



MAÎTRE CONFISEUR

Cruzilles

AUVERGNE

— DEPUIS —

1880

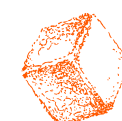
LA GOURMANDISE
DU FRUIT

OFFRE 2026
PRODUITS VRAC ET
DE LABORATOIRE



NOS VALEURS & NOS ENGAGEMENTS

Our Values & Commitments



L'EXCELLENCE DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Depuis plus de 140 ans, nous perpéтуons 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 pâtisseries 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

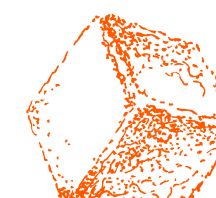
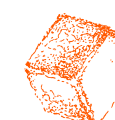
Soucieux de l'environnement et du bien-être de nos consommateurs, nous nous engageons à privilégier des ingrédients de qualité et à réduire notre impact écologique. Nous travaillons chaque jour pour rendre notre production plus responsable et durable.

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.





NOUVEAUTÉ

CRUZILLES RÉINVENTE LE BONBON

Fidèle à son héritage de confiseur auvergnat depuis 1880, la Maison bouscule les codes avec une gamme singulière : des bonbons fabriqués en France, à base de purées de fruits français, sans gélatine animale, sans colorants ni arômes artificiels.

Un goût intense, une texture authentique, une liste d'ingrédients réduite, le tout porté par une expertise artisanale reconnue.

Le bonbon français, premium et responsable, comme personne ne l'avait encore imaginé.

CRUZILLES REINVENTS CANDY

True to its heritage as an Auvergne confectioner since 1880, the Maison is redefining the category with a unique range: candies made in France, crafted with French fruit purées, and free from animal gelatin, artificial colors, and artificial flavors.

An intense fruit taste, an authentic texture, and a short, carefully selected ingredient list — all backed by recognized artisanal expertise.

French candy, premium and responsible, reimaged like never before.

BONBONS DE FRUITS AU CŒUR TENDRE

Des bonbons à coque dure qui célèbrent les saveurs emblématiques de l'Hexagone, alliant intensité du fruit et tradition française.

FRUIT CANDIES WITH SOFT CORE

Hard-shell candies celebrating the iconic flavors of France, combining intense fruit taste with French tradition.



BONBONS À LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP

Candies with Clementine from Corsica PGI

REF : 9107975

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



BONBONS À LA MYRTILLE DE FRANCE

Candies with French blueberries

REF : 9107974

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



BONBONS À LA MIRABELLE DE LORRAINE IGP

Candies with Mirabelle Plum from Lorraine PGI

REF : 9107972

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



BONBONS AU CASSIS DE BOURGOGNE IGP

Candies with Blackcurrant from Burgundy PGI

REF : 9107973

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



ASSORTIMENT DE BONBONS ACIDULÉS

Assorted sour candies

REF : 9107985

Abricot / Apricot
Cerise / Cherry
Fraise / Strawberry
Pomme / Apple

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



BONBONS DE FRUITS FONDANTS ET GOURMANDS

Des bonbons aux formes ludiques et à la texture fondante, revisités avec une recette plus naturelle et une liste d'ingrédients maîtrisée.

SOFT AND INDULGENT FRUIT CANDIES

Fun-shaped sweets with a melt-in-the-mouth texture, revisited with a more natural recipe and a carefully controlled list of ingredients.

ASSORTIMENT DE BONBONS CIRÉS

Assorted waxed candies

REF : 9107987

Abricot / Apricot
Cerise / Cherry
Fraise / Strawberry
Pomme / Apple

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



BONBONS DE FRUITS ACIDULÉS ET MOELLEUX

Des bonbons ronds au cœur généreusement fruité et à l'enrobage délicatement piquant, pour une explosion de saveurs et de sensations.

SOUR AND SOFT FRUIT CANDIES

Round candies with a generously fruity center and a delicately tangy coating, delivering an explosion of flavor and sensation.





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.

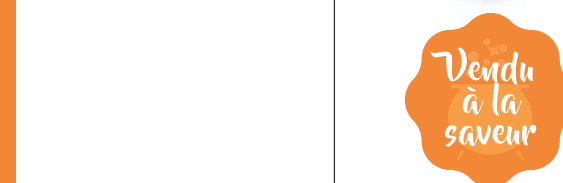
Afin de laisser une place prépondérante au fruit dans la dégustation du produit fini, nous avons remplacé les grains de sucre traditionnels par une cire d'enrobage, d'origine végétale et au goût neutre. Nous avons imaginé un produit qui retient l'attention par son aspect minimaliste, ses arêtes saillantes,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

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 / ≈ 14g/pâte
Packing: 960 g / Around 72 pâtes/case / ≈ 14g/pâte
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months





ASSORTIMENT
No1

**ASSORTIMENT N°1
PAVÉS GRANDE
TRADITION**
Pâtes de fruits Grande Tradition.
Assortment n°1

REF : 9101300

- Abricot/ Ananas/ Fraise/
Griotte/ Mandarine
Apricot / Pineapple / Strawberry /
Sour cherry / Tangerine
- Cond : 4,5 kg / Environ 320 pâtes/
carton (≈ 14g/pâte)
Packing: 4,5 kg / Around 320 pâtes/
case (≈ 14g/pâte)
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months



**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
(≈ 14g/pâte)
Packing: 3 kg / Around 215 pâtes/case
(≈ 14g/pâte)
 - DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT
No2

**ASSORTIMENT N°2
PAVÉS GRANDE
TRADITION**
Pâtes de fruits Grande Tradition.
Assortment 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
(≈ 14g/pâte)
Packing: 4,5 kg / Around 320 pâtes/case
(≈ 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

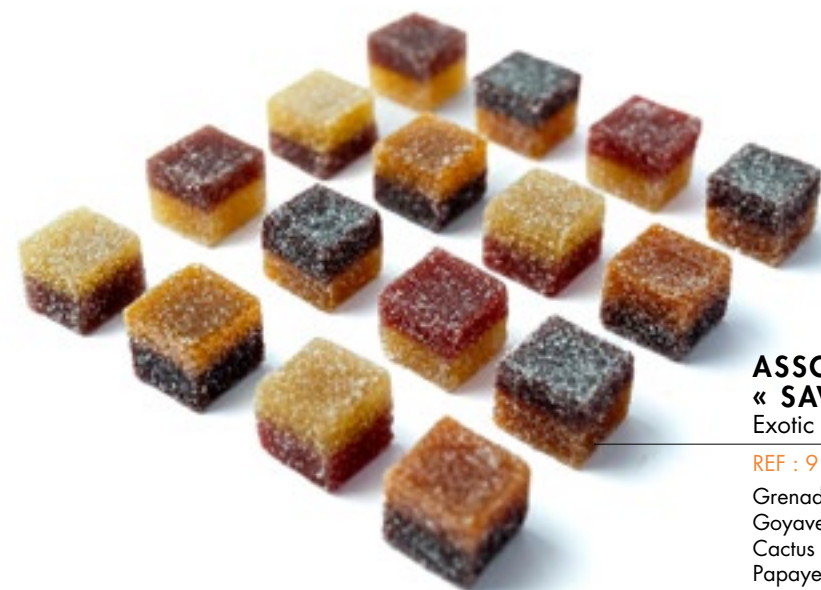
- Cond : 4,5 kg / Environ 320 pâtes/carton (≈ 14g/pâte) / Packing: 4,5 kg / Around 320 pâtes/case
(≈ 14g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



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



NOUVEAU

BARRES GOURMANDES GRANDE TRADITION

Gourmet bars – Grande Tradition

ANANAS - ÉCLATS DE COCO
Pineapple - Coconut flakes

REF : 9107989

POIRE - GRAINES DE COURGE
Pear - Pumpkin seeds

REF : 9107990

FRUITS ROUGES – GRUÉ DE CACO ET SARRASIN
Red berries - Cocoa nibs and buckwheat

REF : 9107991

- Cond : 960g (30 barres de 30g) /
Packing: 30 bars of 30g
- 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 : 9 mois / BBE: 9 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 : 9 mois / BBE: 9 months





ASSORTIMENT PÂTES DE FRUITS « MINI CRUZ » - EMBALLÉES INDIVIDUELLEMENT

Individually wrapped pâtes de fruits «Mini Cruz»

REF : 9107840

Abricot / Griotte
Apricot / Sour cherry

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



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 (≈ 10g/pâte)
- Packing: 3,8 kg / Around 380 pâtes/case (≈ 10g/pâte)
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



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 (≈ 10g/pâte)
- Packing: 5 kg / Around 500 pâtes/case (≈ 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 (≈ 9g/pâte)
- Packing: 3,5 kg / Around 390 pâtes/case (≈ 9g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



PÂTES DE FRUITS FORME OURS

Bear-shaped pâtes de fruits

REF : 9107839

Abricot / Apricot
Citron / Lemon
Framboise / Raspberry

- Cond : 3 kg / Environ 260 pâtes/carton (≈ 11,5g/pâte)
- Packing: 3 kg / Around 260 pâtes/case (≈ 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 (≈ 10g/pâte)
- Packing: 3 kg / Around 300 pâtes/case (≈ 10g/pâte)
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months

Livable du 2 février au 20 avril 2026 -
Shipments from 2nd February to April 20th 2026



PÂTES DE FRUITS FRAISETTES, FRAMBOISETTES, MYRTILLETES

Pearl-shaped pâtes de fruits

REF : 9101470

Fraise / Framboise / Myrtille
Blueberry / Strawberry / Raspberry

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



CALISSONS DE PROVENCE

Calissons from Provence

REF : 9801161

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

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



QUARTIER D'ORANGE CONFITE GLACÉE

Glazed candied orange segment

REF : 9205208

- 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





**CLÉMENTINE DE CORSE
CONFITE**

REF : 9204114
• Cond : 1,6 kg / Packing: 1,6 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



**PRUNE DE PROVENCE
CONFITE GLACÉE**

REF : 9204106
• 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



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



**FRAISE D'Auvergne
CONFITE GLACÉE**
Glazed candied strawberry from Auvergne

REF : 9204127
• Cond : 1 kg / Packing: 1 kg
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



**TRANCHE D'ANANAS
CONFITE GLACÉE**
Glazed candied pineapple slice

REF : 9204120
• Cond : 2 kg / Packing: 2 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



**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



**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.

**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



**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.



**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 KIWI
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°2**
Glazed candied fruits tray n°2

REF : 9204066

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

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



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

REF : 9204065

Abricots / Clémentines / Figs / Poires / Prunes
Apricots / Clementines / Figs / Pears / 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



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 pâtissiers, 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



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



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



NOUVEAU

LAMELLE D'ORANGE CONFITE EGOUTTÉE - MOELLEUSE

Drained Candied orange strip - thick-cut

REF : 9207898

- Cond : 5 kg / Packing: 5 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 ÉGOUTTÉ

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 REF : 9205045
• Cond : 5 kg / Packing: 5 kg • Cond : 2 x 1 kg / Packing: 2 x 1 kg
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months • 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



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



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 REF : 9205046
• Cond : 5 kg / Packing: 5 kg • Cond : 2 x 1 kg / Packing: 2 x 1 kg
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months • DDM : 12 mois / BBE: 12 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



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



CUBE DE POIRE ÉGOUTTÉ 10X10MM
Drained candied pear dice - 10 x 10mm

REF : 9207891
• Cond : 3kg / Packing: 3kg
• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



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

REF : 9207837
• 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



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 POMME ÉGOUTTÉ
Drained candied apple dice

REF : 9207918
• 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

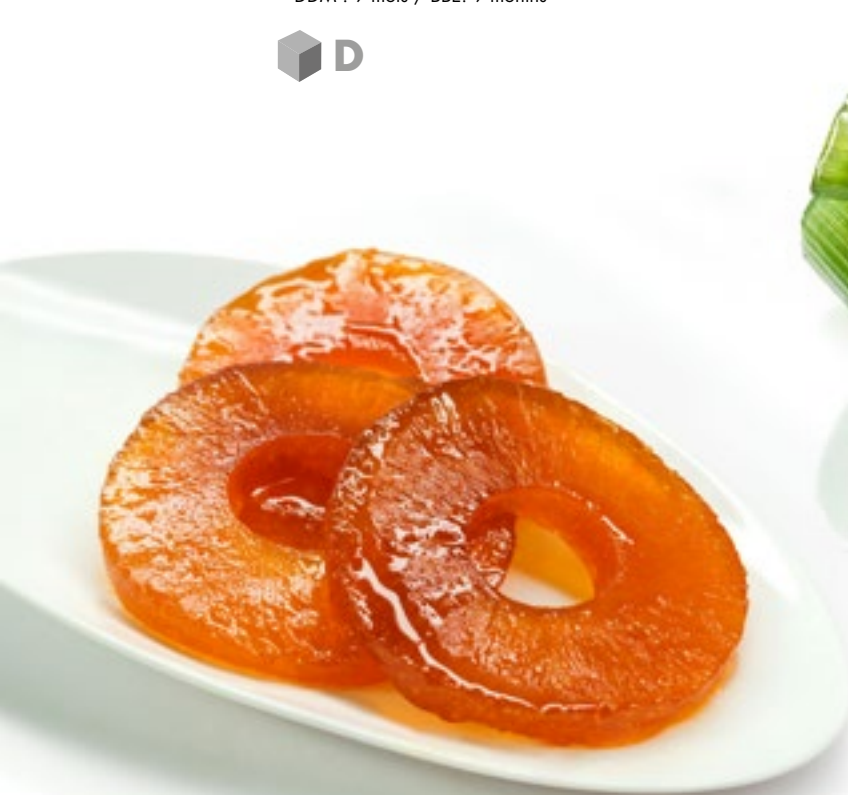
- Cond : 1 kg / Packing: 1 kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



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



TRANCHE D'ANANAS CONFIT ÉGOUTTÉE
Drained candied pineapple slice

REF : 9206091

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



MYRTILLE D'Auvergne CONFITE ÉGOUTTÉE
Drained candied blueberry from Auvergne

REF : 9207919

- Cond : 1.1 kg, 500g de myrtilles net égouttées + 600g de sirop
Packing: 1.1 kg, 500g blueberries + 600g syrup
- DDM : 24 mois / BBE: 24 months

DISPONIBLE
à partir d'octobre 2026

Available from October 2026



NOUVEAU



**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
Épiphany cakes





NOUVEAU

MÉLANGE POUR PANETTONNE – CUBES 10 X 10 MM ORANGE, CÉDRAT, CITRON

Panettone mix – 10 x 10 mm

REF : 9207917

Orange / Orange

Cédraat / Citron

Citron / Lemon

• Cond : 3 kg / Packing: 3 kg

• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



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



**Suggestions
d'utilisation pour
tous nos mélanges :**
panettone, brioches,
cookies, nougat / for
use: in panettone,
brioche, cookies,
nougat



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

Cédraat / Citron

Citron / Lemon

Clémentine / Clementine

Orange / Orange

• Cond : 3 kg / Packing: 3 kg

• DDM : 9 mois / BBE: 9 months



NOUVEAU

PÂTE CONFITE BERGAMOTE

Candied bergamot paste

REF : 9207920

• Cond : 1,1 kg x 2 / Packing: 1,1 kg x 2

• DDM : 24 mois / BBE: 24 months



NOUVEAU

PÂTE CONFITE ABRICOT

Candied apricot paste

REF : 9207921

• Cond : 1,1 kg x 2 / Packing: 1,1 kg x 2

• DDM : 24 mois / BBE: 24 months



NOUVELLE RECETTE

Pâte plus souple,
idéale pour vos
inclusions pâtisseries
New recipe: softer texture,
ideal for pastry
inclusions.

PÂTE CONFITE ORANGE

Candied orange paste

REF : 9200129

• Cond : 1,1 kg x 2 / Packing: 1,1 kg x 2

• DDM : 24 mois / BBE: 24 months



PÂTE CONFITE CITRON

Candied lemon paste

REF : 9200062

• Cond : 1,1 kg x 2 / Packing: 1,1 kg x 2

• DDM : 24 mois / BBE: 24 months



PÂTE CONFITE CLÉMENTINE

Candied clementine paste

REF : 9205003

• Cond : 1,1 kg x 2 / Packing: 1,1 kg x 2

• DDM : 24 mois / BBE: 24 months





BÛCHETTES DE PÂTES DE FRUITS POUDRÉES

Pâte de fruits sticks covered in icing sugar

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



PERLES CŒUR DE FRUITS

Fruits heart pearls

FRAISE
Strawberry
REF : 9107841

POIRE
Pear
REF : 9107842

FRAMBOISE
Raspberry
REF : 9107856

MANDARINE
Tangerine
REF : 9107863

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



CERISETTES 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





UNIVERS MARRONS

NOS ATOUTS PRODUITS

MARRONS PAQUETTE & MARRONS BOURNETTE (≈ 20 G)*

Fièvre de vous proposer cette année des marrons français, Cruzilles collabore directement avec un collectif de producteurs engagés dans le Cantal afin de valoriser une production locale et de qualité

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

PAQUETTE & BOURNETTE CHESTNUTS (≈ 20G)*

TProud to offer you French chestnuts this year, Cruzilles works directly with a collective of committed producers in the Cantal region to promote high-quality local production.

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 2026

Shipments from October 1st 2026



NOUVEAU



MARRONS GLACÉS PAQUETTE PLIÉS OR 17G

Paquette glazed chestnuts wrapped
in gold paper, 17G

REF : 9207908

- Cond : 2,5 Kg, 3 plateaux sous vide par carton soit environ 145 marrons / carton
- Packing: 2,5 KG, 3 vacuum trays – Around 145 chestnuts per case
- DDM : 6 mois / BBE: 6 months



NOUVEAU

MARRONS GLACÉS BOURNETTE PLIÉS OR 19G

Bournette glazed chestnuts wrapped
in gold paper, 19G

REF : 9207907

- Cond : 2,7 Kg, 3 plateaux sous vide par carton soit environ 145 marrons / carton
- Packing: 2,7 KG, 3 vacuum trays – Around 145 chestnuts per case
- DDM : 6 mois / BBE: 6 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



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



MARRONS GROS CASSÉS

Large broken chestnuts

REF : 9201655

- Cond : 3.3 kg, 3 plateaux sous vide compensé par carton /
- Packing: 3.3 kg, 3 vacuum trays
- DDM : 6 mois / BBE: 6 months



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



MARRONS AU SIROP CHESTNUTS IN SYRUP

MARRONS TURIN BOÎTE FER 5/1

Whole Turin chestnuts in syrup

REF : 9201606

- Cond : 5.1 kg x 2, 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 2, 90/95 chestnuts, 22/24g, placed on trays.
- 2.3 kg chestnuts + 2.8 kg syrup.
- DDM : 2 ans / BBE: 2 years



MARRONS NAPLES BOÎTE FER 5/1

Whole Naples chestnuts in syrup

REF : 9207886

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



BRISURES MARRONS NAPLES BOÎTE FER 5/1

Broken Naples chestnuts pieces in syrup

REF : 9201607

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





PRODUITS FESTIFS

Pour les fêtes, Cruzilles décline tout son savoir-faire à travers des formes et des saveurs résolument festives, pour faire de cette période un véritable moment de gourmandise.

Que ce soit à travers nos pâtes de fruits ou nos marrons glacés, stars incontournables de la saison, notre sélection vous promet une expérience raffinée, empreinte de tradition et d'émotion.

Tous nos produits de fin d'année sont disponibles à partir du 1^{er} octobre (date d'expédition)

For the festive season, Cruzilles showcases its full expertise through distinctly festive shapes and flavors, turning this special time of year into a true moment of indulgence.

Whether through our fruit jellies or our candied chestnuts — the season's true stars — our selection promises a refined experience, rich in tradition and emotion.

All our year-end products are available from October 1st (shipping date)



ASSORTIMENT PÂTES DE FRUITS FORMES FESTIVES (Étoile, Sapin, Mannele)

Assorted Christmas-shaped pâtes de fruits
(Star, Christmas tree, Mannele)

REF : 9101685

Fraise / Strawberry
Poire/Bergamote / Pear/Bergamot
Mirabelle de Lorraine / Mirabelle Plum from Lorraine

- Cond : 3 kg / environ 270 pâtes par carton
- Packing: 3 kg / around 270 pâtes per case
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



ASSORTIMENT PAVÉS GRANDE TRADITION EMBALLÉS INDIVIDUELLEMENT IMPRESSION MOTIF NOËL

Individually wrapped pâtes de fruits Grande Tradition - Christmas design on the film

REF : 9107846

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

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



PÂTE DE FRUITS LIQUEUR Fruit jelly with liquor

FRAMBOISE Raspberry

REF : 9107938

CERISE Cherry

REF : 9107939

POIRE Pear

REF : 9107940

MIRABELLE Mirabelle

REF : 9107941

CASSIS DE BOURGOGNE Burgundy blackcurrant

REF : 9102021

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



PRÉ-COMMANDE
avant le **30/09/2026**

Livraison unique 2^{ème} semaine
de novembre (semaine 46)

to be pre-ordered before September 30th
Single delivery in the 2nd week of November
(week 46)



TVA
5,5%

BÛCHETTES ENROBÉES – INTERIEUR PÂTES DE FRUITS

Coated sticks - fruit pudding filling

PASSION-MANGUE – ENROBAGE CHOCOLAT NOIR
Passion-Mango – Dark chocolate coating

REF : 9801677

FRAMBOISE – ENROBAGE CHOCOLAT NOIR
Raspberry – Dark chocolate coating

REF : 9801691

POIRE – ENROBAGE CHOCOLAT LAIT
Pear – Milk chocolate coating

REF : 9801690

- Cond : 2,2 kg / Packing: 2.2kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months



NOUVEAU

PERLES CHOCOLAT TURBINÉES - INTÉRIEUR PÂTES DE FRUITS

Fruits heart pearls – Dark chocolate coating

FRAMBOISE
Raspberry

REF : 9407930

MANDARINE
Tangerine

REF : 9407929

- Cond : 2,2 kg / Packing: 2.2kg
- DDM : 9 mois / BBE: 9 months

TVA
5,5%

NOUVEAU



TRANCHE D'ORANGE CONFITE ÉGOUTTÉE ET SEMI-CHOCOLATÉE

Drained candied orange slices half coated
with dark chocolate

REF : 9200654

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



TVA
5,5%

ASSORTIMENT DE PAPILLOTES

Bulk assorted chocolate candies

REF : 9100658

Pâtes de fruits mandarine, malakoff lait et
malakoff noir / Tangerine pâtes de fruits, milk
malakoff chocolate and dark malakoff chocolate

- Cond : 3 kg / Packing: 3kg
- DDM : 7 mois / BBE: 7 months



SEGMENTS D'ORANGE CORSE ÉGOUTTÉS

Drained candied orange quarters
from Corsica

REF : 9201691

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



TVA
5,5%

ORANGETTES

Orange strips coated with dark
chocolate

REF : 9801132

Écorces d'oranges confites enrobées
de chocolat noir

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



LES SOLUTIONS D'EMBALLAGE

Packaging solutions



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

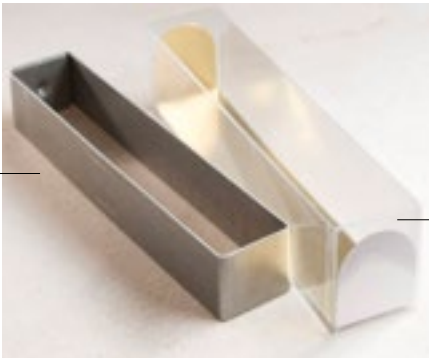
MOULE À CAKE

Mold for cake

REF : 9800660

295 x 50 x 47 mm

Vendu à l'unité / Sold per unit



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

• Cond : x 10 / Packing: x 10

CRUZILLES

CÔTÉ PRATIQUE

Cruzilles handy

NOS CONDITIONNEMENTS

DE LIVRAISON PRODUITS

Our packing for the delivery



Boîte carton
395 x 280 x 50 mm



A



Boîte carton
395 x 280 x 85 mm



B



Boîte carton
395 x 280 x 110 mm



C



Boîte carton
290 x 185 x 50 mm



D



Boîte carton
320 x 210 x 55 mm



E



Boîte carton
365 x 215 x 29 mm



F



Boîte carton
420 x 250 x 65 mm



G



Barquette
Contenance de 1kg à 1,5kg



H



Barquette
Contenance de 500g à 1kg



I



Boîte métal
2/1



J



Boîte métal
5/1



K



Boîte carton
335 x 225 x 100 mm



L



Boîte carton
150 x 150 x 45 mm



M



Boîte métal
4/4



N



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.

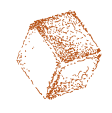
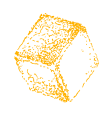
Bespoke Shapes – Opt for specific shapes for an extra touch of originality.



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.



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



Crédit photos : Julien Domec Studio – Jérôme Mondière – Karen Bornaghi – Evelyne Dumont Photographe Vichy – Marion Dagot - Sauvazine Production
Photos non contractuelles.

Nous consulter pour vérifier la disponibilité des produits commandés.

