



MAÎTRE CONFISEUR

Cruzilles

AUVERGNE

— DEPUIS —

1880

LA GOURMANDISE
DU FRUIT



ÉDITO



Chers gourmands et passionnés de confiserie,

Depuis plus de 140 ans, Cruzilles perpétue l'excellence et le savoir-faire artisanal de la confiserie française. Chaque année, nous puisons dans notre héritage tout en innovant pour offrir des créations toujours plus gourmandes et raffinées.

En 2025, notre engagement demeure intact : sublimer le fruit sous toutes ses formes. Nos pâtes de fruits et nos fruits confits sont l'expression de cette passion, alliant tradition et modernité pour séduire les palais les plus exigeants.

Véritables bijoux de la pâtisserie, nos fruits confits accompagnent l'inspiration des artisans, chefs et pâtisseries qui les intègrent dans leurs créations pour révéler toute leur intensité, leur douceur et leur raffinement. Nous sommes fiers de voir notre savoir-faire magnifié dans ces œuvres gourmandes, où chaque ingrédient trouve sa place avec justesse et élégance.

Cette année, nous allons encore plus loin. Aux côtés de chefs passionnés, nous explorons de nouvelles associations et réinterprétons la tradition pour proposer des expériences gustatives uniques. Plus que jamais, la qualité, l'authenticité et l'innovation sont au cœur de notre démarche.

Parce que le plaisir commence avec l'excellence des ingrédients, chaque douceur signée Cruzilles est une invitation à la gourmandise et à l'émotion. Merci pour votre confiance et votre fidélité. Ensemble, faisons rayonner le fruit sous toutes ses formes !

Anthony Valla
DIRECTEUR GÉNÉRAL

Dear gourmet lovers and confectionery enthusiasts,

For over 140 years, Cruzilles has been upholding the excellence and artisanal expertise of French confectionery. Every year, we draw from our heritage while innovating to offer creations that are ever more delectable and refined.

In 2025, our commitment remains unchanged: to elevate fruit in all its forms. Our fruit jellies and candied fruits are the purest expression of this passion, blending tradition and modernity to delight even the most discerning palates.

True jewels of pastry-making, our candied fruits accompany the creativity of artisans, chefs, and pastry makers who incorporate them into their creations to enhance their intensity, sweetness, and sophistication. We take pride in seeing our expertise shine through these exquisite delicacies, where every ingredient finds its place with precision and elegance.

This year, we are taking our commitment even further. Alongside passionate chefs, we are exploring new pairings and reinventing tradition to offer unique taste experiences. More than ever, quality, authenticity, and innovation lie at the heart of our approach.

Because pleasure begins with the excellence of ingredients, every Cruzilles delicacy is an invitation to indulgence and emotion. Thank you for your trust and loyalty. Together, let's continue to celebrate fruit in all its glory!

Anthony Valla
CEO



La Maison Cruzilles est fière de collaborer quotidiennement avec plus de 2000 artisans et professionnels des métiers de bouche.



Entreprise engagée pour le développement d'emballages respectueux de l'environnement.



Entreprise engagée dans une démarche de Développement Durable : respect des saisons, des cultures, des producteurs, des artisans ; recherches de techniques de fabrication plus économes en énergie et en bonne intelligence avec le terroir.



Entreprise qui soutient le développement des cultures biologiques pour un choix toujours plus riche et équilibré du consommateur.





NOS VALEURS & NOS ENGAGEMENTS

Our Values & Commitments



L'EXCELLENCE DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Depuis plus de 140 ans, nous perpétons l'héritage de la confiserie française avec passion et rigueur. Chaque recette est élaborée avec un soin méticuleux pour garantir des saveurs authentiques.

Excellence in Artisanal Craftsmanship
For over 140 years, we have passionately and rigorously upheld the heritage of French confectionery. Each recipe is crafted with meticulous care to ensure authentic flavors.



LE RESPECT DU FRUIT ET DU GOÛT

Chez Cruzilles, le fruit est au cœur de tout. Nous sélectionnons avec exigence nos ingrédients pour préserver leur goût naturel et offrir des confiseries d'exception. Nos pâtes de fruits et fruits confits sont travaillés dans le respect des textures et des arômes.

Respect for Fruit and Taste
At Cruzilles, fruit is at the heart of everything we do. We select our ingredients with the utmost care to preserve their natural taste and offer exceptional confections. Our fruit jellies and candied fruits are crafted with respect for textures and aromas.



UN ENGAGEMENT AUX CÔTÉS DES ARTISANS ET DES CHEFS

Nous collaborons avec des pâtissiers et artisans passionnés pour repousser les limites de la créativité. Cette synergie entre tradition et innovation permet de magnifier notre savoir-faire.

A commitment alongside artisans and chefs
We collaborate with passionate pastry chefs and artisans to push the boundaries of creativity. This synergy between tradition and innovation elevates our craftsmanship.



UNE DÉMARCHE RESPONSABLE ET DURABLE

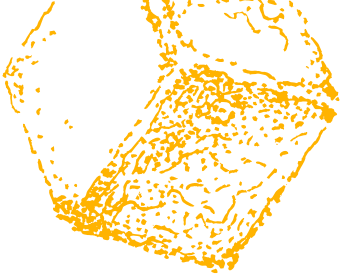
Soucieux de l'environnement et du bien-être de nos consommateurs, nous nous engageons à privilégier des ingrédients de qualité et à réduire notre impact écologique. Nous travaillons chaque jour pour rendre notre production plus responsable et durable.

Responsible and Sustainable Approach
Concerned about the environment and the well-being of our consumers, we are committed to prioritizing quality ingredients and reducing our ecological footprint. We work daily to make our production more responsible and sustainable.

NOTRE PROMESSE : L'INNOVATION POUR SUBLIMER LE GOÛT DU FRUIT, AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DEPUIS 1880.

Our Promise: Innovation that elevates fruit flavor, trusted by professionals since 1880.





NOTRE EXPERTISE VOS PERSONNALISATIONS

Our Expertise – Your Customizations

PÂTES DE FRUITS *Fruits jellies*



RECETTES PERSONNALISABLES

Choisissez les saveurs qui correspondent à votre univers.

Customizable recipe – Choose the flavors that resonate with your brand universe.



FORMES SUR MESURE

Optez pour des formes spécifiques pour une touche d'originalité.

Bespoke Shapes – Opt for specific shapes for an extra touch of originality.



PACKAGING À VOTRE MARQUE

Personnalisez l'emballage avec votre identité visuelle.

Branded Packaging – Customize the packaging with your visual identity

FRUITS CONFITS *Candied fruits*



SÉLECTION SUR DEMANDE

Nous étudions vos besoins spécifiques en fruits à confire.

Selection on request - We will study your specific candied fruit requirements.



DÉCOUPE PERSONNALISÉE

Lamelles, tranches, cubes ou autres formats adaptés à vos créations.

Customized cutting - Strips, slices, cubes or other formats adapted to your creations.

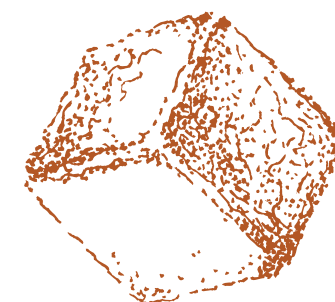
DONNEZ UNE SIGNATURE UNIQUE À VOS CONFISERIES

Chez Cruzilles, nous mettons notre savoir-faire artisanal à votre service pour créer des confiseries uniques, adaptées à vos envies et à votre image de marque.

At Cruzilles, we bring our artisanal expertise to you, crafting unique confections tailored to your desires and brand identity.

CONTACTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER LA FAISABILITÉ ET LES QUANTITÉS MINIMALES REQUISES POUR VOTRE PROJET.

CONTACT US TO STUDY FEASIBILITY AND MINIMUM QUANTITIES REQUIRED FOR YOUR PROJECT.





NOTRE GAMME DE PRODUITS VRAC

Nous vous proposons notre large gamme de pâtes de fruits et fruits confits en vrac, à conditionner par vos soins, et à transformer selon vos envies.

OUR RANGE OF LOOSE PRODUCTS

We offer you our wide range of pâte de fruits and candied fruits in bulk, to be packed by your care, and to transform according to your desires.

Pour les produits vendus en vrac, le nombre de pièces et le poids unitaire sont donnés à titre indicatif

For loose products, the number of pieces and unit weight are given for information only



pure fruit recipe

PÂTES DE FRUITS PAVÉS GRANDE TRADITION LES DÉs LISSES®

LES DÉs LISSES®

Répondre aux nouvelles tendances, écouter les attentes des consommateurs : autant d'enjeux auxquels la Maison Cruzilles s'attache à répondre au fil du déploiement de ses gammes.

Les Dés Lisses®, sont nés de la volonté de proposer une innovation produit où le sucre est moins présent. Nous avons pour cela repensé la finition de notre produit signature, le Pavé Grande Tradition, une pâte de fruits artisanale fabriquée avec le plus grand soin.

Afin de laisser une place prépondérante au fruit dans la dégustation du produit fini, nous avons remplacé les grains de sucre traditionnels par une cire d'enrobage, d'origine végétale et au goût neutre. Nous avons imaginé un produit qui retient l'attention par son aspect minimaliste, ses arêtes saillantes, son goût et sa composition pur fruit.

Les Dés Lisses® were born of the desire to offer a product innovation with less sugar.

To achieve this, we have rethought the finish of our signature product, the pâte de fruits Grande Tradition, a carefully crafted product.

In order to give the fruit a predominant place in the tasting of the finished product, we replaced the traditional sugar coating with a neutral-tasting, plant-based coating wax.

We imagined a product that catches the eye with its minimalist appearance, prominent edges, taste and pure fruit composition.



Sold per flavor

PAVÉS GRANDE TRADITION, «LES DÉs LISSES®»

Pâtes de fruits Grande Tradition « les Dés Lisses »

REF : 9101550 / Cassis / Blackcurrant

REF : 9101549 / Framboise / Raspberry

REF : 9101548 / Mandarine / Tangerine

REF : 9101551 / Poire / Pear

• Cond : 960 g / Environ 72 pâtes/carton / ≈ 14g/pâte

Packing: 960 g / Around 72 pâtes/case / ≈ 14g/pâte

• DDM : 7 mois / BBE: 7 months





pure fruit recipe

PÂTES DE FRUITS PAVÉS GRANDE TRADITION

Grâce à un savoir-faire éprouvé, la Maison Cruzilles est fière de vous proposer depuis des années son produit d'exception : le Pavé Grande Tradition.

Les ingrédients sélectionnés avec soin, assurent un équilibre parfait entre fraîcheur et acidité, pour des pâtes de fruits au goût authentique et naturel. Fabriquées à la main avec le plus grand soin, notre recette pur fruit est garantie sans colorant ni conservateur, et sans arôme artificiel.

Le mélange de purée du fruit et de sucre est cuit lentement à l'air libre, par quantités restreintes, dans des chaudrons de cuivre. La découpe manuelle à la guitare, puis l'enrobage au sucre, leur décernent une forme et une texture unique.

Un produit exclusif, pour un moment de dégustation 100% plaisir.

Thanks to a proven know-how, Cruzilles is proud to offer you since years its outstanding product : the pâte de fruits Grande Tradition.

The carefully selected ingredients ensure a perfect balance between freshness and acidity, making the pâtes de fruits authentic and with natural taste.

Handmade with the greatest care, our pure fruit recipe is guaranteed without coloring agent nor preservative, and without artificial flavouring. The mixture of the fruit puree and sugar is cooked slowly in the open air, in small quantities, in copper cauldrons. Hand-cutting then coating with sugar, give them a unique shape and texture.

An exclusive product, for a 100% pleasure tasting moment.



Sold per flavor

NOUVEAU



PAVÉS GRANDE TRADITION Pâtes de fruits Grande Tradition

REF : 9107837 / Verveine du Forez / French Verbena

- REF : 9101162 / Abricot / Apricot
- REF : 9101166 / Coing / Quince
- REF : 9101169 / Griotte / Sour cherry
- REF : 9101173 / Mirabelle / Mirabelle plum
- REF : 9101174 / Mûre / Blackberry
- REF : 9101473 / Groseille / Currant
- REF : 9101164 / Cassis Noir de Bourgogne / Burgundy blackcurrant
- REF : 9101165 / Citron / Lemon
- REF : 9101167 / Fraise / Strawberry
- REF : 9101172 / Mandarine / Tangerine
- REF : 9101178 / Poire / Pear
- REF : 9101175 / Myrtille / Blueberry
- REF : 9101176 / Passion - Mangue / Passion - mango
- REF : 9101163 / Ananas / Pineapple
- REF : 9101168 / Framboise / Raspberry

- Cond : 960 g / Environ 72 pâtes/carton / \approx 14g/pâte
- Packing: 960 g / Around 72 pâtes/case / \approx 14g/pâte
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



ASSORTIMENT N°1 PAVÉS GRANDE TRADITION

Pâtes de fruits Grande Tradition.
Assortiment n°1

REF : 9101300

Abricot/ Ananas/ Fraise/
Griotte/ Mandarine
Apricot / Pineapple / Strawberry /
Sour cherry / Tangerine

- Cond : 4,5 kg / Environ 320 pâtes/carton
(\approx 14g/pâte)
- Packing: 4,5 kg / Around 320 pâtes/
case (\approx 14g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT

No1

ASSORTIMENT N°2 PAVÉS GRANDE TRADITION

Pâtes de fruits Grande Tradition.
Assortiment n°2

REF : 9101301

Cassis / Citron / Passion-mangue
/ Poire / Mirabelle / Myrtille
Blackcurrant / Lemon / Passion-mango /
Pear / Mirabelle plum / Blueberry

- Cond : 4,5 kg / Environ 320 pâtes/carton
(\approx 14g/pâte)
- Packing: 4,5 kg / Around 320 pâtes/case
(\approx 14g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT

No2

ASSORTIMENT PAVÉS GRANDE TRADITION BIO



Organic pâtes de fruits Grande Tradition.
Assortment of 5 flavors.

REF : 9100846

Abricot / Cassis / Fraise / Framboise / Poire
Apricot / Blackcurrant / Strawberry / Raspberry / Pear

- Cond : 3 kg / Environ 215 pâtes/carton (\approx 14g/pâte)
- Packing: 3 kg / Around 215 pâtes/case (\approx 14g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT PAVÉS GRANDE TRADITION «VERGERS DE FRANCE»

Pâtes de fruits Grande Tradition - Fruits from French orchards.
Assortment of 6 flavors

REF : 9101092

- Abricot de la Vallée du Rhône
- Cassis Noir de Bourgogne
- Cerise de Rhône-Alpes
- Fraise du Lot et Garonne
- Mirabelle de Lorraine
- Poire de Haute-Provence

Apricot / Blackcurrant / Cherry / Strawberry / Mirabelle plum / Pear

- Cond : 4,5 kg / Environ 320 pâtes/carton (\approx 14g/pâte)
- Packing: 4,5 kg / Around 320 pâtes/case (\approx 14g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



Film 100%
home
compost

ASSORTIMENT PAVÉS GRANDE TRADITION - EMBALLÉS INDIVIDUELLEMENT

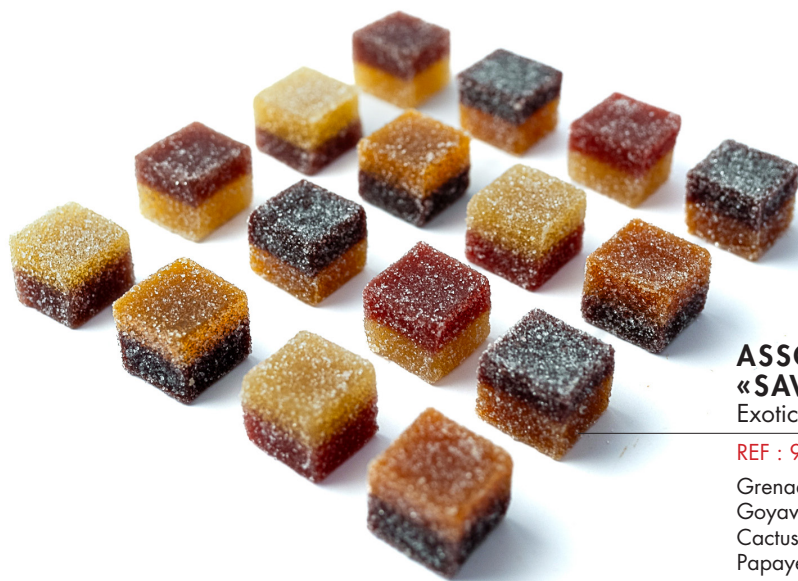
Individually wrapped pâtes de fruits Grande Tradition.
Assortment of 5 flavors.

REF : 9107835

Abricot / Ananas / Fraise / Griotte / Mandarine
Apricot / Pineapple / Strawberry / Sour cherry / Tangerine

- Cond : 3 kg / Environ 215 pâtes/carton (\approx 14g/pâte)
- Packing: 3 kg / Around 215 pâtes/case (\approx 14g/pâte)
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months





ASSORTIMENT PAVÉS GRANDE TRADITION «SAVEURS DES ÎLES ET D'ICI»

Exotic & classic duo pâtes de fruits Grande Tradition

REF : 9101305

Grenade - Ananas / Pomegranate - pineapple

Goyave - Framboise / Guava - raspberry

Cactus - Poire / Prickly pear - pear

Papaye - Griotte / Papaya - Sour cherry

• Cond : 3 kg / Environ 215 pâtes/carton (≈ 14g/pâte)

Packing: 3 kg / Around 215 pâtes/case (≈ 14g/pâte)

• DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT PAVÉS GRANDE TRADITION CRUZ'ART «ARLEQUIN»

Glazed pâtes de fruits Grande Tradition

REF : 9107836

Ananas / Cassis / Fraise / Groseille / Mandarine / Poire

Pineapple / Blackcurrant / Strawberry / Currant / Tangerine / Pear

• Cond : 1,4 kg / Environ 85 pâtes/carton (≈ 14g/pâte)

Packing: 1,4 kg / Around 85 pâtes/case (≈ 14g/pâte)

• DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT PAVÉS GRANDE TRADITION «GOURMANDISES»

Pâtes de fruits Grande Tradition
«Gourmandises»

REF : 9100720

Framboise - pâte d'amande - ananas /

Raspberry - almond paste - pineapple

Griotte - pâte d'amande - abricot /

Sour cherry - almond paste - apricot

• Cond : 3 kg / Environ 200 pâtes/carton (≈ 15g/pâte)

Packing: 3 kg / Around 200 pâtes/case (≈ 15g/pâte)

• DDM : 5 mois / BBE: 5 months



AUTRES PÂTES DE FRUITS ET GOURMANDISES

Afin de varier les plaisirs, la Maison Cruzilles décline son savoir-faire pour vous proposer des pâtes de fruits de formes diverses, tout en conservant une grande régularité dans la maîtrise de notre métier.

OTHER PÂTES DE FRUITS AND TREATS

To vary the pleasures, Cruzilles declines its know-how to offer you pâtes de fruits of various shapes, while keeping a great regularity in the mastery of our craft.



ASSORTIMENT

No1

ASSORTIMENT PÂTES DE FRUITS PAVÉS CLASSIQUES - 8 PARFUMS

Assortment of classic pâtes de fruits - 8 flavors

REF : 9101138

Abricot / Apricot

Cassis / Blackcurrant

Fraise / Strawberry

Framboise / Raspberry

Myrtille / Blueberry

Orange / Orange

Poire / Pear

Prune / Plum

• Cond : 2,5 kg / Environ 215 pâtes/carton (≈ 11,5g/pâte)

Packing: 2,5 kg / Around 215 pâtes/case (≈ 11,5g/pâte)

• DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT

No2

ASSORTIMENT PÂTES DE FRUITS PAVÉS CLASSIQUES - 5 PARFUMS

Assortment of classic pâtes de fruits - 5 flavors

REF : 9101649

Abricot / Apricot

Cassis / Blackcurrant

Fraise / Strawberry

Orange / Orange

Poire / Pear

• Cond : 2,5 kg / Environ 215 pâtes/carton (≈ 11,5g/pâte)

Packing: 2,5 kg / Around 215 pâtes/case (≈ 11,5g/pâte)

• DDM : 7 mois / BBE: 7 months





ASSORTIMENT PÂTES DE FRUITS «MINI CRUZ» - EMBALLÉES INDIVIDUELLEMENT

Individually wrapped pâtes de fruits «Mini Cruz»

Film 100%
home
compost

REF : 9107840

Abricot / Griotte
Apricot / Sour cherry

- Cond : 3 kg / Environ 430 pâtes/carton (\approx 7g/pâte)
Packing: 3 kg / Around 430 pâtes/case (\approx 7g/pâte)
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



PÂTES DE FRUITS FORME FRUITS N°1

Fruit-shaped pâtes de fruits

REF : 9101106

- Abricot / Ananas / Cassis / Framboise / Poire
Apricot / Pineapple / Blackcurrant / Raspberry / Pear
- Cond : 3,8 kg / Environ 292 pâtes/carton (\approx 13g/pâte)
Packing: 3,8 kg / Around 292 pâtes/case (\approx 13g/pâte)
 - DDM : 9 mois / BBE: 9 months



NOUVEAU

PÂTES DE FRUITS FORME FRUITS N°2

Fruit-shaped pâtes de fruits

REF : 9107838

Abricot / Cassis / Framboise / Poire / Pomme Verte
Apricot / Blackcurrant / Raspberry / Pear / Green Apple

- Cond : 3,8 kg / Environ 380 pâtes/carton (\approx 10g/pâte)
Packing: 3,8 kg / Around 380 pâtes/case (\approx 10g/pâte)
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



PÂTES DE FRUITS FORME OURSONS

Bear-shaped pâtes de fruits

REF : 9107839

Abricot / Apricot
Citron / Lemon
Framboise / Raspberry

- Cond : 3 kg / Environ 260 pâtes/carton (\approx 11,5g/pâte)
Packing: 3 kg / Around 260 pâtes/case (\approx 11,5g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



PÂTES DE FRUITS FORME LAPIN

Rabbit-shaped pâtes de fruits

REF : 9101751

Abricot / Apricot
Fraise / Strawberry

- Cond : 3 kg / Environ 300 pâtes/carton (\approx 10g/pâte)
Packing: 3 kg / Around 300 pâtes/case (\approx 10g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



Livable du 3 février au 18 avril 2025
Shipments from February 3rd 2025
to April 18th 2025



PÂTES DE FRUITS FORME PASTILLES

Assorted round-shaped pâtes de fruits

REF : 9101150

Abricot / Apricot
Cassis / Blackcurrant
Framboise / Raspberry
Orange / Orange
Prune / Plum

- Cond : 5 kg / Environ 500 pâtes/carton (\approx 10g/pâte)
Packing: 5 kg / Around 500 pâtes/case (\approx 10g/pâte)
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



PÂTES DE FRUITS MINI PASTILLES ACIDULÉES

Slightly acid mini pâtes de fruits «pastilles»

REF : 9101105

Citron vert / Lime
Framboise / Raspberry
Passion - mangue / Passion - mango
Mandarine / Tangerine
Noix de coco / Coco
Pamplemousse / Grapefruit

- Cond : 3,5 kg / Environ 390 pâtes/carton (\approx 9g/pâte)
Packing: 3,5 kg / Around 390 pâtes/case (\approx 9g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months





PÂTES DE FRUITS FRAISETTES, FRAMBOISETTES, MYRTILLETTES
Pearl-shaped pâtes de fruits

REF : 9101470

Fraise / Strawberry
Framboise / Raspberry
Myrtille / Blueberry

- Cond : 3 kg / Environ 1 500 pâtes/carton (\approx 2g/pâte)
- Packing: 3 kg / Around 1500 pâtes/case (\approx 2g/pâte)
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



PÂTES DE FRUITS LIQUEUR CASSISSINE®
Liquor: Cassissine®

REF : 9102021

- Cond : 2 kg / Environ 220 pâtes/carton
- Packing: 2 kg / Around 220 liquor/case
- DDM : 3 mois / BBE: 3 months



CALISSONS DE PROVENCE
Calissons from Provence

REF : 9801161

- Cond : 1,8 kg / environ 150 calissons/carton (\approx 12g/calisson)
- Packing: 1,8 kg / Around 150 calissons/case (\approx 12g/calisson)
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



TRANCHES ET FRUITS CONFITS GLACÉS

Issus d'une sélection rigoureuse, nos fruits ont été confits dans la plus pure tradition. Processus permettant de remplacer progressivement l'eau contenue naturellement dans le fruit par du sucre, les fruits sont plongés dans un sirop dont la teneur en sucre augmente de jour en jour.

Une fois confits, les fruits sont égouttés puis recouverts d'un glaçage, qui est une fine pellicule de sucre cuit.

Nous nous attachons à toujours sélectionner les meilleurs fruits afin d'en restituer toutes les qualités organoleptiques, toutefois l'aspect de nos fruits confits est susceptible de varier en fonction des récoltes.

GLAZED CANDIED SLICES AND FRUITS

Our fruits are carefully selected and candied in the purest tradition.

This process allows the water naturally contained in the fruit to be gradually replaced by sugar. The fruit is immersed in a syrup whose sugar content increases day by day.

Once candied, the fruits are drained and glazed, with a thin coating of cooked sugar.

We always try to select the best fruits to provide you with the greatest quality products, however the aspect of our candied fruits is likely to vary according to the harvest.

TRANCHE D'ORANGE CONFITE GLACÉE

Glazed candied orange slice

REF : 9205219

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TRANCHE D'ORANGE SANGUINE CONFITE GLACÉE

Glazed candied blood orange slice

REF : 9200394

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TRANCHE DE CLÉMENTINE CONFITE GLACÉE

Glazed candied clementine slice

REF : 9204119

- Cond : 1,7 kg / Packing: 1,7 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TRANCHE DE BERGAMOTE CONFITE GLACÉE

Glazed candied bergamot slice

REF : 9200395

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TRANCHE DE CITRON JAUNE CONFITE GLACÉE

Glazed candied lemon slice

REF : 9200236

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



QUARTIER D'ORANGE CONFITE GLACÉE

Glazed candied orange segment

REF : 9205208

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



KUMQUAT CONFIT

Candied kumquat

REF : 9204196

- Cond : 1,2 kg / Packing: 1,2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



CLÉMENTINE DE CORSE CONFITE

Candied clementine from Corsica

REF : 9204114

- Cond : 1,6 kg / Packing: 1,6 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



ABRICOT DE PROVENCE CONFIT GLACÉ

Glazed candied apricot from Provence

REF : 9204102

- Cond : 1,4 kg / Packing: 1,4 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



POIRE CONFITE GLACÉE

Glazed candied pear

REF : 9204083

- Cond : 1,6 kg / Packing: 1,6 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



FIGUE NOIRE DE SOLLIÈS CONFITE GLACÉE

Glazed candied black fig from Solliès

REF : 9204016

- Cond : 1,3 kg / Packing: 1,3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



FRAISE D'Auvergne CONFITE GLACÉE

Glazed candied strawberry from Auvergne

REF : 9204127

- Cond : 1 kg / Packing: 1 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months





ANANAS VICTORIA ENTIER CONFIT ET VERNIS

Whole candied brilliant pineapple

REF : 9201342

- Cond : à l'unité / Packing: by one
- Poids variant entre 300 et 800g / Weight between 300 et 800g
- DDM : 6 mois / BBE: 6 months

Poids susceptible de varier selon les récoltes.
Weight may vary according to harvest.



MELON DE PROVENCE ENTIER CONFIT ET VERNIS

Whole candied brilliant melon

REF : 9201341

- Cond : à l'unité / Packing: by one
- Poids variant entre 300 & 800 g / Weight between 300 & 800g
- DDM : 6 mois / BBE: 6 months

Poids susceptible de varier selon les récoltes.
Weight may vary according to harvest.

TRANCHE DE MELON DE PROVENCE CONFIT GLACÉE

Glazed candied melon slice from Provence

REF : 9204121

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



PRUNE DE PROVENCE CONFITE GLACÉE

Glazed candied plum from Provence

REF : 9204106

- Cond : 1,4 kg / Packing: 1,4 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TRANCHE D'ANANAS CONFIT GLACÉE

Glazed candied pineapple slice

REF : 9204120

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



MIRABELLE DE LORRAINE CONFITE GLACÉE

Glazed candied mirabelle plum from Lorraine

REF : 9204063

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



1/2 PÊCHE DE PROVENCE CONFITE GLACÉE

Glazed candied half peach from Provence

REF : 9204123

- Cond : 1,7 kg / Packing: 1,7 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



ANGÉLIQUE D'Auvergne CONFITE GLACÉE

Glazed candied angelica from Auvergne

REF : 9206325

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



FIGUE DE BARBARIE CONFITE GLACÉE

Glazed candied prickly pear

REF : 9204116

- Cond : 1,7 kg / Packing: 1,7 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TRANCHE DE KIWIFRUIT CONFIT GLACÉE

Glazed candied kiwi slice

REF : 9204125

- Cond : 1,5 kg / Packing: 1,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months





**PLATEAU DE FRUITS
CONFITS GLACÉS N°1**
Glazed candied fruits tray n°1

REF : 9204065

Abricots / Apricots
Clémentines / Clementines
Figs / Figs
Poirs / Pears
Prunes / Plums

- Cond : 3,2 kg / Packing: 3,2 kg
- 2 plateaux d'1,6 kg par carton / 2 trays of 1,6 kg per case
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**PLATEAU DE FRUITS
CONFITS GLACÉS N°2**
Glazed candied fruits tray n°2

REF : 9204066

Abricots / Apricots
Clémentines / Clementines
Poirs / Pears
Prunes / Plums
Segments orange / Orange quarters
Tranches ananas / Pineapple slices
Tranches melon / Melon slices

- Cond : 2,6 kg / Packing: 2,6 kg
- 2 plateaux d'1,3 kg par carto / 2 trays of 1,3 kg per case
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



LAMELLES & BÂTONNETS CONFITS, ÉGOUTTÉS ET CRISTALLISÉS

DRAINED CANDIED STRIPS AND STICKS OR COVERED IN GRANULATED SUGAR



**BÂTONNET DE
GINGEMBRE CONFIT,
ÉGOUTTÉ ET CRISTALLISÉ**
Drained candied ginger stick
covered in granulated sugar

REF : 9201340

- Cond : 1,5 kg / Packing: 1,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**LAMELLE D'ORANGE
CONFITE, ÉGOUTTÉE ET
CRISTALLISÉE -
COUPE ARTISANALE**

Drained candied orange strip
covered in granulated sugar -
Artisanal cut

REF : 9201338

- Cond : 1,5 kg / Packing: 1,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months





NOS PRODUITS DE LABO

Lamelles, cubes, tranches, quartiers, mélanges pâtisseries, fruits entiers

OUR PASTRY LAB PRODUCTS

Strips, dices, slices, segments, pastry mix, whole fruits

LAMELLES D'AGRUMES

Coupe droite :

L'orange est pelée en spirale comme une pomme, ce qui permet d'obtenir des longs fagots d'écorce et d'albêdo. Les fagots sont ensuite découpés à la taille souhaitée. Ces lamelles sont ainsi régulières, faciles à travailler et à ranger en ballotins.

Coupe artisanale :

L'orange est pelée en 4 quartiers. Les quartiers sont ensuite découpés en lamelles. Elles ont une forme courbe, qui rappelle la forme de l'orange et donne un aspect plus « traditionnel » aux orangettes. La découpe des quartiers donne des lamelles plus charnues et plus moelleuses, du fait de l'épaisseur de l'albêdo plus importante.

Après le confisage du fruit, l'égouttage permet d'isoler le sirop des fruits. Les fruits confits égouttés seront ensuite utilisés en pâtisserie.

Le poudrage des fruits confits a lieu après l'égouttage, une fois recouverts d'une fine couche de dextrose ils pourront être utilisés en chocolaterie. Ce procédé facilite en effet l'enrobage car les lamelles ne collent pas entre elles.

CITRUS STRIPS

Straight cut :

The orange is peeled in a spiral pattern like an apple, resulting in long bundles of peel and albedo. The bundles are then cut to the desired size. These strips are the most regular, and the easiest to work with and store in ballotin box.

Artisanal cut :

The orange is peeled into 4 quarters. The segments are then cut into strips. They have a curved shape, which reminds the shape of the orange and gives a more «traditional» aspect to the orangettes. The cutting of the quarters gives more fleshy and softer slices due to the greater thickness of the albedo.

After the candying of the fruit, the draining allows to isolate the syrup from the fruit. The drained candied fruit will then be used for pastry. The powdering of the candied fruits comes after the draining, once covered with a thin dextrose layer the fruits will then be used for chocolate making. This process makes the chocolate coating easier, the strips don't stick together.



LAMELLE D'ORANGE CONFITE ÉGOUTTÉE - COUPE DROITE 60MM +/-10MM
Drained candied orange strip - Straight cut 60mm +/-10mm

REF : 9205042

- Cond : 5 kg, Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



REF : 9204978

- Cond : 2 x 1kg, Packing: 2 x 1kg,
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



LAMELLE D'ORANGE CONFITE POUDRÉE - COUPE DROITE 60 MM +/- 10 MM
Candied orange strip covered in dextrose - Straight cut 60 mm +/- 10 mm

REF : 9205140

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



REF : 9205048

- Cond : 2 x 1kg / Packing: 2 x 1kg,
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



MORCEAUX DE LAMELLES D'ORANGE CONFITE ÉGOUTTÉS
Drained candied orange strips pieces

REF : 9205006

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



LAMELLE D'ORANGE CONFITE POUDRÉE - COUPE ARTISANALE 45 - 70 MM
Candied orange strip covered in dextrose - Artisanal cut 45 - 70 mm

REF : 9201154

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



REF : 9201155

- Cond : 2 x 1kg / Packing: 2 x 1kg
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



LAMELLE D'ORANGE BIO CONFITE POUDRÉE - COUPE ARTISANALE 45 - 70 MM
Candied organic orange strip covered in dextrose - Artisanal cut 45 - 70 mm

REF : 9201181

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



LAMELLE D'ORANGE CONFITE ÉGOUTTÉE - COUPE ARTISANALE 45-70MM
Drained candied orange strip - Artisanal cut 45-70mm

REF : 9201152

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



REF : 9201153

- Cond : 2 x 1kg / Packing: 2 x 1kg
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



LAMELLE D'ORANGE BIO CONFITE ÉGOUTTÉE - COUPE ARTISANALE 45-70MM
Drained candied organic orange strip - Artisanal cut 45-70mm

REF : 9201464

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



CUBE D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITE ÉGOUTTÉ - COUPE ARTISANALE 5 X 8 MM +/- 5 MM
Drained candied orange peel dice - Artisanal cut 5 x 8 mm +/- 5 mm

REF : 9201454

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



CUBE D'ÉCORCE D'ORANGE BIO CONFITE ÉGOUTTÉ 6 X 6 MM +/- 2 MM
Drained candied organic orange peel dice 6 x 6 mm +/- 2 mm

REF : 9201465

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**CUBE D'ÉCORCE D'ORANGE
CONFITE POUDRÉ - 6 X 6 MM
+/- 2 MM**
Drained candied orange peel dice covered in dextrose
- 6 x 6 mm +/- 2 mm

REF : 9201246

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**TRANCHE D'ORANGE
CONFITE ÉGOUTTÉE**
Drained candied orange slice

REF : 9201207

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**TRANCHE D'ORANGE BIO
CONFITE ÉGOUTTÉE**
Organic drained candied orange slices

REF : 9201469

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**QUARTIER D'ÉCORCE
D'ORANGE NAVEL CONFITE
ÉGOUTTÉE**
Drained candied Navel orange peel segment

REF : 9201452

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**LAMELLE DE CITRON CONFIT
ÉGOUTTÉE - COUPE DROITE
60 MM +/- 10 MM**
Drained candied lemon strip - Straight cut 60 mm +/- 10 mm

REF : 9205012

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



REF : 9205045

- Cond : 2 x 1 kg / Packing: 2 x 1 kg
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



**LAMELLE DE CITRON CONFIT
POUDRÉE - COUPE DROITE
60 MM +/- 10 MM**
Candied lemon strip covered in dextrose - Straight cut 60 mm +/- 10 mm

REF : 9205110

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



REF : 9205046

- Cond : 2 x 1kg / Packing: 2 x 1kg
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



**CUBE D'ÉCORCE DE CITRON
CONFIT ÉGOUTTÉ - 6 X 6 MM +/- 2 MM**
Drained candied lemon peel dice - 6 x 6 mm +/- 2 mm

REF : 9201455

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**CUBE D'ÉCORCE DE CITRON BIO CONFIT
ÉGOUTTÉ 6 X 6 MM +/- 2 MM**
Drained candied organic lemon peel dice - 6 x 6 mm +/- 2 mm

REF : 9201466

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months





TRANCHE DE CITRON JAUNE CONFIT ÉGOUTTÉE
Drained candied lemon slice

REF : 9200201

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



QUARTIER D'ÉCORCE DE CITRON CONFIT ÉGOUTTÉ
Drained candied lemon peel segment

REF : 9201453

- Cond : 2,5 kg / Packing : 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



CUBE DE CÉDRAT CONFIT ÉGOUTTÉ - 6 X 6MM
Drained candied citron dice - 6 x 6mm

REF : 9201456

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



BÂTONNET DE GINGEMBRE CONFIT ÉGOUTTÉ
Drained candied ginger stick

REF : 9207836

- Cond : 2 x 1 kg / Environ 35 à 48 mm
- Packing: 2 x 1 kg / Around 35 to 48 mm
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



BÂTONNET DE GINGEMBRE CONFIT POUDRÉ
Drained candied ginger stick covered in dextrose

REF : 9207837

- Cond : 2 x 1kg / Environ 35 à 48 mm
- Packing: 2 x 1kg / Around 35 to 48 mm
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



NOUVEAU

CUBE DE GINGEMBRE CONFIT POUDRÉ 6X6MM
Candied ginger dice covered in dextrose

REF : 9207832

- Cond : 5kg / Packing: 5kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



NOUVEAU

CUBE DE POIRE ÉGOUTTÉ 10X10MM
Drained candied pear dice - 10 x10mm

REF : 9207891

- Cond : 3kg / Packing: 3kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**TRANCHE D'ORANGE
SANGUINE CONFITE ÉGOUTTÉE**
Drained candied blood orange slice

REF : 9200396

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**TRANCHE DE CLÉMENTINE
CONFITE ÉGOUTTÉE**
Drained candied clementine slice

REF : 9204195

- Cond : 2,5 kg / Packing 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**TRANCHE DE BERGAMOTE
CONFITE ÉGOUTTÉE**
Drained candied bergamot slice

REF : 9200397

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**TRANCHE DE CITRON VERT
CONFIT ÉGOUTTÉE**
Drained candied lime slice

REF : 9200338

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**CLÉMENTINE DE CORSE
«MIGNONNE» CONFITE
ÉGOUTTÉE - INFÉRIEURE OU
ÉGALE À 35MM**
Drained candied «Mignonne» clementine
from Corsica - 35 mm or less

REF : 9204259

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**CLÉMENTINE DE CORSE CONFITE
ÉGOUTTÉE - 35 À 50 MM**
Drained candied clementine from Corsica - 35
to 50 mm

REF : 9201459

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**OREILLON D'ABRICOT
DE PROVENCE CONFIT ÉGOUTTÉ**
Drained candied apricot halves from Provence

REF : 9201461

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



POIRE CONFITE ÉGOUTTÉE
Drained candied pear

REF : 9204365

- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**FIGUE NOIRE DE SOLLIÈS
CONFITE ÉGOUTTÉE**
Drained candied black fig
from Solliès

REF : 9204202

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months





**FRAISE D'Auvergne
CONFITE ÉGOUTTÉE**
Drained candied strawberry from
Auvergne

REF : 9207887

- Cond : 1 kg / Packing: 1 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TRANCHE D'ANANAS CONFIT ÉGOUTTÉE
Drained candied pineapple slice

REF : 9206091

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



PIMENT D'ESPELETTE CONFIT ÉGOUTTÉ
Drained candied hot pepper from Espelette

REF : 9204965

- Cond : barquette de 500 g x 2
- Packing: vacuum packs 500 g x 2
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



**ANGÉLIQUE D'Auvergne CONFITE
ÉGOUTTÉE**
Drained candied angelica from Auvergne

REF : 9201462

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**OREILLON DE MIRABELLE
DE LORRAINE CONFITE
ÉGOUTTÉ**
Drained candied mirabelle halves
from Lorraine

REF : 9204891

- Cond : 5 kg / Packing: 5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**GRIOTTE CONFITE
ÉGOUTTÉE**
Drained candied sour cherry

REF : 9200107

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**ASSORTIMENT DE MORCEAUX
DE FRUITS CONFITS ÉGOUTTÉS**
Drained candied assortment fruit pieces

REF : 9201463

Morceaux de : Ananas / Angélique / Clémentine / Figue
noire / Kiwi / Melon / Orange / Pêche / Poire dorée
Pieces of : Pineapple / Angelica / Clementine / Black fig / Kiwi
/ Melon / Orange / Peach / Gold pear



- Cond : 2,5 kg / Packing: 2,5 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months

Assortiment variable selon disponibilité des fruits
Assortment may vary depending on fruits availability

Pour décorer
cakes, brioches
et gâteaux de
l'Épiphanie / for
decorating cakes,
brioches and
Épiphanie cakes





MÉLANGE PÂTISSIER «LUMINEUX» ÉGOUTTÉ - SPÉCIAL PÂTISSERIE

Special drained pastry mix

REF : 9201653

Abricot / Apricot
Griotte / Sour cherry
Clémentine / Clementine
Citron / Lemon
Poire / Pear

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



MÉLANGE PÂTISSIER AVEC MELON DORÉ

Pastry mix with golden melon

REF : 9201575

Abricot / Apricot
Clémentine / Clementine
Melon / Melon
Orange / Orange
Pêche / Peach
Poire / Pear

- Cond : 3kg / Packing: 3kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



MÉLANGE D'AGRUMES ÉGOUTTÉ

Citrus mix

REF : 9201458

Cédrat / Citron
Citron / Lemon
Clémentine / Clementine
Orange / Orange

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



PÂTE CONFITE ORANGE

Candied orange paste

REF : 9200129

- Cond : 500 g x 2 / Packing: 500 g x 2
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



PÂTE CONFITE CITRON

Candied lemon paste

REF : 9200062

- Cond : 500 g x 2 / Packing: 500 g x 2
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months



PÂTE CONFITE CLÉMENTINE

Candied clementine paste

REF : 9205003

- Cond : 500 g x 2 / Packing: 500 g x 2
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months





BÛCHETTES DE PÂTES DE FRUITS POUDRÉES

Pâte de fruits sticks covered in icing sugar

NOUVEAU

ORANGE
Orange

REF : 9107843

Élaborée avec
notre pâte confite
d'orange / made
with our candied
orange paste



CITRON VERT
Lime

REF : 9101344

POIRE
Pear

REF : 9101346

GRIOTTE
Sour cherry

REF : 9101347

PIMENT D'ESPELETTE
Hot pepper from Espelette

REF : 9101343

PASSION-MANGUE
Passion/Mango

REF : 9101345

FRAMBOISE
Raspberry

REF : 9101348

• Cond : 1,5 kg - Poids unitaire \approx 5g
Packing: 1,5 kg - Weight per unit \approx 5g
• DDM : 5 mois / BBE: 5 months



Suggestion de présentation
Serving tips

NOUVEAU

PERLES CŒUR DE FRUITS

Fruits heart pearls

FRAISE
Strawberry

REF : 9107841

POIRE
Pear

REF : 9107842

FRAMBOISE
Raspberry

REF : 9107856

Disponibilité : septembre 2025 /
Availability : September 2025

• Cond : 2 kg - Poids unitaire \approx 3g
Packing: 2 kg - Weight per unit \approx 3g
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



NOUVEAU

CERISSETTES CONFITES

Candied cherry

REF : 9207893

• Cond : 2 kg - Poids unitaire \approx 4g
Packing: 2 kg - Weight per unit \approx 4g
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



Suggestion de présentation
Serving tips





NOTRE GAMME DE PRODUITS GRIFFÉS

« Du fruit et de la gourmandise !
Retrouvez toute la saveur de nos pâtes de fruits
et de nos fruits confits, soigneusement préparés,
pour le plaisir des yeux et des papilles ».

OUR RANGE OF PACKAGED PRODUCTS

"From the fruit to the gourmandise! Remember all the flavour
of our pâtes de fruits and our candied fruits, delicately prepared,
for the pleasure of the eyes and the taste buds."

PÂTES DE FRUITS

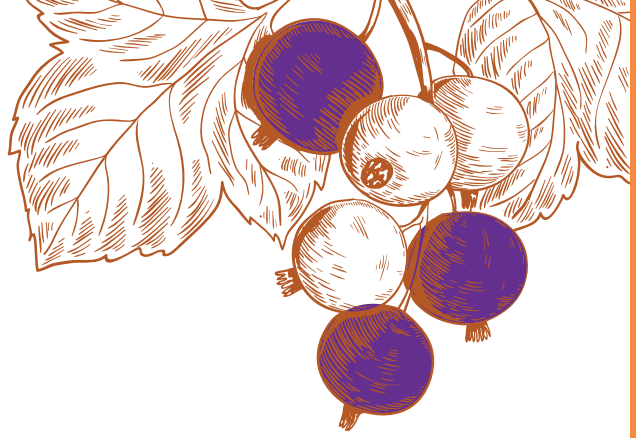
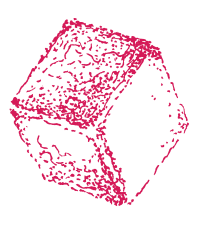
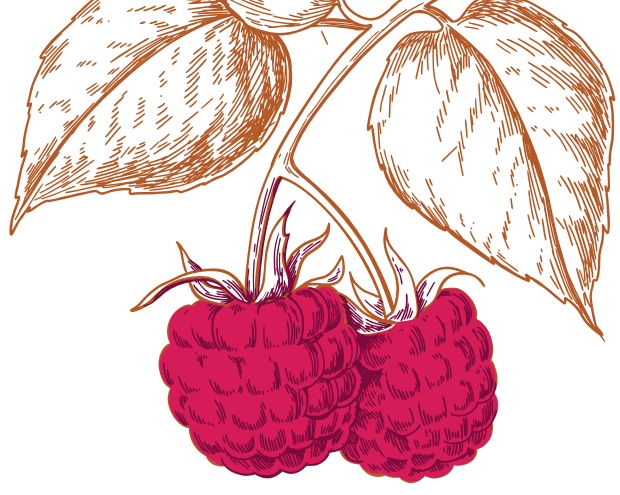
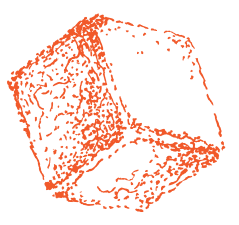
Produit de notre terroir et grande fierté de notre région, la pâte de fruits d’Auvergne, foncièrement régressive saura vous replonger un instant dans l’enfance. Notre produit d’exception, le Pavé Grande Tradition, est une pâte de fruits fabriquée à la main avec le plus grand soin. Cette valeur sûre saura aiguïser vos papilles grâce à sa recette pur fruit, garantie sans colorant ni conservateur, et sans arôme artificiel. Nos autres pâtes de fruits vous permettront de varier les formes et les plaisirs.



Great pride of our region, the pâte de fruits from Auvergne, fundamentally regressive, will bring you back in childhood.

Our outstanding product, the pâte de fruits Grande Tradition, is handmade with the greatest care. This sure value will sharpen your taste buds thanks to its pure fruit recipe, guaranteed without coloring agent nor preservative, and without artificial flavouring. Our other pâtes de fruits will allow you to vary shapes and flavours.





BOÎTE CADEAU DE 16 PAVÉS GRANDE TRADITION, «LES DÉS LISSES®»
Gift box – 16 pâtes de fruits Grande Tradition « les Dés Lisses »

- REF : 9107820
- Cassis / Framboise / Mandarine / Poire
- Blackcurrant / Raspberry / Tangerine / Pear
- Cond : 210 g x 6 / Packing: 210 g x 6
 - DDM : 5 mois / BBE: 5 months



BOÎTE CADEAU DE 16 PAVÉS GRANDE TRADITION SAVEURS DES ÎLES ET D'ICI
Gift box - 16 exotic & classic duo pâtes de fruits Grande Tradition

- REF : 9107821
- Grenade - Ananas / Pomegranate - Pineapple
- Goyave - Framboise / Guava - Raspberry
- Cactus - Poire / Prickly Pear - Pear
- Papaye - Griotte / Papaya - Sour cherry

- Cond : 210 g x 6 / Packing: 210 g x 6
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



pure fruit recipe



pure fruit recipe



BOÎTE CADEAU DE 16 PAVÉS GRANDE TRADITION «VERGERS DE FRANCE»
Gift box - 16 pâtes de fruits Grande Tradition - Fruits from French orchards

- REF : 9107819
- Abricot de la Vallée du Rhône
 - Cassis Noir de Bourgogne
 - Cerise de Rhône-Alpes
 - Fraise du Lot et Garonne
 - Mirabelle de Lorraine
 - Poire de Haute-Provence
- Apricot / Blackcurrant / Cherry / Strawberry / Mirabelle plum / Pear
- Cond : 210 g x 6 / Packing: 210 g x 6
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months

BOÎTE CADEAU DE 16 PAVÉS GRANDE TRADITION BIO
Gift box - 16 Organic pâtes de fruits Grande Tradition

- REF : 9107822
- Abricot / Cassis / Fraise / Framboise / Poire
- Apricot / Blackcurrant / Strawberry / Raspberry / Pear
- Cond : 210 g x 6 / Packing: 210 g x 6
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months





RÉGLETTE DE 11 PAVÉS GRANDE TRADITION

Ruler box - 11 Pâtes de fruits Grande Tradition

REF : 9100059

- Abricot / Ananas / Fraise / Framboise / Griotte / Mandarine
Apricot / Pineapple / Strawberry / Raspberry / Sour cherry / Tangerine
- Cond : 140 g x 12 / Packing: 140 g x 12
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months



RÉGLETTE DE 11 PAVÉS GRANDE TRADITION «VERGERS DE FRANCE»

Ruler box - 11 Pâtes de fruits Grande Tradition - Fruits from French orchards

REF : 9101090

- Abricot / Cassis / Cerise / Fraise / Mirabelle / Poire
Apricot / Blackcurrant / Cherry / Strawberry / Mirabelle plum / Pear
- Cond : 140 g x 12 / Packing: 140 g x 12
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months



RÉGLETTE 11 PAVÉS GRANDE TRADITION BIO

Ruler box - 11 Organic pâtes de fruits Grande Tradition

REF : 9101141

- Abricot / Cassis / Fraise / Framboise / Poire
Apricot / Blackcurrant / Strawberry / Raspberry / Pear
- Cond : 140 g x 12 / Packing: 140 g x 12
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months



NOUVEAU

RÉGLETTE FORME FRUITS N°2

Ruler box - Fruits-shaped pâtes de fruits N°2

REF : 9107816

- Abricot / Cassis / Framboise / Poire / Pomme verte
Apricot / Blackcurrant / Raspberry / Pear / Green apple
- Cond : 90g x 12 / Packing: 90g x 12
 - DDM : 9 mois / BBE: 9 months



TVA
5,5%

PRÉSENTOIRS BÂTONNETS PÂTES DE FRUITS

Displays of pâtes de fruits bars

- REF : 9101333 Orange / Orange
REF : 9101334 Cassis / Blackcurrant
REF : 9101314 Fraise / Strawberry
REF : 9101332 Abricot / Apricot

- Cond : 720 g x 2 présentoirs. Chaque présentoir contient 24 bâtonnets de 30g
- Packing: 720 g x 2 displays. Each display contains 24 bars of 30g
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



NOUVEAU

PÂTE DE COING

Quince paste

REF : 9107833

- Cond : 300g x 4 / Packing : 300g x 4
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



RÉGLETTE DE 24 MINI PASTILLES ACIDULÉES

Ruler box of 24 slightly acid mini pâtes de fruits «pastilles»

REF : 9107548

- Mandarine / Framboise / Noix de coco / Fruit de la passion / Citron vert / Pamplemousse
Tangerine / Raspberry / Coconut / Passion fruit / Lime / Grapefruit
- Cond : 210 g x 12 / Packing: 210 g x 12
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months



BOÎTE CARTON DISTRIBUTRICE AVEC PÂVÉS CLASSIQUE - FILM IMPRIMÉ IMPRESSION LOGO CRUZILLES

Cardboard dispenser box with pâtes de fruit - Cruzilles'logo printed on the film

REF : 9101676

- Abricot / Cassis / Fraise / Orange / Poire
Apricot / Blackcurrant / Strawberry / Orange / Pear
- Cond : 900 g (75 pâtes minimum par boîte) x 2
 - Packing : 900 g (Minimum 75 pâtes per box) x 2
 - DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**BOÎTE MÉTAL PÂTES DE FRUITS
FORME FRUITS N°2**
Metal box - Fruits-shaped pâtes de fruits,
REF : 9107829

Abricot / Cassis / Framboise / Poire / Pomme verte
Apricot / Blackcurrant / Raspberry / Pear / Green
Apple
• Cond : 510 g x 6 / Packing: 510 g x 6
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



Jaune / Yellow
REF : 9107825

**DEMI BOÎTE MÉTAL
PÂTES DE FRUITS PAVÉS CLASSIQUES**
Medium metal box - Assorted classic pâtes de fruits
Abricot / Cassis / Fraise / Orange / Poire
Apricot / Blackcurrant / Strawberry / Orange / Pear
• Cond : 220 g x 6 / Packing: 220 g x 6
• DDM : 7 mois / BBE: 7 months



**DEMI BOÎTE MÉTAL
PÂTES DE FRUITS
«MINI CRUZ»**
Medium metal box - Pâtes de fruits «Mini
Cruz»
Abricot / Griotte
Apricot / Sour cherry
• Cond : 200 g x 6 / Packing: 200 g x 6
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months

Mauve / Purple
REF : 9107826



NOUVEAU

**DEMI BOÎTE MÉTAL
PÂTES DE FRUITS GRANDE
TRADITION «VERGERS DE FRANCE»**
Medium metal box - Pâtes de fruits Grande
Tradition Fruits from French orchards
- Abricot de la Vallée du Rhône
- Cassis Noir de Bourgogne
- Cerise de Rhône-Alpes
- Fraise du Lot et Garonne
- Mirabelle de Lorraine
- Poire de Haute-Provence
Apricot / Blackcurrant / Cherry / Strawberry / Mirabelle
plum / Pear
• Cond : 260 g x 6 / Packing: 260 g x 6
• DDM : 7 mois / BBE: 7 months

Disponibilité : octobre 2025 /
Availability : October 2025

Fruits
récoltés
en France

REF : 9107828



**SEAU MÉTAL PÂTES DE FRUITS
FRAISETTES, FRAMBOISETTES,
MYRTILLETTES**
Metal bucket with pearl-shaped pâtes de
fruits

REF : 9107834

Fraise / Framboise / Myrtille
Strawberry / Raspberry / Blueberry
• Cond : 200 g x 6 / Packing: 200 g x 6
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**BOÎTE MÉTAL COLLECTOR
PÂTES DE FRUITS GRANDE
TRADITION «VERGERS DE
FRANCE»**
Collector metal box - Pâtes de fruits
Grande Tradition Fruits from French
orchards

REF : 9101648

- Abricot de la Vallée du Rhône
- Cassis Noir de Bourgogne
- Cerise de Rhône-Alpes
- Fraise du Lot et Garonne
- Mirabelle de Lorraine
- Poire de Haute-Provence
Apricot / Blackcurrant / Cherry / Strawberry /
Mirabelle plum / Pear
• Cond : 200 g x 9 / Packing: 200 g x 9
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months

Fruits
récoltés
en France

Film 100%
home
compost



NOUVEAU

Film 100%
home
compost



**BOÎTE MÉTAL DÉCOR
CLERMONTOIS - PÂTES
DE FRUITS FORME
PASTILLE**
Metal box with « Clermont-
Ferrand » design - Round-shaped
pâtes de fruits

REF : 9107847

Abricot / Cassis / Framboise /
Orange / Prune
Apricot / Blackcurrant / Raspberry /
Orange / Plum
• Cond : 170 g x 6 / Packing: 170 g x 6
• DDM : 12 mois / BBE: 12 months

L

Disponibilité : octobre 2025 /
Availability : October 2025

NOUVEAU

SACHET PÂTES DE FRUITS FORME FRUITS N°2

Bag of fruits-shaped pâtes de fruits N°2

REF : 9107851

Abricot / Cassis / Framboise
/ Poire / Pomme verte
Apricot / Blackcurrant / Raspberry /
Pear / Green Apple

- Cond : 200g x 12 / Packing: 200g x 12
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



SACHET PÂTES DE FRUITS FORME LAPIN

Bag of rabbit-shaped pâtes de fruits

REF : 9107857

Abricot / Fraise
Apricot / Strawberry
• Cond : 200 g x 12 / Packing: 200 g x 12
• DDM : 7 mois / BBE: 7 months

Livable du 3 février au 18 avril 2025
Shipments from 3rd February 2025
to March 18th 2025

SACHET PÂTES DE FRUITS FRAISETTES, FRAMBOISETTES, MYRTILLETTES

Bag of pearl-shaped pâtes de fruits

REF : 9107849

Fraise / Framboise / Myrtille
Strawberry / Raspberry / Blueberry

- Cond : 200 g x 12
- Packing: 200 g x 12
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



SACHET PÂTES DE FRUITS FORME PASTILLES

Bag of round-shaped pâtes de fruits

REF : 9107830

Abricot / Cassis /
Framboise / Orange / Prune
Apricot / Blackcurrant /
Raspberry / Orange/ Plum

- Cond : 200 g x 12
- Packing: 200 g x 12
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months

SACHET PÂTES DE FRUITS PAVÉS CLASSIQUES

Bag of classic pâtes de fruits

REF : 9107831

Abricot / Cassis / Fraise / Orange
/ Poire

Apricot / Blackcurrant / Strawberry /
Orange / Pear

- Cond : 200 g x 12
- Packing: 200 g x 12
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



NOUVEAU

SACHET PÂTES DE FRUITS GRANDE TRADITION VERVEINE DU FOREZ

Bag of pâtes de fruits Grande Tradition - French Verbana

REF : 9107832

- Cond : 200 g x 12
- Packing: 200 g x 12
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months

FRUITS CONFITS GLACÉS

Issus d'une sélection rigoureuse, nos fruits ont été confits dans la plus pure tradition. Processus permettant de remplacer progressivement l'eau contenue naturellement dans le fruit par du sucre, les fruits sont plongés dans un sirop dont la teneur en sucre augmente de jour en jour. Après le confisage, les fruits sont égouttés et recouverts d'un fin glaçage au sucre. L'art de confire est une opération délicate et exigeante qui fait du fruit confit une friandise d'exception.

GLAZED CANDIED FRUITS

Our fruits are carefully selected and candied in the purest tradition.

This process allows the water naturally contained in the fruit to be progressively replaced by sugar. The fruit is immersed in a syrup whose sugar content increases day by day. Once candied, the fruits are drained and glazed, with a thin coating of cooked sugar. The art of candying is a delicate and demanding operation that makes candied fruit an exceptional delicacy.

RÉGLETTE DE FRUITS CONFITS GLACÉS «LES TENDANCES»

Ruler box of glazed candied fruits «Les Tendances»

REF : 9200850

Abricot / Apricot
Clémentine / Clementine
Poire / Pear
Kiwi / Kiwi

- Cond : 230 g x 6 / Packing: 230 g x 6
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



RÉGLETTE DE FRUITS CONFITS GLACÉS «LES DÉLICES»

Ruler box of glazed candied fruits «Les Délices»

REF : 9207737

1/2 tranches ananas / 1/2 pineapple slices
Tranches d'oranges / Orange slices
Tranches de kiwis / Kiwi slices
Clémentine / Clementine

- Cond : 200 g x 6 / Packing: 200 g x 6
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



COFFRET BOIS DE FRUITS **BIO** CONFITS GLACÉS

Wood box of organic glazed candied fruits

REF : 9201142

Abricots / Apricots
Tranches d'oranges / Orange slices
Mirabelles / Mirabelle plums

- Cond : 220 g x 6 / Packing: 220 g x 6
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



DÉCLINAISONS DE GOURMANDISES

Calissons de Provence, Orangettes et Confitures

OTHER TREATS
Calissons, Orangettes and Jams

RÉGLETTE DE 7 CALISSONS DE PROVENCE

Ruler box of 7 Calissons from Provence

REF : 9801159

- Cond : 80 g x 12 / Packing: 80 g x 12
- DDM : 12 mois / BBE: 12 months

BALLOTIN D'ORANGETTES

Orange strips coated with dark chocolate

REF : 9801407

- Cond : 250 g x 6 / Packing: 250 g x 6
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months

TVA
5,5%



TVA
5,5%

CRÈME DE MARRONS RECETTE CRUZILLES

Chestnut spread - Cruzilles' recipe

REF : 9201237

- Cond : 250 g x 6 / Packing: 250 g x 6
- DDM : 24 mois / BBE: 24 months

TVA
5,5%

CONFITURES SÉLECTIONNÉES PAR CRUZILLES

Jams selected by Cruzilles

- REF : 9801182 / Quatre fruits rouges / 4 red fruits
- REF : 9801183 / Abricot / Apricot
- REF : 9801184 / Cassis sans pépins / Seedless blackcurrant
- REF : 9801185 / Cerise noire / Black cherry
- REF : 9801186 / Figue / Fig
- REF : 9801187 / Fraise / Strawberry
- REF : 9801190 / Mirabelle / Mirabelle plum
- REF : 9801193 / Orange / Orange
- REF : 9801188 / Framboise / Raspberry
- REF : 9801191 / Mûre / Blackberry
- REF : 9801189 / Framboise sans pépins / Seedless raspberry
- REF : 9801192 / Myrtille / Blueberry
- REF : 9801194 / Pêche de vigne / Vine peach

- Cond : 250 g x 6 / Packing: 250 g x 6
- DDM : 24 mois / BBE: 24 months



UNIVERS MARRONS

NOS ATOUTS PRODUITS

MARRONS TURIN (23/25 G)*

Le marron Turin est plus petit et de forme plus ovale que le marron Naples.
Il a aussi un goût de Châtaigne plus prononcé.

MARRONS NAPLES (24/26 G)*

Le marron Naples en plus de sa forme arrondie, a des saveurs de vanille.

**Poids indicatif. En fonction des récoltes les calibres peuvent varier.*

OUR GLAZED CHESTNUTS

OUR PRODUCT ADVANTAGES

TURIN CHESTNUTS (23/25 G)*

*The Turin chestnut is smaller and with a more oval shape than the Naples chestnut.
It also has a more pronounced taste of Chestnut.*

CHESTNUT NAPLES (24/26 G)*

The Naples chestnut with its rounded shape, has a vanilla flavor.

**Indicative weight. According to the harvests the sizes can vary.*

DISPONIBLES EN DATE D'EXPÉDITION À PARTIR DU 1^{ER} OCTOBRE 2025

Shipments from October 1st 2025



COFFRET BOIS MARRONS GLACÉS

Wood box of glazed chestnuts

REF : 9201665

- Cond : 400 g x 6 / 16 marrons par coffret
- Packing : 400 g x 6 / 16 chestnuts per box
- DDM : 6 mois / BBE : 6 months

ÉTUI FESTIF MARRONS GLACÉS

Gift box of glazed chestnuts

REF : 9201091

- Cond : 140 g x 8 / 6 marrons par étui
- Packing : 140 g x 8 / 6 chestnuts per box
- DDM : 6 mois / BBE : 6 months



MARRONS GLACÉS TURIN PLIÉS OR, 23/25G

Turin glazed chestnuts wrapped in gold paper, 23/25 G

REF : 9201656

- Cond : 3,3 kg, 3 plateaux sous vide compensé par carton soit environ 130 marrons par carton
- Packing : 3,3 kg, 3 vacuum trays - Around 130 chestnuts per case
- DDM : 6 mois / BBE : 6 months

3xA



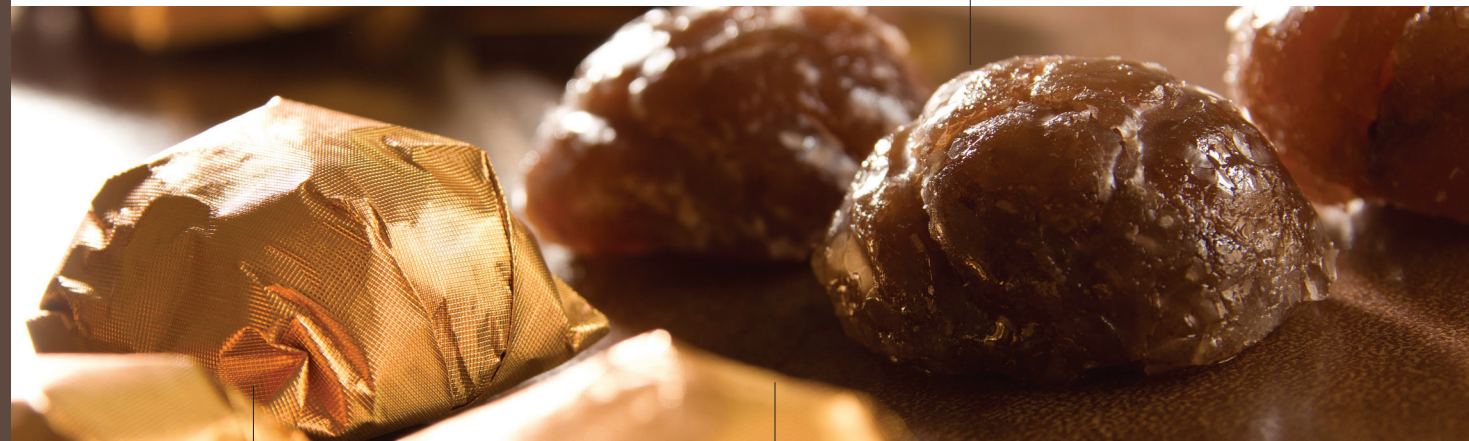
TVA
5,5%

CRÈME DE MARRONS RECETTE CRUZILLES

Chestnut spread - Cruzilles' recipe

REF : 9201237

- Cond : 250 g x 6 / Packing: 250 g x 6
- DDM : 24 mois / BBE: 24 months



MARRONS GLACÉS NAPLES PLIÉS OR, 24/26G

Naples glazed chestnuts wrapped in gold paper, 24/26 G

REF : 9201658

- Cond : 3,6 kg, 3 plateaux sous vide compensé par carton soit environ 140 marrons par carton
- Packing : 3,6 kg, 3 vacuum trays - Around 140 chestnuts per case
- DDM : 6 mois / BBE : 6 months

3xA

MARRONS GLACÉS NAPLES BIO PLIÉS OR, 24/26G

Organic Naples glazed chestnuts wrapped in gold paper, 24/26G

REF : 9201657

- Cond : 1,2 kg / Packing : 1,2 kg
- DDM : 6 mois / BBE : 6 months



3A

MARRONS GROS CASSÉS

Large broken chestnuts

REF : 9201655

- Cond : 3.3 kg / Packing : 3.3 kg
- DDM : 6 mois / BBE : 6 months

3xA



BRISURES MARRONS (BARQUETTES)

Broken glazed chestnuts pieces (in vacuum trays)

REF : 9201608

- Cond : 2 x 1 kg / Packing : 2 x 1 kg
- DDM : 6 mois / BBE : 6 months

3H



MARRONS AU SIROP CHESTNUTS IN SYRUP

MARRONS TURIN BOÎTE FER 5/1

Whole Turin chestnuts in syrup

REF : 9201606

- Cond : 5.1 kg x 4, 90/95 marrons, 23/25g, rangés sur paniers.
- 2.3 kg de marrons net égouttés + 2.8 kg de sirop
- Packing : 5.1 kg x 4, 90/95 chestnuts, 22/24g, placed on trays.
- 2.3 kg chestnuts + 2.8 kg syrup.
- DDM : 2 ans / BBE : 2 years

3K

MARRONS NAPLES BOÎTE FER 5/1

Whole Naples chestnuts in syrup

REF : 9207886

- Cond : 5.1 kg x 4, 86 marrons, 24/26g, rangés sur paniers.
- 2.3 kg de marrons net égouttés + 2.8 kg de sirop.
- Packing : 5.1 kg x 4, 86 chestnuts, 24/26g, placed on trays.
- 2.3 kg chestnuts + 2.8 kg syrup.
- DDM : 2 ans / BBE : 2 years

3K

BRISURES MARRONS NAPLES BOÎTE FER 5/1

Broken napples chestnuts pieces in syrup

REF : 9201607

- Cond : 5.1 kg x 4.
- 3 kg de marrons net égouttés + 2.1 kg de sirop.
- Packing : 5.1 kg x 4.
- 3 kg chestnuts + 2.1 kg syrup.
- DDM : 2 ans / BBE : 2 years

3K





LES SOLUTIONS D'EMBALLAGE

Packaging solutions

LOT DE 50 UNITÉS D'UNE MÊME RÉFÉRENCE

50 units of the same reference



RÉGLETTE

REF : 9800725

24 Mini pastilles
270 x 47 x 15 mm

• Cond : x 50 / Packing: x 50



RÉGLETTE

REF : 9800723

11 Pavés Grande Tradition
250 x 25 x 23 mm

• Cond : x 50 / Packing: x 50



RÉGLETTE

REF : 9800724

4 Pavés Grande Tradition
95 x 25 x 23 mm

• Cond : x 50 / Packing: x 50

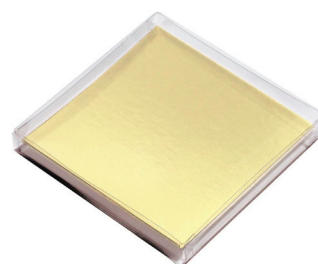


BOÎTE RECTANGLE 200 G

REF : 9800729

18 Pavés Classiques
150 x 75 x 13 mm

• Cond : x 50 / Packing: x 50



BOÎTE CARRÉE 175 G

REF : 9800728

16 Pavés Classiques
100 x 100 x 13 mm

• Cond : x 50 / Packing: x 50



BOÎTE CARRÉE 200 G

REF : 9800727

16 Pavés Grande Tradition
98 x 98 x 20 mm

• Cond : x 50 / Packing: x 50



TUBO

REF : 9800726

Tranches d'agrumes
Citrus slices
76 x Ø 76 mm

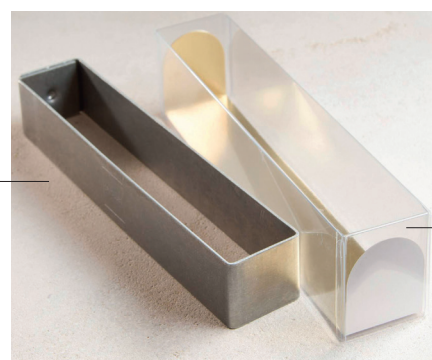
• Cond : x 50 / Packing: x 50

MOULE À CAKE Mold for cake

REF : 9800660

295 x 50 x 47 mm

Vendu à l'unité



BOÎTE À CAKE Cake box

REF : 9800661

310 x 55 x 70 mm

• Cond : x 24 / Packing: x 24



MOULE BÛCHE NOËL Mold for Christmas cake

REF : 9801675

580 x 120 x 75 mm

CRUZILLES

CÔTÉ PRATIQUE

Cruzilles handy

NOS CONDITIONNEMENTS DE LIVRAISON PRODUITS

Our packing for the delivery



Boîte carton
395 x 280 x 50 mm



Boîte carton
395 x 280 x 85 mm



Boîte carton
395 x 280 x 110 mm



Boîte carton
290 x 185 x 50 mm



Boîte carton
320 x 210 x 55 mm



Boîte carton
365 x 215 x 29 mm



Boîte carton
420 x 250 x 65 mm



Barquette
Contenance de 1kg à 1,5kg



Barquette
Contenance de 500g à 1kg



Boîte métal
2/1



Boîte métal
5/1



Boîte carton
335 x 225 x 100 mm



Boîte carton
150 x 150 x 45 mm



CRUZILLES

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

EXTRACT FROM THE GENERAL SALES CONDITIONS

ACCEPTATION

Sauf stipulation contraire expresse et écrite, toutes les relations commerciales avec la société Cruzilles sont réglées par les présentes conditions générales de vente en langue française. L'acheteur accepte irrévocablement l'application exclusive des présentes conditions générales de ventes (CGV).

LIVRAISON

Les commandes du client sont fermes, sauf avis contraire écrit de ce dernier sous quinzaine avant la date d'expédition. En cas d'annulation tardive de la commande déjà remise au transporteur, la commande devra être réglée intégralement.

Les livraisons de produits ne peuvent intervenir dans les délais convenus que si le client est à jour de ses obligations financières à l'égard du fournisseur.

Aucun dommage-intérêt ne pourra être demandé dans le cas de retard apporté à la livraison ou en cas de force majeure nous obligeant à annuler la livraison (cas fortuit ou assimilé inclus), **les délais de livraison étant donnés à titre indicatif.**

Les marchandises sont acheminées aux risques et périls de l'acheteur, dès le départ du quai d'expédition, malgré la clause de réserve de propriété L'acquéreur est tenu de vérifier l'état apparent des produits lors de la livraison.

Le recours à l'encours de transport faisant suite à la constatation lors de l'arrivée de la marchandise chez l'acheteur soit d'une différence de quantité, soit d'une avarie de la marchandise devra être :

- fait immédiatement sur les documents de livraison détenus par le transporteur

- confirmé au transporteur par lettre avec accusé de réception au plus tard dans les trois jours ouvrables. Suivant la réception une copie de cette lettre sera envoyée à la société CRUZILLES pour confirmation.

Le client est expressément invité à porter sur les récépissés de transport la date et l'heure de livraison ainsi que sa signature, son nom et son cachet commercial : à défaut d'un ou plusieurs de ces éléments, la livraison sera réputée effectuée à la date et à l'heure mentionnées par le transporteur, pour les quantités indiquées sur le récépissé de transport. En cas de difficultés liées aux conditions de transport des produits, il sera fait application des dispositions de l'article 133-3 du Code de Commerce.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Nous consulter.

PRIX

Article L.441-1-1 A3 – Loi 2021-1357 du 18/10/2021 : La société CRUZILLES a décidé de recourir à un tiers indépendant qui certifiera au terme d'une négociation, le cas échéant, que celle-ci n'a pas portée sur la part de l'évolution qui résulte de celle du prix des matières premières agricoles ou des produits composant à plus de 50 % ses marchandises.

Un contrat de vente portant sur les matières premières agricoles entrant dans la composition des marchandises est conclu annuellement.

Les produits sont vendus aux prix en vigueur au jour de la facturation. Tout impôt, taxe, droit ou autres prestations à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou pays de transit sont à la charge de l'acquéreur.

Les prix s'entendent HT, hors frais de livraison et hors frais d'emballage. Ils ne comprennent pas le transport, et les assurances qui restent à la charge de l'acquéreur.

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTE

Des conditions particulières de vente pourront être accordées, dérogeant ainsi aux présentes Conditions Générales de Ventes. Pour autant que ces conditions particulières soient justifiées par une contrepartie réelle.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Règlement par traite non acceptée ou LCR à 30 jours fin de mois (RIB à fournir) ou, par virement à 30 jours date de facture. En cas de paiement comptant un escompte de 0.3% pourra être déduit, celui-ci sera déduit de notre chiffre d'affaire taxable, le montant de la TVA déductible par vous devra donc être, dans ce cas, diminué de celui afférent à l'escompte.

RETARD DE PAIEMENT

Toute inexécution partielle ou totale des obligations de paiement entraînera l'exigibilité de plein droit, sans mise en demeure préalable, d'un intérêt calculé à hauteur de 3 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur sur la somme hors taxe due à notre société, sans préjudice de la mise en jeu de la clause d'astreinte visée ci-dessous.

Cet intérêt sera majoré d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros conformément au douzième alinéa de l'article L441-6 du code du commerce.

Les intérêts commenceront à courir à compter de la date de paiement figurant sur la facture et continueront à courir jusqu'au jour du paiement définitif. Tout mois commencé sera intégralement dû.

En outre, en cas de retard pour quelque motif que ce soit dans l'exécution d'une

obligation lui incombant, comme en cas de défaut de paiement, l'acheteur sera astreint, après mise en demeure non suivie d'effet dans un délai de 8 jours, à verser à notre Société un intérêt calculé au taux de base bancaire majoré de 5 points sur le montant hors taxe de la commande. Cet intérêt court de plein droit à compter de la date de paiement non respectée jusqu'au jour du paiement définitif, sans préjudice de tous dommages et intérêts. Le montant de cet intérêt de retard et celui correspondant à l'astreinte seront imputés de plein droit sur toute remise ou ristourne due par notre Société au client.

En cas de rejet d'instruments de paiement tels que lettre de change, billet à ordre, chèque ou autres, les frais de rejet sont à la charge de l'acheteur.

Déchéance du terme : en cas de non-paiement, pour quelque motif que ce soit, de tout effet de commerce ou de toute facture exigible, toutes les créances que notre Société détiendrait à l'égard du client deviendraient immédiatement exigibles. Le fournisseur s'autorise à ne plus livrer de produits à quelque titre que ce soit et ce nonobstant l'existence d'un éventuel contrat en cours.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Les produits vendus demeurent la propriété de notre société jusqu'au paiement intégral des factures. Le paiement ne pourra être considéré effectué que lors de l'encaissement effectif du prix par notre Société. En cas de redressement ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, les produits pourront être revendiqués, conformément aux dispositions légales et/ou réglementaires en vigueur. Le client sera ainsi tenu pour seul responsable de tous les risques de détérioration, de perte, de destruction partielle ou totale, quelle que soit la cause du dommage, même s'il s'agit d'un cas fortuit ou de force majeure.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET INDUSTRIELLE

Notre Société est titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle et industrielle couvrant les produits vendus sous notre marque et/ou toute autre marque utilisée par notre Société. Les produits livrés par notre Société sous ses marques ne pourront être revendus que dans leur présentation d'origine et dans des conditions conformes à leur image de marque. Le client s'engage à respecter l'ensemble des droits de propriété industrielle de notre Société et à demander l'autorisation pour l'utilisation des marques, dessins et modèles, ainsi que pour tous autres droits de propriété intellectuelle détenus par notre Société et les sociétés affiliées à celle-ci.

ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Pour tout litige, le Tribunal de Commerce de Clermont-Ferrand est seul compétent, même en cas de demande incidente ou d'appel en garantie ou en cas de pluralité des défendeurs.

Notre Société dispose néanmoins de la faculté de saisir toute autre juridiction compétente, en particulier celle du siège social du client ou celle du lieu de situation des produits livrés.



Crédit photos : Julien Domec Studio – Jérôme Mondière – Karen Bornaghi – Evelyne Dumont Photographe Vichy
Photos non contractuelles.

Nous consulter pour vérifier la disponibilité des produits commandés.

MAÎTRE CONFISEUR

Cruzilles

AUVERGNE

— DEPUIS —

1880

CRUZILLES SAS
226, avenue Jean Mermoz - 63100 Clermont-Ferrand - France
Téléphone : +33 (0)4 73 14 44 29 - contact@cruzilles.fr

MAIL COMMANDES : commandes@cruzilles.fr



PEFC® 10-31-3162 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org

