Réf. 23610.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Cake aux épices.....	1 000 g
Miel.....	900 g
Beurre.....	400 g
Œufs.....	500 g



1) Recette pour les coffres ou bacs avec peu de développement : beurre en pommade et miel liquide tempéré.
2) Recette pour les moules avec développement léger : beurre et miel portés à ébullition puis refroidis à 40 °C avant incorporation.

Pour information : la qualité du miel est très importante dans le résultat final !

1. Mélanger les ingrédients au batteur-mélangeur à l'aide d'une feuille pendant 6 min à petite vitesse (ou 1^{ère} vitesse) jusqu'à obtention d'une masse lisse.

2. Mettre en moule (environ 500 g par pièce).

3. Cuisson : 70 min à 170°C (four à soles) ou 60 min à 150°C (four ventilé).

GAMIP Cake aux épices est excellent frais, mais ses arômes et sa texture se subliment si vous le conservez quelques jours emballé hermétiquement

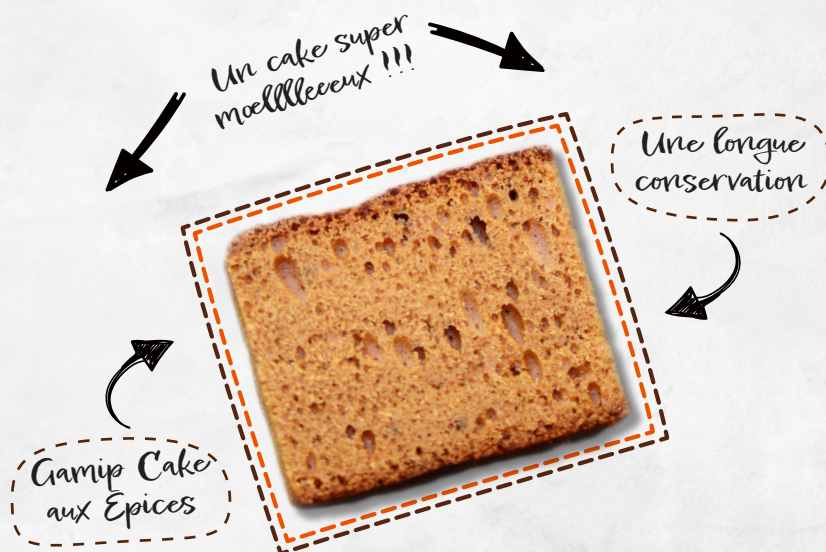
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une recette simple et terriblement savoureuse pour des moments de partages qui raviront petits et grands !
Avec notre préparation GAMIP Cake aux Epices, les instants gourmands sont garantis !



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre
du Gamip Cake Aux Épices...

sur notre chaîne YouTube Complet France !



Gamip Génoise

Sac de 10 kg

Réf. 24500.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

Recette de base

GAMIP Génoise	1 000 g
Œufs	600 g
Eau	200 g

Recette de base pour rouleaux ou feuilles

GAMIP Génoise	1 000 g
Œufs	800 g
Eau	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur pendant 1 min en 1^{ère} vitesse, puis 6 à 8 min à grande vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.

2. Cuisson : environ 30 min à 180°C.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une génoise aérée et souple, facile et rapide à mettre en œuvre.



Gamip Moelleux Nature

Sac de 10 kg

Réf. 12503.11

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Moelleux Nature	1 000 g
Huile ou marg. / beurre fondu	400 g
Eau	500 g



1. Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min à grande vitesse.
2. Rajouter éventuellement des noisettes / amandes ou des fruits, en 1^{ère} vitesse, après foisonnement.
3. Mettre en moule. Inciser le cake avec une corne huilée.
4. Cuisson : 170 - 180°C pendant 40 à 55 min (suivant le poids du cake).

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des cakes moelleux, facile et rapide à mettre en œuvre.



Préparation pour masse battue contenant du cacao maigre en poudre (7,9% env.)

Gamip Moelleux Cacao

Sac de 10 kg

Réf. 21003.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Moelleux Cacao	1 000 g
Huile	450 g
Œufs	200 g
Eau	200 g



1. Mettre l'huile et les œufs dans la cuve du batteur-mélangeur. Ajouter la préparation et ensuite l'eau. Mélanger cet appareil à la feuille pendant 1 min à petite vitesse et 4 à 5 min à moyenne vitesse.

2. Garnir des moules de 450 g de masse.

3. Cuisson : 40 min à 180°C (selon taille du moule). Après refroidissement, décorer selon votre convenance.

c'est prêt !

Le produit peut se congeler cru.



Suggestion de présentation

Zoom sur

La confection rapide de savoureux entremets cacotés et gâteaux goût chocolat.



Gamip Muffin

Sac de 10 kg

Réf. 21739.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Muffin.....	1 000 g
Huile.....	300 g
Œufs.....	300 g
Eau.....	300 g
Garniture.....	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients à la feuille dans la cuve du batteur mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.

2. Ajouter la garniture de votre choix (pépites de chocolat, raisins, fruits rouges...) et mélanger 2 min à petite vitesse. Remplir à la poche les caissettes en papier.

3. Cuisson : 25 à 30 min à 180°C.

c'est prêt !

Cette recette permet de réaliser 32 muffins de 60 g.

A titre indicatif : nos moules « tulipe » sont disponibles sous la réf. 10659.01 et nos moules « caissette muffin » sous la réf. 10047.01.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des « muffins » sucrés, moelleux et savoureux, qui raviront petits et grands.



CRÈMES & GARNITURES



Gamip Crèm'Dor

Sac de 10 kg

Réf. 23013.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crèm'Dor 350 à 400 g

Eau 1 000 g



Mélanger la Préparation pour Gamip Crèm'Dor et l'eau ou le lait froid au batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Pour la réalisation de flans : cuisson en moules foncés (pâte sucrée ou rognures de feuilletage), 45 à 60 min à 200°C.

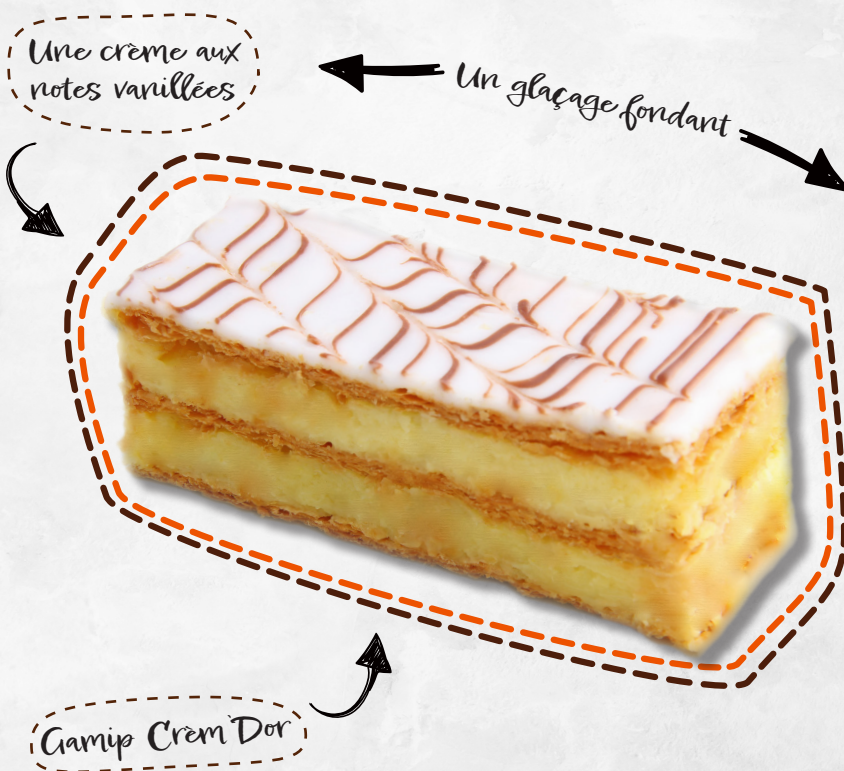
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une garniture onctueuse, douce et résistante au froid comme au chaud, qui apportera de la légèreté à vos pâtisseries.



Préparation pour garniture pâtissière à froid

Gamip Crémafroid

Sac de 10 kg

Réf. 10573.42

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crémafroid 350 g
Eau 1 000 g



Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur, 3 min environ à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une crème lisse.

c'est prêt !

Supporte la congélation et la cuisson.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Cette préparation onctueuse et lisse, parfaite pour garnir aussi bien vos chinois que vos éclairs, millefeuilles, etc. Vous pouvez également la personnaliser en y ajoutant un peu d'alcool* (Grand Marnier, eau de vie, etc.).

Une crème aux notes vanillées



Gamip Crémafroid

Préparation en poudre pour
crème pâtissière à chaud

Gamip Crémachaud

Sac de 10 kg

Réf. 21087.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crémachaud.....	80 g
Lait.....	1 000 g
Sucre.....	200 g
Œufs (facultatif).....	2



Utilisation simple en Pasto crème.

1. Délayer la poudre à crème et le sucre et éventuellement les œufs dans un cul de poule au fouet avec un peu de lait.

2. Ajouter dans la cuve du Pasto déjà en route, laisser finir le cycle.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Cette préparation qui constitue la base de recette parfaite pour la confection de mousseline, crème légère avec chantilly et bien sûr de flans pâtisseries.

Une crème aux notes vanillées

Gamip Crémachaud



Une texture ferme, parfaite pour sublimer vos pâtisseries

Préparation pour crème pâtissière à froid.
Contient de la matière grasse végétale.

Gamip Crémous'line

Sac de 10 kg

Réf. 23006.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crémous'line 500 g

Eau froide (environ 6 à 8 °C) ou lait 1 000 g



Mélanger Gamip Crémous'line et l'eau froide ou le lait dans la cuve du batteur mélangeur à l'aide d'un fouet pendant 5 min à grande vitesse.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

La Crémous'line. Aromatisée ou nature, elle agrémentera vos entremets, tropéziennes, bûches... et ravira les consommateurs par sa légèreté.



PRODUIT TECHNIQUE



Gamip Neige Blanche

Sac de 10 kg

Réf. 15267.03


Conseil

Poudre de décoration insoluble pour le saupoudrage et la décoration de toutes pâtisseries.

GAMIP Neige Blanche reste blanc et peut se congeler.

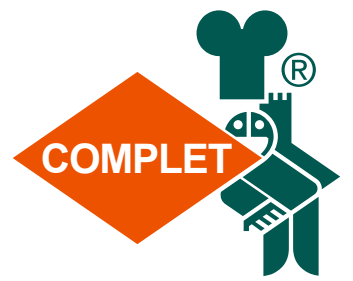


Suggestion de présentation

Zoom sur

Une poudre de décoration insoluble pour le saupoudrage et la décoration de toutes vos pâtisseries.





Completo

Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH

Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr

www.complet.fr



— “ —
Notre passion,
le savoir-faire !
— ” —