FORTWENGER

La tradition du pain d'épices depuis

250 ans

—1768—

La boutique gourmande

Commande express sur
www.fortwenger.fr

FORTWENGER
La tradition
du pain d'épices depuis
250 ans
—1768—

L'amour du produit et le respect de la tradition depuis plus de 250 ans

Chez les RISCH, le pain d'épices est une histoire de famille depuis 3 générations. Notre atelier de production a ouvert ses portes en 1768 à Gertwiller, pour la fabrication de nos savoureux pains d'épices. Deux siècles plus tard, les pains d'épices Fortwenger sont toujours fabriqués dans le respect de la tradition comme le souhaitait le fondateur de l'entreprise Charles FORTWENGER. Après avoir succédé à mes parents en 2017, j'ai voulu continuer de perpétuer les valeurs fondatrices tout en adaptant la société aux temps actuels. Nos produits sont fabriqués par nos pâtissiers dans notre atelier de Gertwiller et à Ensisheim en Alsace. Nous privilégions autant que possible les ingrédients en provenance d'Alsace. Pour nous, avoir des produits de qualité est primordial ! Préparation, cuisson ou encore la décoration à la main : ces étapes exigent savoir-faire et connaissance du métier !

Au fil du temps nous avons réussi à développer notre activité avec plusieurs projets

- ✔ *La mise en service de deux lignes de production automatisées basées sur deux saisons*
- ✔ *L'ouverture du Palais du Pain d'épices en 2009 qui connait depuis un franc succès*
- ✔ *Une nouvelle usine à Ensisheim nous permet d'augmenter les capacités de production et de stockage*
- ✔ *La gamme Biscuiterie Hansi de "Bredele" alsaciens*
- ✔ *Une nouvelle gamme BIO*
- ✔ *Un partenariat avec l'entreprise alsacienne Bretzel Airlines*
- ✔ *L'agrandissement du site à Gertwiller*

Beaucoup d'autres projets sont encore à venir !

Tout en gardant la structure d'une entreprise artisanale et familiale, nous avons réussi à devenir leader sur le marché français du pain d'épices. Gertwiller est désormais connu dans le monde entier comme la capitale du pain d'épices. Aujourd'hui, de nombreux visiteurs viennent découvrir les ateliers de production... tant pour le plaisir des yeux que pour celui du palais !

Steve RISCH

QUELQUES CONSEILS pour une conservation optimale de vos pains d'épices

Pour que nos produits gardent longtemps leur saveur et leur texture, nous vous conseillons de les conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité et de refermer soigneusement leur emballage après chaque dégustation. La date de consommation optimale est indiquée sur chaque produit (durée moyenne de conservation : 6 à 9 mois). Tous nos prix sont en TTC.

Vous trouverez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles des produits sur les pages jointes à ce catalogue.

La Garantie Fortwenger

Si malgré tous nos soins, nos produits ne vous donnaient pas satisfaction, ils vous seraient repris dans les 7 jours suivant leur réception (frais d'envoi à votre charge).

Découvrez la vidéo de nos ateliers sur www.fortwenger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ SPORTIVE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Fortwenger prend son envol avec BRETZEL AIRLINES !

MOTIF "PÂTISSERIE"

Boîte à sucre RECTANGULAIRE
Réf. : F010-1 motif "Apéro"
Réf. : F010-2 motif "Pâtisserie"
Réf. : F010-3 motif "Petits Gâteaux"
Poids net : 300 g
Prix : 8,95 €
Soit, au Kg : 29,83 €

MOTIF "PETITS GÂTEAUX"

Boîte CARRÉE
Réf. : F012-1 motif "Apéro"
Réf. : F012-2 motif "Pâtisserie"
Réf. : F012-3 motif "Petits Gâteaux"
Poids net : 600 g
Prix : 12,90 €
Soit, au Kg : 21,50 €

MOTIF "APÉRO"

Boîte à Bretzel RONDE
Réf. : F011-1 motif "Apéro"
Réf. : F011-2 motif "Pâtisserie"
Réf. : F011-3 motif "Petits Gâteaux"
Poids net : 300 g
Prix : 8,95 €
Soit, au Kg : 29,83 €

Boîte à sucre ENGLAND
Réf. : F015
Poids net : 300 g
Prix : 8,95 €
Soit, au Kg : 29,83 €

Boîte à sucre LICORNE
Réf. : F013
Poids net : 300 g
Prix : 8,95 €
Soit, au Kg : 29,83 €

Boîte à sucre SORCIER
Réf. : F014
Poids net : 300 g
Prix : 8,95 €
Soit, au Kg : 29,83 €

Les boîtes sont remplies de SPRITZ AU BEURRE *et de* SPRITZ CHOCO AMANDES

La Biscuiterie de l'Oncle HANSI

QUAND L'ONCLE HANSI SE MET AU VERT...

Spritz choco amandes BIO
Réf. : 8853
Poids net : 200 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 22,00 €

Assortiment de petits gâteaux BIO
Réf. : 8854
Poids net : 200 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 22,00 €

Petits gâteaux à l'anis BIO
Réf. : 8851
Poids net : 200 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 22,00 €

Spritz pur beurre BIO
Réf. : 8852
Poids net : 200 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 22,00 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

LA FAMILLE DES PRODUITS "BIO" S'AGRANDIT !

Pain d'épices BIO chocolat et abricot
Réf. : C971
Poids net : 150 g
Prix : 3,80 €
Soit, au Kg : 25,33 €

Mini stollen BIO chocolat et abricot
Réf. : E050
Poids net : 200 g
Prix : 4,70 €
Soit, au Kg : 23,50 €

Pain d'épices 30% pur miel BIO
Réf. : C970
Poids net : 150 g
Prix : 3,80 €
Soit, au Kg : 25,33 €

Mini nonnettes BIO à l'orange
Réf. : V199
Poids net : 95 g
Prix : 3,90 €
Soit, au Kg : 41,05 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Les Pains d'Épices des Gourmets :
pour des alliances gourmandes à l'apéritif et au repas. Découvrez notre variété de goûts pour multiplier les plaisirs …

Pain d'épices des Gourmets figues et piment d'Espelette
Réf. : 6939
Poids net : 200 g
Prix : 3,80 €
Soit, au Kg : 19,00 €

Pain d'épices des Gourmets pur miel 50%
Réf. : 6935
Poids net : 200 g
Prix : 3,80 €
Soit, au Kg : 19,00 €

Pain d'épices des Gourmets raisins et noix
Réf. : 6937
Poids net : 200 g
Prix : 3,80 €
Soit, au Kg : 19,00 €

Pain d'épices des Gourmets mangue et poivre de Sichuan
Réf. : 6938
Poids net : 200 g
Prix : 3,80 €
Soit, au Kg : 19,00 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

NOUVEAUTÉS

UN FLORILÈGE DE PAINS D'ÉPICES POUR LES FINS GOURMETS

Pain d'épices à la mirabelle
Réf. : 6951
Poids net : 200g
Prix : 3.80 €
Soit, au kg : 19.00 €

Pain d'épices
à la quetsche et cannelle
Réf. : 6953
Poids net : 200g
Prix : 3.80 €
Soit, au kg : 19.00 €

Pain d'épices à la myrtille
Réf. : 6952
Poids net : 200g
Prix : 3.80 €
Soit, au kg : 19.00 €

Pain d'épices à l'orange
et aux pépites de chocolat
Réf. : 6954
Poids net : 200g
Prix : 3.80 €
Soit, au kg : 19.00 €

Pain d'épices aux 3 chocolats
Réf. : 6950
Poids net : 200g
Prix : 3.80 €
Soit, au kg : 19.00 €

Pain d'épices aux amandes
et à la noisette
Réf. : 6955
Poids net : 200g
Prix : 3.80 €
Soit, au kg : 19.00 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

On craque pour les petits gâteaux alsaciens !

Amandes, fruits secs, beurre, épices… les Alsaciens savent bien que pour faire de bons "bredele", la qualité des ingrédients est aussi essentielle que le tour de main. Les recettes sont innombrables mais le plaisir de les déguster est toujours unique !

Spritz au beurre
Incontournables en Alsace, ces petits sablés au beurre sont délicieux avec le café. Ils doivent leur nom à la manière dont ils sont formés : la pâte est poussée ("spritz" en alsacien) au travers d'une forme dentelée, ce qui leur donne leur aspect rainé.
Réf. : 830
Poids net : 250 g
Prix : 4,50 €
Soit, au Kg : 18,00 €

Les leckerlis : une spécialité à découvrir

Ne résistez pas à ces légers carrés de pains d'épices aux éclats d'amandes et écorces d'orange, glaçés à la cannelle.

Petits florentins
Vous aimerez la douceur des fruits confits et le parfum d'amandes de ces spécialités.

Leckerlis
Réf. : 1260
Poids net : 125 g
Prix : 3,30 €
Soit, au Kg : 26,40 €

Leckerlis aux fruits
Réf. : 1263
Poids net : 225 g
Prix : 4,50 €
Soit, au Kg : 20,00 €

Petits florentins
Réf. : 390
Poids net : 200 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 17,50 €

FORTWENGER

La tradition du pain d'épices depuis 1768

Toutes les saveurs d'un Noël alsacien

"Gourmandes et chaleureuses, les traditions alsaciennes illuminent toute la période de l'avent. En Alsace, la confection des fameux « bredele » de Noël crée l'effervescence dans les cuisines. Vous trouverez ici les grands classiques, à déguster à la veillée de Noël. "

Les étoiles à la cannelle

Un pain d'épices mœlleux à la cannelle, noisettes et amandes glacées au sucre.
Réf. : 237
Poids net : 200 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg : 21,00 €

Assortiment de "bredele"

ou petits gâteaux alsaciens Petits gâteaux à l'anis, petits florentins, étoiles à la cannelle ou leckerlis : à chaque gourmand son bredele préféré !
Réf. : 809
Poids net : 250 g
Prix : 4,75 €
Soit, au Kg : 19,00 €

Petits gâteaux à l'anis

Les fameux "anisbredele" : de délicieux petits gâteaux aux grains d'anis vert.
Réf. : 1830
Poids net : 175 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 20,00 €

Les ronds de lune

De tendres pains d'épices fourrés aux fruits et glacés au sucre / 1 face nappée de chocolat noir.
Réf. : 540
Poids net : 250 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg : 16,80 €

Lunes aux noix

Un mélange de noix, amandes et noisettes donnent une texture moelleuse à ce gâteau
Réf. : 239
Poids net : 300 g
Prix : 5,80 €
Soit, au Kg : 19,33 €

Pour les gourmands !

Un pur plaisir, ces délicieux pains d'épices mœlleux enrobés de chocolat noir. À dévorer sans attendre !

Assortiment de pains d'épices enrobés de sucre et de chocolat
Panachez les formes et les saveurs : glacés, perlé au sucre ou au chocolat
Réf. : 6151
Poids net : 200 g
Prix : 2,60 €
Soit, au Kg : 13,00 €

Palets gourmands
Réf. : 4031
Poids net : 400 g
Prix : 4,70 €
Soit, au Kg : 11,75 €

Top DES VENTES

Palets aux noix de cajou ou aux graines de sésame

De délicieux petits gâteaux croustillants aux noix de cajou et aux cacahuètes ou des croq'soleil aux graines de tournesol et aux raisins.

Top DES VENTES

Palets aux noix de cajou
Réf. : 1850
Poids net : 200 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 17,50 €

Croq'soleil
Réf. : 1851
Poids net : 200 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 17,50 €

Orange massepain
Un petit gâteau moelleux au massepain, parfumé à l'orange, un vrai délice !
Réf. : 541
Poids net : 200 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 22,00 €

Bombe avec fourrage à la pâte d'amandes
Réf. : 402
Poids net : 200 g
Prix : 3,80 €
Soit, au Kg : 19,00 €

Bombe avec fourrage à la cerise
Réf. : 400
Poids net : 200 g
Prix : 3.80 €
Soit, au Kg : 19.00 €

Bombe avec fourrage crème de praliné
Réf. : 401
Poids net : 200 g
Prix : 3.80 €
Soit, au Kg : 19.00 €

NOUVEAUTÉ

Cœurs / étoiles / bretzels chocolat au lait
Réf. : 129L
Poids net : 500 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 7,00 €

On n'y résiste pas !
Laissez-vous tenter par nos "bombes" de pain d'épices, aux différents fourrages, par nos moelleux au massepain parfumés à l'orange, ou nos tendres pains d'épices aux formes variées, enrobés de chocolat au lait ou noir.

Top DES VENTES

Cœurs / étoiles bretzels au chocolat noir
Réf. : 129
Poids net : 500 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 7,00 €

Des assortiments pour toute la famille
Ces boîtes feront le bonheur de toute la famille.
Chacun y trouvera ses bredele ou ses pains d'épices préférés… à un prix vraiment craquant !
Une délicieuse idée cadeau.

L'assortiment de pains d'épices
Pour varier les plaisirs, un assortiment de pains d'épices glacés au sucre de différentes couleurs.
Réf. : 560 - Poids net : 250 g
Prix : 2,90 €
Soit, au Kg : 11,60 €

Bredele de l'Oncle Hansi
Petits gâteaux à l'anis, leckerlis, étoiles à la cannelle et florentins, une sélection de choix pour tous les gourmands !
Réf. : 803
Poids net : 300 g
Prix : 5,80 €
Soit, au Kg : 19,33 €

Top DES VENTES ★★★★★

Boîte d'assortiment de pains d'épices enrobés de sucre et de chocolat

Panachez les formes et les saveurs : nappé au sucre, au chocolat, marbré, le pain d'épices se conjugue au gré de vos envies dans cet assortiment.
Réf. : 145
Poids net : 450 g
Prix : 4,10 €
Soit, au Kg : 9,11 €

Du miel et des épices…

Le choix d'un miel de toute première qualité, un subtil équilibre entre 7 épices : voilà ce qui donne son goût inimitable à un bon pain d'épices. Cannelle, clou de girofle… saurez-vous deviner la suite de la recette ?

Les pavés de pain d'épices

Ces tendres pavés de pain d'épices au miel onctueux, se déclinent en 4 variétés.

Pavé au gingembre
Étonnante et subtile, la saveur du gingembre rehausse encore celle des épices.
Réf. : 6926
Poids net : 350 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg :12,57 €

Pavé pommes-cannelle
La saveur épicée de la cannelle, alliée à la douceur sucrée de la pomme… un délice !
Réf. : 6928
Poids net : 350 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 12,57 €

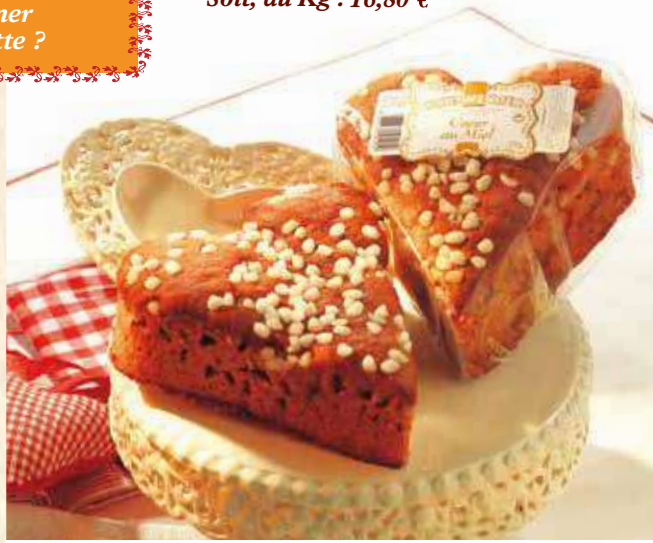
Pavé aux cerises
Un délicieux équilibre à découvrir …
Réf. : 6927
Poids net : 350 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 12,57 €

Top DES VENTES

Pavé à l'ancienne

La recette traditionnelle d'un bon pain d'épices.
Réf. : 6918 - Poids net : 475 g
Prix : 4,50 € - Soit, au Kg : 9,47 €

Cœur au miel
À partager ou à offrir, un pain d'épices riche en miel parsemé de perles de sucre.
Réf. : 690
Poids net : 250 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg : 16,80 €



Le gourmand au miel
Très riche en miel, ce grand classique est réalisé selon une recette très qualitative. Pour les amateurs de saveurs pures.

Réf. : 710
Poids net : 300 g
Prix : 4,70 €
Soit, au Kg : 15,66 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768
Les Nonnettes, tendres et mœlleux, ces petits palets de pain d'épices au cœur fondant sont appréciés par petits et grands !
Un vrai régal pour le goûter des enfants !
Des tranches moelleuses de pains d'épices au sucre, à l'orange et à la cannelle ou aux figues, de quoi satisfaire tous les palais !
Les couques tranchées
Couque traditionnelle
Un authentique pain d'épices tranché, parsemé de sucre.
Réf. : 699
Poids net : 500 g
Prix : 4,75 €
Soit, au Kg : 9,50 €
Pain d'épices aux figues spécial foie gras
À déguster juste pour le plaisir ou en accompagnement d'un foie gras.
Réf. : 6911
Poids net : 300 g
Prix : 5,35 €
Soit, au Kg : 17,83 €
6 Nonnettes fourrées
Poids net : 150 g
Prix : 3,90 €
Soit, au Kg : 26,00 €
à la cerise
Réf. : 1985
à la myrtille
Réf. : 1984
Pain d'épices à l'orange
Des saveurs qui rendent l'hiver très doux ! Idéal à l'heure du thé ou en en-cas.
Réf. : 6912
Poids net : 300 g
Prix : 5,50 €
Soit, au Kg : 18,33 €
Top DES VENTES
À l'orange
Réf. : 198
5 Mini nonnettes mirabelle
Réf. : 1988
Poids net : 95 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 36,84 €
5 Mini nonnettes framboise
Réf. : 1987
Poids net : 95 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 36,84 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Le kougelhopf : une douceur bien alsacienne !

Il n'y a pas d'Alsace gourmande sans kougelhopf ! Ce petit Kougelhopf au miel et aux épices accompagne parfaitement thé et petit déjeuner.

Kougelhopf en pain d'épices dans sa boîte cadeau

Réf. : 740
Poids net : 150 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg : 28,00 €

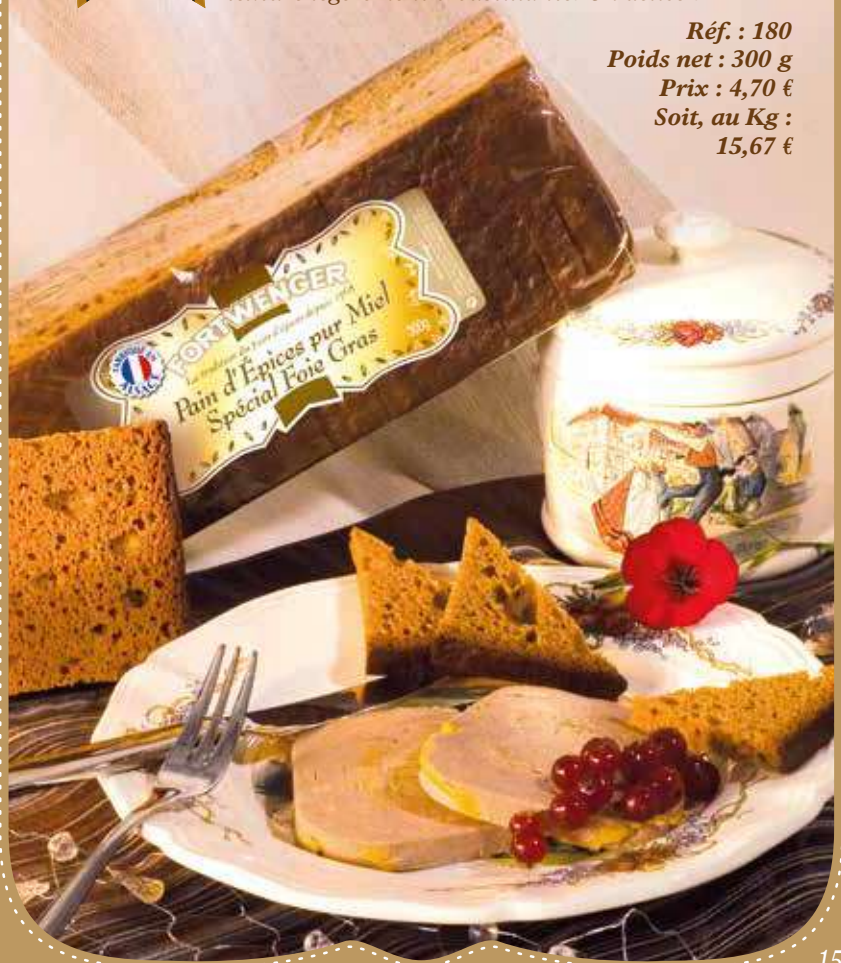
Le pain d'épices spécial foie gras : une alliance de saveurs à découvrir !

"Le saviez vous ? Le foie gras est originaire d'Alsace ! C'est le cuisinier du Maréchal de Contades qui mit au point une des premières recettes de foie gras gastronomique au 18 e siècle. Le secret de la recette alsacienne ? Là aussi, les épices ! Un mélange de 15 épices constitue l'assaisonnement du foie gras d'Alsace et lui donne sa saveur unique. Peu sucré et riche en miel, ce pain d'épices "spécial foie gras" en est l'accompagnement idéal ! "

Top DES VENTES ★★★★★

Pain d'épices pur miel spécial foie gras

Surprenez vos convives ! De fines tranches de ce pain d'épices particulièrement riche en miel accompagneront à merveille votre foie gras et en rehausseront les saveurs. Vous pouvez même le toaster pour obtenir une texture légèrement croustillante. Un délice !



Réf. : 180
Poids net : 300 g
Prix : 4,70 €
Soit, au Kg : 15,67 €

Une délicieuse idée cadeau, le pain d'épices personnalisé.

Marqués au nom de ceux que vous aimez ou personnalisés avec une petite phrase de votre choix*, ces pains d'épices à offrir seront toujours appréciés !

Pain d'épices d'Alsace
"Ourson"
Ourson bordure bleue
Réf. : 1662
Poids net : 80 g
Prix : 3,40 €
Soit, au Kg : 42,50 €

Pain d'épices d'Alsace
"Ovale"
Réf. : 173
Poids net : 450 g
Prix : 5,95 €
Soit, au Kg : 13,22 €

Pain d'épices d'Alsace
"Cœur"
Réf. : 11
Poids net : 300 g
Prix : 5,00 €
Soit, au Kg : 16,66 €

Pain d'épices d'Alsace
Ourson bordure rose
Réf. : 1661
Poids net : 80 g
Prix : 3,40 €
Soit, au Kg : 42,50 €

**** Votre texte personnalisé à préciser dans votre bon de commande.***

Doux comme un souvenir d'enfance,
les langues de pain d'épices sentent bon les goûters
chez grand-mère… des générations de petits Alsaciens
en gardent un tendre souvenir.
N'attendez pas pour les découvrir !

Glacés de Gertwiller
Langues glacées ou chocolatées ?
Vous hésitez ? Prenez donc les 2 !
Réf. : 127
Poids net : 250 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 14,00 €

Langues glacées
Réf. : 124
Poids net : 175 g
Prix : 1,60 €
Soit, au Kg : 9,14 €

Petites langues
Petits pains d'épices parfumés aux amandes et aux écorces d'orange et nappés de sucre glace.
Réf. : 1280
Poids net : 225 g
Prix : 2,90 €
Soit, au Kg : 12,89 €

Langues chocolatées
Les langues de pain d'épices dont raffolent les enfants !
Réf. : 125
Poids net : 200 g
Prix : 1,90 €
Soit, au Kg : 9,50 €

La Biscuiterie de l'Oncle HANSI
On craque pour ces nouvelles saveurs !
Cannelle, coco, cacao, amandes, pomme, confiture…
Un festival d'arômes pour une dégustation unique !
Top des ventes
Pour tous les paquets de cette page :
Poids net : 200 g
Prix : 3,90 € / Soit, au Kg : 19,50 €
1 Spritz choco amandes Réf. : 8823
2 Petits gâteaux souabes Schwowebredele Réf. : 8821
3 Bretzels sablés au chocolat Réf. : 8825
4 Assortiment 3 Spritz (Spritzbredele aux amandes, Spritz au beurre enrobé choco, Spritz choco amandes) Réf. : 8827
5 Spritzbredele aux amandes Réf. : 8811
6 Spritz au beurre, enrobé choco Réf. : 8828
7 Monts d'amandes Réf. : 8814
8 Top des ventes Assortiment de petits gâteaux (Gâteaux à l'anis, Spritz aux amandes, Sablés marbrés cacao, Spritz fourrés framboise) Réf. : 8813
9 Macarons 4 fruits Réf. : 8826
10 Macarons coco Réf. : 8810

LA BISCUITERIE DE
l'Oncle HANSI

Des boîtes à biscuits joliment décorées, à offrir... ou à conserver pour le plaisir !

Valisette rouge Biscuiterie de l'Oncle Hansi*
LxhxP : 19x17x7 cm
Réf. : 365
Poids net : 400 g
Prix : 8,90 €
Soit, au Kg : 22,25 €
Existe en noir
Réf. : 361

** : Voir Assortiment de petits gâteaux Biscuiterie Hansi.*

Boîte distributrice noire Hansi*
LxhxP : 15x13x15 cm
Réf. : 39H
Poids net : 300 g
Prix : 8,00 €
Soit, au Kg : 26,66 €
Existe en rouge
Réf. : 39-1H

** : Voir Assortiment de petits gâteaux Biscuiterie Hansi.*

Grande boîte à biscuits décor Hansi garnie d'un assortiment de bredele*
LxhxP : 24x7x22 cm
Réf. : 48
Poids net : 500 g
Prix : 11,00 €
Soit, au Kg : 22,00 €

** : Voir Leckerlis, Petits Florentins, Étoiles à la cannelle et Petits gâteaux à l'anis.*

Sucrier rouge Hansi garni de petits gâteaux*
Réf. : 37HR
Poids net : 250 g
Prix : 8,90 €
Soit, au Kg : 35,60 €
Existe en noir
Réf. : 37H

** : Voir Assortiment de petits gâteaux Biscuiterie Hansi.*

Boîte à sucre décor Hansi garnie d'un assortiment de pains d'épices et de petites langues.
LxhxP : 20x7x13 cm
Réf. : 1434
Poids net : 300 g
Prix : 8,95 €
Soit, au Kg : 29,83 €

***Boîte à thé décor Hansi garnie d'un assortiment de petits gâteaux** (étoiles à la cannelle et petits gâteaux à l'anis)*
Diam. 10 cm x H 14 cm
Réf. : 67
Poids net : 150 g
Prix : 5,90 €
Soit, au Kg : 39,33 €

Décor aléatoire

Nos corbeilles gourmandes sont toujours très appréciées. Chacun y trouvera ses pains d'épices préférés.

Composition "Maisonnette aux 4 assortiments"
- *Étoiles à la cannelle, 200 g*
- *Nonnettes au miel et à l'orange, 150 g*
- *Leckerlis aux fruits, 225 g*
- *Assortiment de petits gâteaux, 200 g*

Réf. : 3003
Poids net : 775 g
Prix : 16,50 €

Composition "Maisonnette aux 3 pains d'épices"
- *Assortiment de pains d'épices, 250 g*
- *Pavé à l'ancienne, 475 g*
- *P'tit bonhomme sur fond chocolaté, 200 g*

Réf. : 3002
Poids net : 925 g
Prix : 13,50 €

Composition "Panier miel"
- *Nonnettes au miel et à l'orange, 150 g*
- *Pain d'épices au miel de forêt, 150 g*
- *Miel d'accacia/fleurs/châtaignier, 250 g*

Parfum de miel aléatoire
Réf. : P5005
Poids net : 550 g
Prix : 16,50 €

Composition "Panier bière"
Bière au pain d'épices 33 cl
Tranches de pain d'épices, 8 tranches, 160 g
Terrine au pain d'épices, 200 g
Réf. : 200
Poids net : 665 g
Prix : 14,50 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Papillotte de pain d'épices et foie gras
• Pain d'épices des Gourmets pur miel 50%, 200g
• Bloc de foie gras de Canard d'Alsace, 40g
Réf. : P5016
Poids net : 240g
Prix : 13,00 €

Une sélection des plus savoureuses douceurs d'Alsace. Pour faire plaisir à chaque fois.

Gourmandise d'Alsace
Présentation en mallette cadeau, garnissage paille

• Petites langues de pain d'épices glacées au sucre, 225 g
• Langues chocolatées, 200 g
• Petits gâteaux à l'anis, 175 g
• Leckerlis, 125 g
• Petits florentins, 250 g
• Kougelhopf au miel dans sa boîte cadeau, 150 g

Réf. : 900
Poids net : 1125 g
Prix : 23,00 €

Cet assortiment varié vous permet de découvrir le pain d'épices, les petits gâteaux Alsaciens, le vin d'Alsace ainsi qu'une délicieuse terrine. Une véritable découverte gourmande !

"Un remerciement, une attention qui fait toujours plaisir ? Nos corbeilles gourmandes sont toujours très appréciées et évitent le casse-tête du cadeau difficile à choisir. Nous avons créé de nouvelles compositions pour vous permettre de varier votre choix."

Plateau "Prestige"

Présentation en plateau cartonné

- ***Pinot Gris, 75 cl***
- ***Délices de canard aux pépites de truffes, 100 g***
- ***Pain d'épices au miel de tilleul, 150 g***
- ***Nonnettes au miel fourrées à la myrtille, 150 g***
- ***Mini stollen à la mirabelle, 200 g***
- ***Étoiles à la cannelle, 200 g***

Réf. : P5011
Poids net : 1550 g
Prix : 35,70 €

FORTWENGER

La tradition du pain d'épices depuis 1768

Fleuron de la gastronomie alsacienne, le foie gras se marie particulièrement bien avec les saveurs du pain d'épices. Ce coffret invite à une découverte gustative originale et toujours appréciée !

Déclinaison foie gras

Présentation en mallette cadeau, garnissage paille

- *Bloc de foie gras de Canard d'Alsace, 95 g*
- *Gelée au Gewurztraminer, 85 g*
- *Pain d'épices pur miel spécial foie gras, 300 g*
- *Étoiles à la cannelle, 200 g*
- *Confiture de figues aux noix, 250 g*
- *Gewurztraminer, 75 cl*

Réf. : 950
Poids net : 1680 g
Prix : 46,20 €

L'idée bricolage du goûter : les pains d'épices à décorer !

Le Mannele en pain d'épices À DÉCORER. Pour créer de magnifiques bonhommes à croquer !

La Maison en pain d'épices À DÉCORER. Quel plaisir d'assembler les plaques de pain d'épices, puis d'appliquer les décors sur la maisonnette !

Composition :
- *1 Mannele en pain d'épices*
- *dragées décor en chocolat*
- *1 douille de sucre fantaisie pour décor*

Réf. : 656
Poids net : 150 g
Prix : 4,90 €
Soit, au Kg : 32,66 €

Composition :
- *4 plaques de pain d'épices 500 g*
- *2 douilles de sucre décor prêts à l'emploi*
- *1 plaque avec 41 sujets décor prêts à l'emploi en sucre coloré.*

Réf. : 660
Poids net : 650 g
Prix: 10,50 €
Soit, au Kg : 16,15 €

Maidele
Peluche (30 cm)
Réf. : 57
Prix : 8,50 €

Mannele
Peluche (20 cm)
Réf. : 54
Prix : 5,00 €

Mannele
Peluche (30 cm)
Réf. : 55
Prix : 7,50 €

Mannele
Peluche (50 cm)
Réf. : 56
Prix : 12,50 €

Besoin d'un petit moment de douceur ?

Sur fond choco ou enrobés,
adoptez nos petits bonhommes.
Ils vous feront craquer.
N'attendez pas pour les savourer !

P'tit bonhomme en pain d'épices sur fond choco
Réf. : 613
Poids net : 200 g
Prix : 4,40 €
Soit, au Kg : 22,00 €

Bonhomme en pain d'épices barquette chocolat noir
Réf. : 6142
Poids net : 200 g
Prix : 3,90 €
Soit, au Kg : 19,50 €

Bonhomme en pain d'épices barquette chocolat au lait
Réf. : 6141
Poids net : 200 g
Prix : 3,90 €
Soit, au Kg : 19,50 €

Le plaisir de faire soi-même son pain d'épices "maison"

Livre de recettes sucrées et en sauces
Un beau livre illustré de photos gourmandes vous proposant des recettes puisées dans la tradition populaire. Cet ouvrage débute par l'histoire du pain d'épices et vous dévoile des recettes sucrées et plats en sauce.
Format 21, 5 x 21, 5 cm
71 pages
Réf. : 03 / Prix : 7,50 €

Épices à vin chaud
Mélange d'épices pour préparer vous-même votre vin chaud, dans la plus pure tradition alsacienne ! Recette fournie.
Réf. : 3
Poids net : 150 g
Prix : 5,40 €
Soit, au Kg : 36,00 €

Épices pour pain d'épices
Confectionnez vous-même un pain d'épices savoureux et parfumé avec ce mélange d'épices. Recette fournie.
Réf. : 1
Poids net : 150g
Prix : 3,30 €
Soit, au Kg : 22,00 €

Œufs de cigogne
Ne résistez pas à ces tendres bouchées de praliné enrobées d'une fine coquille croquante. Egalement une délicieuse idée cadeau.
Réf. : 37
Poids net : 200g
Prix : 6,90 €
Soit, au Kg : 34,50 €

Confiture au pain d'épices
Une saveur originale pour démarrer la journée en douceur !
Réf. : 35
Poids net : 250g
Prix : 6,10 €
Soit, au Kg : 24,40 €

Confiture de Noël
Généreuse en fruits secs, délicieuse sur des tartines, cette confiture peut également s'utiliser comme un chutney. Une idée originale pour accompagner un foie gras.
Réf. : 36
Poids net : 250g
Prix : 7,90 €
Soit, au Kg : 31,60 €

Préparation pour pain d'épices
Ce mélange prêt à l'emploi de farines de blé, de seigle et d'épices à pain d'épices est idéal pour réaliser vous-même votre pain d'épices. À mélanger avec du miel, de l'eau et un peu de matière grasse pour le plaisir de réaliser un bon pain d'épices "fait maison". Recette fournie.
Réf. : 9
Poids net : 500 g
Prix : 5,65 € / Soit, au Kg : 11,30 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Succès garanti avec les irrésistibles mini stollen !

Choisissez votre fruit, ou préférez les mariages coco-chocolat ou orange-chocolat ...
Laissez-vous guider par la gourmandise.

NOUVEAUTÉ

Top DES VENTES *****

Mini Stollen à la mirabelle

WINNER
Summer Fancy Food Show 2019
French Innovation Corner

Mini Stollen à la cerise	***Mini Stollen à la mirabelle***	***Mini Stollen choco-coco***	***Mini Stollen à la quetsche***	***Mini Stollen orange choco***
Réf. : 4084	***Réf. : 4087***	***Réf. : 4088***	***Réf. : 4085***	***Réf. : 4086***
Poids net : 200 g	***Poids net : 200 g***	***Poids net : 200 g***	***Poids net : 200 g***	***Poids net : 200 g***
Prix : 4,40 €	***Prix : 4,40 €***	***Prix : 4,40 €***	***Prix : 4,40 €***	***Prix : 4,40 €***
Soit, au Kg : 22,00 €	***Soit, au Kg : 22,00 €***	***Soit, au Kg : 22,00 €***	***Soit, au Kg : 22,00 €***	***Soit, au Kg : 22,00 €***

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

En Alsace, le 6 décembre, jour de la Saint Nicolas, est un jour de fête pour les enfants. Patron des écoliers et protecteur des enfants, ce Saint offre des friandises et des pains d'épices décorés de belles images aux enfants sages... Pour les autres, la menace des coups de martinet du père Fouettard rôde ! Chaque enfant, sage bien évidemment, attend ce jour avec impatience : Noël n'est plus très loin !

LE "STOLLEN"
Un délicieux gâteau traditionnel à découvrir !

Depuis plus de 500 ans, cette spécialité est étroitement liée aux traditions de Noël. Sa recette a bien sûr évolué au fil des ans, et s'est enrichie de massepain, de fruits confits, d'épices parfumées... Le nom "stollen" désignerait les langes du petit Jésus. La pâte est en effet repliée sur elle-même comme un lange. La tradition voulait qu'on le prépare 3 semaines avant Noël pour le déguster le 24 décembre au soir.

1 Stollen au rhum, saupoudré de sucre glace

2 Stollen aux fruits et à la pâte d'amandes, saupoudré de sucre glace

3 Stollen à l'orange, saupoudré de sucre glace

4 Stollen au beurre et fruits, saupoudré de sucre glace

Commande express sur www.fortwenger.fr

Les produits de cette double page sont disponibles uniquement du 1er septembre au 31 décembre

NOUVEAUTÉ

Stollen à l'orange saupoudré de sucre glace

6

Stollen aux fruits et à la pâte d'amandes, saupoudré de sucre glace

5

Bouchées de stollen à l'orange et à la pâte d'amandes, saupoudrées de sucre glace

7

8

Bouchées de stollen à la pâte d'amandes, saupoudrées de sucre glace

1 Stollen au rhum, saupoudré de sucre glace
Réf. : 4091
Poids net : 750 g
Prix : 5,20 €
Soit, au Kg : 6,93 €

2 Stollen aux fruits et à la pâte d'amandes, saupoudré de sucre glace
Réf. : 4090
Poids net : 750 g
Prix : 5,20 €
Soit, au Kg : 6,93 €

3 Stollen à l'orange, saupoudré de sucre glace
Réf. : 4092
Poids net : 500 g
Prix : 4,70 €
Soit, au Kg : 9,40 €

4 Stollen au beurre et fruits, saupoudré de sucre glace
Réf. : 4080
Poids net : 500 g
Prix : 4,50 €
Soit, au Kg : 9,00 €

5 Stollen aux fruits et à la pâte d'amandes, saupoudré de sucre glace
Réf. : 4070
Poids net : 200 g
Prix : 3,10 €
Soit, au Kg : 15,50 €

6 Stollen à l'orange, saupoudré de sucre glace
Réf. : T060
Poids net : 200 g
Prix : 3,10 €
Soit, au Kg : 15,50 €

7 Bouchées de stollen à l'orange et à la pâte d'amandes, saupoudrées de sucre glace
Réf. : 4089
Poids net : 300 g
Prix : 5,20 €
Soit, au Kg : 17,33 €

8 Bouchées de stollen à la pâte d'amandes, saupoudrées de sucre glace
Réf. : 4094
Poids net : 350 g
Prix : 5,20 €
Soit, au Kg : 14,86 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Père Noël et Saint Nicolas

Les produits de cette page sont disponibles uniquement du 1er septembre au 31 décembre

Pain d'épices glacé au sucre
1 *St Nicolas : Réf. : 1030N*
2 *Père Noel : Réf. : 1030P*
Poids net : 75 g
Prix : 1,00 €
Soit, au Kg : 13,33 €

Top des ventes *****

Pain d'épices glacé au sucre St Nicolas

1

2 *Pain d'épices glacé au sucre Père Noël*

4 *Pain d'épices enrobé de chocolat Père Noël*

3 *Pain d'épices enrobé de chocolat Saint Nicolas*

Pain d'épices enrobé de chocolat
3 *St Nicolas : Réf. : 1080N*
4 *Père Noel : Réf. : 1080P*
Poids net : 85 g
Prix : 1,20 €
Soit, au Kg : 14,12 €

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Nous vous accueillons à Gertwiller !
Visitez le Palais du Pain d'Épices
et nos ateliers de fabrication.
Dégustation de nos spécialités.
Ouvert tous les jours de février à décembre
Lundi au Samedi : 9h00 - 11h30 / 14h00 - 17h30
Dimanche : 10h00 - 11h30 / 14h00 - 17h30

Accueil des groupes sur réservation,
tarifs préférentiels.
Toutes les informations pratiques au :
03 88 08 04 26,
ou par mail à :
info@lepalaisdupaindepices.com

Visitez nos boutiques ! Nous sommes tout le long de la Route des Vins d'Alsace. C'est à Gertwiller que se trouvent nos ateliers de fabrication que vous pouvez visiter. Retrouvez-nous également à Colmar, Kaysersberg, Riquewihr, Roppenheim et Strasbourg !

COMMANDE FACILE

PAR INTERNET

www.fortwenger.fr

Commande en ligne
en toute confiance.
Paiement sécurisé.
7 j/7, 24h/24.

PAR TÉLÉPHONE

03 88 08 14 46

Nous sommes à votre écoute,
de 8h à 12h et de 14h à 17h
du lundi au vendredi pour vous
guider dans votre choix
et enregistrer votre commande.

PAR COURRIER

Courrier postal adressé à :

FORTWENGER
144, route de Strasbourg
67140 GERTWILLER

Vous pouvez également nous contacter

PAR E-MAIL

info@fortwenger.fr

Expéditions

à compter de la réception
de votre commande et du règlement
correspondant chez Fortwenger,
vous recevrez votre colis dans
un délai moyen de 10 jours ouvrés.

FORTWENGER
La tradition du pain d'épices depuis 1768

Une sélection de 6 sachets de bredele alsaciens joliment présentés dans un coffret cadeau. Une idée pour faire plaisir à coup sûr…

Coffret gourmand

Composition du coffret (6 sachets)

- ***Spritz au beurre, 250 g***
- ***Leckerlis, 125 g***
- ***Assortiment de petits pains d'épices glacés au sucre de différentes couleurs, 250 g***
- ***Petits florentins, 200 g***
- ***Petits gâteaux à l'anis, 175 g***
- ***Étoiles à la cannelle, 200 g***

Réf. : 3000
Poids net : 1200 g
Prix : 21,00 €

Si vous le souhaitez, nous nous chargeons d'expédier directement votre cadeau au destinataire de votre choix.

Commande express sur : www.fortwenger.fr
Commande par téléphone : 03 88 08 14 46

Photos non contractuelles. Suggestions de présentation.
Prix valables jusqu'au 30/06/2021 dans la limite des stocks disponibles.
FORTWENGER SASU au capital de 1 000 000 €. RCS Colmar 917 121 444.
FFW01CAT

Création graphique : Geyer Mireille • Photos : H. Parent - Pygmalion.

LISTE DES INGRÉDIENTS

Les valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Énergie en kJ / Kcal / Matières grasses / Dont acides gras saturés / Glucides / Dont sucres / Protéines / Sel.

ASSORTIMENT DE PAINS D'ÉPICES ENROBÉS DE SUCRE ET DE CHOCOLAT - Page 10-12 • Un assortiment de pains d'épices, glacés au sucre de différentes couleurs et au chocolat (30%). Ingrédients : farine de froment (**gluten**), sirop de glucose-fructose, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, nappage au sucre (sucre, amidon de **blé**, sirop de glucose, agents colorants alimentaires : poudre d'épinard, jus de betterave rouge concentré, extrait de carthame), sirop de sucre caramélisé, épices, amidon de pomme de terre, poudres à lever : carbonates de potassium, diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, carbonates acide d'ammonium ; sel, gélatine de porc, agent colorant alimentaire : jus de betterave rouge concentré ; émulsifiant : lécithines de **soja**. Peut contenir des fruits à coque, arachides, œufs, lait, lupin et graines de sésame.
1556kJ / 368kcal / 6,1g / 3,4g / 71g / 42g / 5,6g / 0,3g

ASSORTIMENT DE PAINS D'ÉPICES DE DJFFÉRENTES COULEURS - Pages 10-12-19-20-22 • Ingrédients : farine de froment (**gluten**), sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre (sucre, amidon de **blé**, sirop de glucose, agents colorants alimentaires : poudre d'épinard, jus de betterave rouge concentré, extrait de carthame), sirop de sucre caramélisé, épices, amidon de pomme de terre, poudres à lever : carbonates de potassium, diphosphates disodique, carbonates acide de sodium, carbonates acide d'ammonium ; sel, gélatine de porc, agent colorant alimentaire : jus de betterave rouge concentré. Peut contenir des fruits à coque, arachides, œufs, lait, lupin, soja et graines de sésame.
1485kJ / 350kcal / 0,9g / 0,2g / 78,6g / 46,2g / 5,4g / 0,25g

ASSORTIMENT DE PETITS GÂTEAUX BISCUITERIE HANSI - Page 18-19-20 • Ingrédients : Gâteaux à l'anis : Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de **blé**, **œufs**, 1,7% graines d'anis vert. Spritz aux amandes : Sablés au beurre et aux amandes : farine de **blé**, 17,4% **beurre**, sucre, 14% **amandes**, **œufs**, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Sablés marbrés cacao : Gâteaux au beurre et au cacao : farine de **blé**, sucre, 22,4% **beurre**, **œufs**, 1,7% cacao en poudre, arôme naturel de vanille, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Spritz fourrés framboise : Sablés avec fourrage à la framboise : farine de **blé**, **beurre**, sucre, 9.5% fourrage framboise pépins (sucre, 3.3% framboises, pommes, gélifiant : pectine ; correcteurs d'acidité : E330, E331 ; arôme, conservateur : E202), **amandes**, eau, arôme naturel de vanille, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium ; sel. Peut contenir des traces de lait, œuf, graines de sésame, soja, lupin, arachides, et d'autres fruits à coque.
1879kJ / 447kcal / 14,6g / 7,55g / 69,5g / 37,6g / 8,1g / 0,117g

ASSORTIMENT DE PETITS GATEAUX BIO - Page 4 • Ingrédients : Gâteaux à l'anis : Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre pure canne*, farine de **blé***, **œufs***, 1,1% graines d'anis vert*. Spritz aux amandes : Sablés au beurre et aux amandes : farine de **blé***, 17.4% **beurre***, sucre pure canne*, 14% **amandes***, **œufs***, poudres à lever (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique). Sablés marbrés cacao : Gâteaux au beurre et au cacao : farine de **blé***, 22,4% **beurre***, sucre pure canne*, **œufs***, 1,7% cacao* (poudre de cacao*, correcteur d'acidité : carbonate de potassium), poudres à lever (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique). Sablés avec fourrage à la framboise : Sablés avec fourrage à la framboise : farine de **blé***, **beurre***, sucre pure canne*, **amandes** en poudre*, 8.8% confiture de framboise* (sucre de canne*, 3% framboises*, eau, jus de citron concentré*, agent gélifiant: pectine), eau, sel, poudres à lever (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique). *issu de l'agriculture biologique.
1879kJ / 447cal / 14,6g / 7,55g / 69,5g / 37,6g / 8,1g / 0,117g

ASSORTIMENT DE SPRITZ AU BEURRE ET SPRITZ CHOCO AMANDES - BRETZEL AIRLINES – Page 3 • Petits sablés au beurre. Ingrédients: farine de **blé** (UE), 23,1% **beurre** (Allemagne), sucre, eau, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium ; sel. Peut contenir des traces de soja, d'oeufs et de fruits à coques. Sablés aux amandes et aux pépites de chocolat. Ingrédients : farine de **blé** (UE), 16,4% **amandes** (UE/Non UE), sucre, **beurre**, **œufs**, 8,4% pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja ;** vanilline), cacao en poudre, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.
Petits sablés au beurre : 2130 kJ / 509 kcal / 24,9g / 16,56g / 64,2g / 26,2g / 6g / 0,0255g.
Sablés aux amandes et pépites de chocolat : 2179kJ / 522kcal / 29,7g / 13,59g / 51g / 24,2g / 11,2g / 0,0948g

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD D'ALSACE - Page 21-23 • Ingrédients : Foie gras de canard, eau, sel, sucre, épices, conservateurs : ascorbate de sodium, nitrite de sodium.
2176,6kJ / 528,7kcal / 55,8g / 24,73g / 1,4g / 1,1g / 5,2g / 1,6g

BOMBES FOURRÉES CERISE - Page 11 • Pain d'épices fourré à la cerise et enrobé de chocolat. Ingrédients : fourrage cerise 34% (sirop de glucose-fructose, cerise aigre 35%, sucre, gélifiant : pectine, alginates de sodium ; acidifiant :acide citrique ; régulateur d'acidité : citrate de potassium ; arôme naturel (avec colorant alimentaire jus de betterave rouge concentré), colorant : anthocyane), farine de **blé**, chocolat noir 17% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, graisse de palme, sirop de sucre caramélisé, poudres à lever : carbonate d'ammonium, carbonate de potassium ; épices, acidifiant : acide citrique, acide tartrique. Peut contenir des traces de lait, œufs et de fruits à coque.
1461kJ / 346kcal / 8,4g / 4,8g / 62g / 43g / 4,3g / 0,05g

BOMBES FOURRÉES PÂTE D'AMANDE - Page 11 • Pain d'épices fourré à la pâte d'amande et enrobé de chocolat (30%). Ingrédients : farine de **blé**, fourrage massepain 32% (**amandes** 40%, sirop de glucose-fructose, rhum (40% Vol.)), chocolat noir 16% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, sucre, graisse de palme, poudres à lever : carbonate d'ammonium, carbonate de potassium ; amidon de **blé**, épices, sirop de sucre caramélisé, acidifiant : acide citrique, acide tartrique. Peut contenir des traces de lait, œuf et d'autres fruits à coque.
1617kJ / 384kcal / 12,5g / 4,9g / 61g / 37g / 5,6g / 0,01g

BOMBES FOURRÉES A LA CRÈME DE PRALINE - Page 11 • Pain d'épices fourré à la crème de praliné et enrobé de chocolat (30%). Ingrédients : Crème de praliné 32% (sucre, huile de colza, **noisettes** 12%, graisse de palme hydrogénée, cacao maigre), farine de **blé**, chocolat noir 16% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, sucre, graisse de palme, poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de potassium ; amidon de **blé**, épices, sirop de sucre caramélisé, acidifiant : acide citrique, acide tartrique. Peut contenir des traces de lait, œuf et d'autres fruits à coque.
1900kJ / 453kcal / 21g / 7,8 / 61g / 40g / 5,1g / 0,01g

BONHOMME EN PAIN D'ÉPICES ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT - Page 25 • Ingrédients : farine de **blé**, sirop de glucose-fructose, chocolat au lait 25% (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, lactosérum en poudre (**lait**), beurre concentré (**lait**), émulsifiant : lécithine de tournesol), eau, sirop de sucre caramélisé, poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium ; arôme d'orange naturel, sel, poudre de gingembre <0,1%. Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten (avoine, orge, seigle, épeautre), œufs, arachides, soja, fruits à coque et graines de sésame.
1655kJ / 393kcal / 11,1g / 6,5g / 65,9g / 34,2g / 6,3g / 0,29g

BONHOMME EN PAIN D'ÉPICES ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR - Page 25 • Ingrédients : farine de **blé**, sirop de glucose-fructose, chocolat 25% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, beurre concentré (**lait**), émulsifiant : lécithine de tournesol), eau, sirop de sucre caramélisé, poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium ; arôme d'orange naturel, sel, poudre de gingembre <0,1%. Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten (avoine, orge, seigle, épeautre), œufs, arachides, soja, fruits à coque et graines de sésame.
1645kJ / 391kca / 11,1g / 6,7g / 65,1g / 32,7g / 5,8g / 0,22g

BOUCHÉES DE STOLLEN À LA PÂTE D'AMANDE - Page 29 • Mini gâteaux de Noël avec 20 % de fourrage à la pâte d'amande - Ingrédients : farine de **blé**, 13% raisins secs, sucre, dextrose, **beurre** concentré, **amandes**, huile de palme*, sirop de glucose-fructose, huile de colza, humectant : sorbitol ; amidon de **blé**, écorces d'oranges, écorces de citrons, levure, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyle-2-lactylate de sodium ; arôme naturel, sel, huile de palme totalement hydrogénée*. *huile de palme certifiée durable. Ce produit peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'œufs et d'autres produits laitiers.
1789kJ / 427kcal / 20g / 9,1g / 56g / 30g / 4,9g / 0,4g

BOUCHÉES DE STOLLEN À L'ORANGE ET À LA PÂTE D'AMANDES - Page 29 • Mini gâteaux de Noël avec 20 % de fourrage à la pâte d'amandes et 5,5% d'écorces d'oranges confites. Ingrédients : farine de **blé**, 12% raisins secs, sucre, **beurre** concentré, 6% **amandes**, huile de palme*, sirop de glucose-fructose, dextrose, 3% écorces d'oranges, huile de colza, amidon de **blé**, humectant : sorbitol ; levure, 0,5% écorces de citrons, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium ; sel, huile essentielle d'orange, arôme naturel, huile de palme totalement hydrogénée*. *Huile de palme certifieé durable. Ce produit peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'œufs et d'autres produits laitiers.
1824kJ / 435kcal / 20g / 9g / 58g / 30g / 4,9g / 0,38g

BRETZELS SABLÉS AU CHOCOLAT - Page 18 • Sablés au beurre avec nappage au chocolat. Ingrédients : farine de **blé**, 15% chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme vanille), 12.7% **beurre**, sucre, **œufs**, sirop de sucre inverti, cacao en poudre, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium ; sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et fruits à coque.
1948kJ / 465kcal / 19,8g / 12,47g / 61,6g / 24,1g / 8,1g / 1,29g

CŒUR AU MIEL - Page 13 • Pain d'épices au miel et sucre perlé. Ingrédients : sirop de glucose-fructose, farine de **seigle**, miel 15%, sucre perlé 12% (sucre, huile végétale partiellement hydrogénée (palme), amidon de pomme de terre), sucre, poudre à lever (carbonate acide de sodium), épices et arômes. Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait.
1408kJ / 332kcal / 1,3g / 0,6g / 76g / 44g / 2,7g / 0,27g

CŒUR ÉTOILE BRETZEL AU CHOCOLAT NOIR - Page 11 • Pain d'épices enrobé de 25% chocolat. Ingrédients : farine de froment (**gluten**), sirop de glucose-fructose, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, sirop de sucre caramélisé, épices, poudres à lever : carbonates de potassium, diphosphates disodique, carbonates acides de sodium ; émulsifiant : lécithine de **soja** ; sel. Peut contenir des fruits à coque, arachides, œufs, lait, lupin, et graines de sésame.
1615kJ / 384kcal / 9,7g / 5,8g / 65,3g / 39,2g / 6,2g / 0,25g

CŒUR ÉTOILE BRETZEL AU CHOCOLAT AU LAIT - Page 11 • Pain d'épices enrobé de 25% chocolat au lait. Ingrédients : farine de froment (**gluten**), sirop de glucose-fructose, sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, sirop de sucre caramélisé, épices, poudres à lever : carbonates de potassium, diphosphatses, carbonates de sodium ; **lait** écrémé en poudre, graisse butyrique (**lait**), émulsifiant : lécithine de **soja ;** sel. Peut contenir des fruits à coque, arachides, œuf, lupin et graines de sésame.
1655kJ / 393 kcal / 9,9g / 6g / 68,9g / 37,5g / 5,9g / 0,33g

CONFITURE DE FIGUES AUX NOIX - Page 23 • Teneur totale en sucre : 57g pour 100g. Préparée avec 55g de fruits pour 100g. Ingrédients : figues, sucre, **noix** (2.4%), jus de citron, pectine de fruits.

CONFITURE DE NOËL - Page 26 • Teneur totale en sucre : 55g pour 100g. Ingrédients : sucre, jus de pomme, jus d'orange, bigarreaux, quetsches, figues, abricots, cranberries, dattes, raisins, ananas, papayes, **amandes**, **noix**, citrons, oranges, mandarines, **noisettes**, **pistaches**, pignons, **sésame**, pectine de fruits, épices.

CONFITURE AU PAIN D'ÉPICES - Page 26 • Teneur totale en sucre : 53g pour 100g. Ingrédients : sucre, pommes, jus d'orange, jus de pomme, miel (6.02%), jus de citron, écorce agrumes (conservateur E220 ; correcteur d'acidité E330, **anhydride sulfureux**), **noisettes**, **noix**, épices, pectine de fruits.

COUQUE TRANCHÉE - Page 14 • Pain d'épices tranché. Ingrédients : farine de seigle (**gluten**), sirop de glucose-fructose, miel (15%), sucre perlé (8%), sucre,

poudre à lever (carbonate de sodium), épices, arômes. Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait.
1358kJ / 320kcal / 0,9g / 0,2g / 76g / 43g / 3,2g / 0,55g

CROQ'SOLEIL - Page 10 • Biscuits croustillants aux graines de tournesol et aux raisins secs. Ingrédients : **cacahuètes**, sucre, 13% raisins secs, sirop de glucose, flocon d'**avoine**, 11% graines de tournesol, graisse de palme, **sésame**, beurre concentré (**lait**), émulsifiant : lécithine de **soja ; lait** entier en poudre, **noisettes**, miel. Peut contenir des traces d'œuf et d'autres fruits à coque.
2183kJ / 523kcal / 29,2g / 7,2g / 52,5g / 32,1g / 10,9g / 0,02g

DÉLICE DE CANARD AUX PÉPITES DE TRUFFE BLANCHE (1,1%) - Page 22 • Ingrédients : Foie de porc, viande de canard (25%), gras de porc, blanc d'**œuf**, eau, fécule de pomme de terre, huile d'olive aromatisée à la truffe noire (2%), truffe blanche d'été (1,1%), sel, épices, oignon, échalote en poudre, ail en poudre, conservateur : nitrite de sodium.
889kJ / 214kcal / 15g / 5,7g / 4,4g / <0,5g / 15g / 1,2g

ÉPICES À PAIN D'ÉPICES - Page 26 • Ingrédients : Épices : cannelle, gingembre, coriandre, anis, clous de girofle, anis étoilé, muscade, poivre ; sucre.
1447kJ / 346kcal / 4,7g / 0,7g / 65g / 35g / 4,3g / 0,1g

ÉPICES À VIN CHAUD - Page 26 • Ingrédients : cannelle, anis étoilé, clous de girofle.

ÉTOILES À LA CANNELLE - Pages 9-20-22-23-32 • Biscuits moelleux aux amandes, aux noisettes et à la cannelle. Ingrédients : sucre, 18% **amandes**, 16% **noisettes**, blanc d'**œuf**, humectant : sorbitol ; sirop de sucre inverti, farine de **blé**, fructose, écorce d'orange, 1,5% cannelle, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (palme, tournesol, colza), amidon de **blé**, **lait** écrémé en poudre, farine de riz, sel, émulsifiant : lécithine de **soja**. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides, lupin et de graines de sésame.
1901kJ / 454kcal / 21g / 1,5g / 57g / 51g / 7g / 0,03g

GELÉE AU GEWURZTRAMINER - Page 23 • Ingrédients : Bouillon d'abattis de canard et de légumes : carottes, oignons, poireaux, céleri, Gewurztraminer (2%), Cognac, gélatine de bœuf, piment.
73,4kJ / 17,2kcal / 0,18g / 0,09g / 0,20g / 0,06g / 3,15g / 1,15g

GEWURZTRAMINER - Page 23 • Maison Zeyssolff, Appellation alsace contrôlée (13.7% alc./vol.) Contient des **sulfites**.

GOURMAND AU MIEL - Page 13 • Pain d'épices au miel. Ingrédients : miel 52,9%, farine de **blé**, **lait**, **œufs**, humectant : sorbitol ; poudre à lever : carbonate de sodium ; épices, arôme vanille (colorant E150d), agent d'enrobage : gomme arabique. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et autres fruits à coque.
1421kJ / 335kcal / 0,9g / 0,32g / 76,9g / 48,4g / 4,3g / 0,197g

KOUGELHOPF AU MIEL - Pages 15-21 • Pain d'épices. Ingrédients : miel 54,1%, farine de **blé**, **lait**, **œufs**, humectant : sorbitol ; poudre à lever : carbonate de sodium ; épices, arôme vanille (colorant : E150d). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque.
1411kJ / 333kcal / 1,1g / 0,3g / 74,7g / 42,7g / 4,9g / 0,203g

LANGUES CHOCOLATÉES - Pages 17-21 • Pain d'épices enrobé de chocolat (16,6%). Ingrédients : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja ;** arôme vanille), sucre, humectant : sorbitol ; miel, poudres à lever : carbonate de sodium, carbonate d'ammonium ; épices, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, œufs, graines de sésame, arachides et de fruits à coque.
1752kJ / 416kcal / 12,6g / 7,51g / 66,6g / 28,8g / 7,1g / 0,177g

LANGUES GLACÉES - Page 17 • Pain d'épices glacé au sucre (7%). Ingrédients : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitol ; miel, blanc d'**œuf**, épices, poudres à lever : carbonate de sodium, carbonate d'ammonium ; amidon de maïs, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, soja, arachides et de fruits à coque.
1513kJ / 356kcal / 0,5g / 0,15g / 80g / 31,4g / 6,7g / 0,278g

LECKERLIS AUX FRUITS - Pages 8 • Pain aux fruits moelleux avec persipan. Ingrédients : sucre, farine de **froment**, 16% raisins secs, 13% persipan (noyaux d'abricots, sucre, sirop de sucre inverti), 6% écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre), 3% **noisettes**, graisse butyrique (**lait**), **œuf** entier en poudre, fécule de pomme de terre, sucre glace, humectants : sorbitol, glycérol ; épices, arôme naturel, sel, épaississant : gomme arabique ; poudre à lever : carbonates de sodium. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, arachides, lupin, graines de sésame et soja.
1640kJ / 389kcal / 10,4g / 2,9g / 66,2g / 49g / 6,4g / 0,21g

LECKERLIS - Pages 8-9-12-19-20-21-32 • Pains d'épices aux éclats d'amandes, saveur orange. Ingrédients : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, 12,6% pâte et cube écorce orange confit (6,8% écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique ; conservateurs : sorbate de potassium, **anhydride sulfureux**), 10,1% **amandes**, sucre, humectant : sorbitol ; miel, poudres à lever : carbonate de sodium, carbonate d'ammonium ; épices, arôme naturel. Peut contenir des traces de lait, œufs, soja, lupin, arachides, graines de sésame et autres fruits à coque.
1575kJ / 372kcal / 4,3g / 0,4g / 74,5g / 29,5g / 7,4g / 0,266g

LUNES AUX NOIX – Page 9 • Biscuits aux noix avec amandes et noisettes. Ingrédients: Sucre, **noix** 23%, **amandes** 8%, **noisettes** 7%, sirop de glucose-fructose, farine de **blé**, blanc d'**œuf**, sirop de sucre inverti, amidon de **blé**, fructose, huiles végétales (palme, tournesol), **lait** écrémé en poudre, sel de cuisine. Peut contenir d'autres fruits à coque, arachides, soja, lupin, et graines de sésame.
1991kJ / 476kcal / 24g / 2.5g / 57g / 50g / 7g /0.04g

MACARONS À LA NOIX DE COCO - Page 18 • Ingrédients : sucre, noix de coco en poudre 26.4%, sirop de sucre inverti, eau, fécule de pomme de terre, blanc d'**œuf**, fructose, humectant : sorbitol. Peut contenir des traces de gluten, lait, arachides, soja, lupin, graines de sésame et de fruits à coque.
1848kJ / 441kca / 20,1g / 18,07g / 59g / 53g / 3,8g / 0,0975g

MACARONS 4 FRUITS - Page 18 • Gâteaux aux amandes et aux arômes fruités. Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **œufs**, 13.1% poudre d'**amandes**, arômes : fraise de bois, myrtille, mirabelle, rhubarbe, vanille ; amidon de maïs, sirop de sucre inverti, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium ; colorants : E102*, E129*, E131, E133. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, soja, lupin, arachides et d'autres fruits à coque.* peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.
1752kJ / 416kcal / 11,5g / 1,52g / 66g / 37,1g / 11,1g / 0,264g

MAISON À DÉCORER - Page 24 • Ingrédients : 4 Plaques de pain d'épices 500g : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitol ; miel, épices, poudres à lever : carbonate de sodium, carbonate d'ammonium ; arôme, agent d'enrobage : gomme arabique. Peut contenir des traces d'œuf, soja, lait, graines de sésame, arachides et de fruits à coque. 1 Plaque avec 41 sujets décor 50g : sucre, épaississant (E414), albumine de **lait** solubilisé, acidifiant (E330), concentré de plante spirulina, colorants : E100, E141(ii), E150d, E162. Peut contenir des traces d'œufs. Sucre décor : sucre, eau, sirop de glucose, épaississants: E406, E410 ; conservateur :
E202. 1468kJ / 346kcal / 0,9g / 0,25g / 77g / 33,9g / 6,1g / 0,310g

MANNELE À DÉCORER - Page 24 • Ingrédients : Pain d'épices : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitol ; miel, épices, poudres à lever : carbonate de sodium, carbonate d'ammonium ; arôme, agent d'enrobage : gomme arabique. Peut contenir des traces d'œuf, soja, lait, graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Dragées au chocolat au lait et chocolat noir : sucre, chocolat noir 22% (cacao 54% min. ; pâte et beurre de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja**), chocolat au lait 22% (cacao 30% min. ; sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** ; arôme naturel de vanille), amidon de riz, stabilisant : gomme d'acacia ; agents d'enrobage : E901, E903, E904 ; colorants : E100, E120, E131, E133, E151, E155, E160a(iii) ; arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de gluten, œuf, arachides, et de fruits à coque. Sucre décor : sucre, eau, sirop de glucose, épaississants : E406, E410 ; conservateur : E202.
1544kJ / 364kcal / 2,9g / 1,68g / 79,5g / 50,4g / 4,4g / 0,224g

MINI NONNETTES FOURRÉES A LA CONFITURE DE FRAMBOISE - Page 14 • Ingrédients : confiture de framboise 33% (sucre, framboise (35%*), sirop de glucose-fructose, gélifiant (pectines), correcteurs d'acidité (acide citrique, citrate trisodique)), farine de froment (**blé**) (origine : France), miel 16% (origine : UE), sirop de sucre inverti, sucre, jaune d'**œufs**, poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme naturel d'orange. * % exprimé sur la confiture. Traces éventuelles de fruits à coque.
1471kJ / 352kcal / 3g / <0,6g / 78g / 52g / 2,8g /0,42g

MINI NONNETTES FOURRÉES À LA CONFITURE DE MIRABELLE - Page 14 • Ingrédients : confiture de mirabelle 33% (sucre, mirabelle (35%*), sirop de glucose-fructose, gélifiant (pectines), correcteurs d'acidité (acide citrique, citrate trisodique)), farine de froment (**blé**) (origine : France), miel 16% (origine : UE), sirop de sucre inverti, sucre, jaune d'**œufs**, poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme naturel d'orange. * % exprimé sur la confiture. Traces éventuelles de fruits à coque.
1473kJ / 347kcal / 2,1g / <0,5g / 77g / 47g / 4g / 0,44g

MINI NONETTES A L'ORANGE BIO – PAGE 5 • Ingrédients : confiture d'orange** 33% (sirop de glucose de **blé****, orange** (36%*), sucre de canne**, gélifiant (pectines), correcteurs d'acidité (acide citrique, carbonate de potassium), farine de froment** (**blé**) (origine : France), miel** 16% (origine : UE), sirop de sucre inverti**, sucre**, jaunes **d'œufs**, poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme naturel d'orange**. * % exprimé sur la confiture.** ingrédients issus de l'agriculture Biologique. Traces éventuelles d'AMANDES.
1466kJ / 351kcal / 1,8g / 0,3g / 80g / 50g / 2,9g / 0,37g

MINI STOLLEN À LA MIRABELLE - Page 22-27 • Petits gâteaux aux pépites fruitées à la mirabelle. Ingrédients : farine de **blé**, pépites mirabelle 17.6% (purée concentrée de mirabelles de Lorraine 8.2%, sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, sucre, fibres de **blé**, gélifiant : pectine ; acidifiant : acide citrique ; substances naturelles aromatisantes, antioxydant : acide ascorbique), **beurre**, sucre, poudre d'**amandes**, **œufs**, alcool pour fruits (2.8%vol), sirop de sucre inverti, arôme mirabelle, arôme naturel de vanille, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acides de sodium), huiles végétales (colza, tournesol), humectant : sorbitol ; colorant : curcuma. Peut contenir des traces de graines de sésame, soja, arachides, lupin et d'autres fruits à coque.
1914kJ / 457kcal / 20,6g / 10,47g / 57,9g / 27,5g / 8,1g / 0,195g

MINI STOLLEN A LA CERISE – Page 27 • Petits gâteaux aux pépites de cerise. Ingrédients: Farine de **blé**, pépites de cerises 17,4% (purée de pomme, purée de cerise 3,8%, sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, sucre, fibre de citron, régulateur d'acidité: acide citrique, acide malique ; pectine, huile de tournesol, colorant, arôme naturel), **beurre**, sucre, **œufs**, poudre d'**amande**, alcool de fruit (2,7% vol), arôme naturel de griotte avec autres arômes naturels, sirop de sucre inverti, colorant : betterave ; poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), huiles végétales (colza, tournesol), humectant: sorbitol. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, lupin, soja et d'autres fruits à coques.
1893 KJ / 452 Kcal / 20,3g / 8,2g / 58,2g / 28,4g / 7,5g / 0,158g

MINI STOLLEN BIO CHOCOLAT ET ABRICOT - Page 5 • Petits gâteaux BIO aux pépites de chocolat (5,7%) et à l'abricot (3,1%). Ingrédients : Farine de blé* (**gluten**), **beurre***, sucre*, purée concentrée de pomme*, **œufs***, eau, jus concentré de pomme*, poudre d'**amandes***, masse de cacao*, purée d'abricots*, arôme naturel d'abricot, beurre de cacao*, purée orange carotte*, jus concentré de citron*, farine de riz*, extrait de vanille*, poudres à lever (amidon de **blé***, carbonate acide de sodium, tartrates de potassium), huile de colza désodorisée*, agent gélifiant: pectines ; sel. *issu de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces de soja et d'autres fruits à coque.
2119kJ / 508 kcal / 29,3g / 15,85g / 50,5g / 29,6g / 8g / 0,164g

MINI STOLLEN CHOCO COCO - Page 27 • Petits gâteaux enrobés de chocolat noir à la noix de coco. Ingrédients : Farine de **blé**, sucre, chocolat noir 16% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** ; arôme naturel de vanille), noix de coco en poudre 10.6%, **beurre**, sirop de sucre inverti, poudre d'**amande** blanche, **œufs**, glycérine végétale, amidon de **blé**, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), sirop de glucose, huiles végétales (colza, tournesol), humectant : sorbitol. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, lupin et d'autres fruits à coque.
2074kJ / 496kcal / 26,5g / 17,5g / 55,6g / 35,7g / 6,8g / 0,0795g

MINI STOLLEN A LA QUETSCHE – Page - 27 • Petits gâteaux aux pépites de questche. Ingrédients : farine de **blé**, **beurre**, pépites quetsche 12.8% (purée de quetsche 9.8%, sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, sucre, fibre de **blé**, agent gélifiant : pectine ; correcteur d'acidité : acide citrique ; antyoxidant : acide ascorbique ; arôme naturel), sucre, **œuf**, poudre d'**amande** blanche, alcool de quetsche d'Alsace (1.3% vol), alcool de fruits (1.5% vol), arôme naturel, sirop de sucre inverti, cannelle, poivre de Sichuan, poudres à lever (disphosphate disodique, carbonate acide de sodium), huiles végétales (colza, tournesol), humectant : sorbitol ; conservateur : acide citrique. Peut contenir des traces de graines de sésame, soja, arachides, lupin et d'autres fruits à coque.
1882kJ / 449kcal / 10,2g /58,2g / 28g / 7,3g / 0,186g

MINI STOLLEN ORANGE CHOCO - Page 27 • Petits gâteaux aux pépites d'orange et aux pépites de chocolat. Ingrédients : farine de **blé**, pépites orange 15,2% (purée concentrée de pomme, jus concentré de pomme, jus concentré d'orange 1,6%, agent gélifiant : pectine, fibres d'agrumes), **beurre**, sucre, pépites de chocolat 9,1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** ; vanilline), **œufs**, poudre d'**amande** blanche, alcool de fruit (2.4% vol), pâte orange confite 4,8% (écorce d'orange 2,6%, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateur : sorbate de potassium, **anhydride sulfureux ;** correcteur d'acidité : acide citrique), sirop de sucre inverti, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acides de sodium), huile végétale (colza, tournesol) humectant : sorbitol, colorant : curcuma. Peut contenir des traces de graines de sésame, soja, arachides, lupin et d'autres fruits à coque.
1880kJ / 449kcal / 19,7g / 10,1g / 58,2g / 33,5g / 7,5g / 0,219g

MONTS D'AMANDES - Page 18 • Sablés meringués aux amandes. Ingrédients : farine de **blé**, 20.4% **amandes**, sucre, **beurre**, **œufs**, arôme amande amère, sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, soja, lupin, arachides et d'autres fruits à coque.
2136kJ / 511kcal / 28,4g / 10,84g / 50,2g / 33,6g / 12g / 0,121g

NONNETTES AU MIEL FOURRÉES CERISE - Page 14 • Ingrédients : farine de **blé**, fourrage à la cerise 25% (sirop de glucose-fructose, saccharose, purée de cerise 5%, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité : lactate de calcium, arôme), miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'**œuf** salé (jaune d'**œuf**, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait.
1446kJ / 346kcal / 2g / 0,31g / 78,2g / 46g / 3,6g / 0,63g

NONNETTES AU MIEL FOURRÉES MYRTILLE - Pages 14-32 • Ingrédients : farine de **blé**, fourrage à la myrtille 25% (sirop de glucose-fructose, saccharose, purée de myrtille 3.6%, pulpe concentrée de myrtille (équivalent 5% de fruits), arôme, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, citrates de sodium), miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'**œuf** salé (jaune d'**œuf**, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait.
1405kJ / 331kcal / 1,3g / 0,18g / 75,7g / 41,9g / 4,1g / 0,63g

NONNETTES AU MIEL FOURRÉES ORANGE - Pages 14-20 • Ingrédients : farine de **blé**, marmelade d'orange 25% (sirop de glucose-fructose, purée d'orange 5%, gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique, huile essentielle d'orange), miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'**œuf** salé (jaune d'**œuf**, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait.
1432kJ / 338kcal / 2,3g / 0,38g / 75,3g / 44,9g / 3,4g / 0,38g

ŒUFS DE CIGOGNE - Page 26 • Ingrédients : Œuf chocolat au lait fourré praliné **noisette** 60% (sucre, praliné **noisettes** 13% (**noisettes**, sucre), poudre de **lait** entier, beurre de cacao, cacao, **beurre** pâtissier, émulsifiant : lécithine de **soja ;** arômes), sucre, amidon de riz, stabilisant : gomme d'acacia ; agent d'enrobage : E901, E903, E904 ; colorants : E141, E153 ; arôme. Traces possibles d'autres fruits à coque, œuf, gluten, arachides et graines de sésame.
2013kJ / 480kcal / 19g / 9,1g / 73g / 70g / 3,3g / 0,07g

ORANGE MASSEPAIN – Page 11 • Biscuit au massepain avec orangeat (8%) et chocolat (20%). Ingrédients : Sucre, **amandes** 35%, pâte de cacao, sirop de glucose-fructose, écorces d'orange 4,5%, humectant : sorbitols ; beurre de cacao, blanc d'**œuf** en poudre, fructose, beurre concentré (**lait**), protéines de **lait**, poudre à lever : carbonates de sodium ; arôme naturel d'orange, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de **soja ;** arôme naturel. Peut contenir d'autres fruits à coque, arachides, gluten, lupin et graines de sésame.
2073kJ / 496kcal / 26g / 6g / 52g / 47g / 11g / 0,37g

PAIN D'ÉPICES AU MIEL DE FÔRET - Page 20 • Ingrédients : farine de blé et de seigle (**gluten**), sirop de sucre inverti, **lait**, miel de forêt (14,6%), humectant : sorbitol ; poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), émulsifiants : E471, E472e ; amidon de maïs, **gluten**, conservateur : sorbate de potassium. Peut contenir des traces d'œuf, arachides, graines de sésame et de fruits à coque.
1257kJ / 297kcal / 1,6g / 1,26g / 63,5g / 30,4g / 4,9g / 0,670g

PAIN D'ÉPICES AU MIEL DE TILLEUL - Page 22 • Ingrédients : farine de blé et de seigle (**gluten**), sirop de sucre inverti, **lait**, miel de tilleul (14,6%), humectant : sorbitol ; poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), émulsifiants : E471, E472e ; amidon de maïs, **gluten**, conservateur : sorbate de potassium. Peut contenir des traces d'œuf, arachides, graines de sésame et de fruits à coque.
1257kJ / 297kcal / 1,6g / 1,26g / 63,5g / 30,4g / 4,9g / 0,670g

PAIN D'ÉPICES AUX FIGUES SPÉCIAL FOIS GRAS - Page 14 • Ingrédients : Farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), figues 12,1% (figues séchées 10,8% , farine de riz), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, huile végétale (colza et tournesol), sucre de canne, **lait**, humectant : sorbitol ; épices, poudre à lever (bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium et phosphate monocalcique), acide citrique. Peut contenir des traces de fruits à coque et de soja.
1419kJ / 336kcal / 5,7g / 0,6g / 66g / 33,5g / 3,2g / 0,198g

PAIN D'EPICES BIO CHOCOLAT ET ABRICOT – Page 5 • Pain d'épices BIO aux pépites de chocolat (5,1%) et à l'abricot (2,6%). Ingrédients : farine de seigle* (**gluten**) (UE), miel* (UE/non UE/Hors Chine), sucre*, purée concentrée de pomme*, eau, huile de colza désodorisée*, jus concentré de pomme*, masse de cacao*, arôme naturel d'abricot, purée d'abricots*, beurre de cacao*, purée orange carotte*, farine de riz*, jus concentré de citron*, extrait de vanille*, agent gélifiant : pectines ; poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, tartrates de potassium), acidifiant : acide citrique. *Issu de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces de soja, lait et fruits à coque.
1563kJ / 371 kcal / 8g / 0,81g / 67,3g / 36,4g / 6,2g / 0,23g

PAIN D'ÉPICES D'ALSACE DÉCORÉ (OURSON/CŒUR/OVALE) - Page 16 • Ingrédients : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitol ; miel, épices, poudres à lever : carbonate de sodium, carbonate d'ammonium ; blanc d'**œuf**, jus de citron concentré, vinaigre, agent d'enrobage : gomme arabique ; colorants : E120, E131, E141(ii), E150d, E151, E160a(i), E163. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides et de fruits à coque.
1513kJ / 356kcal / 0,5g / 0,15g / 80g / 31,4g / 6,7g / 0,278g

PAIN D'ÉPICES ENROBÉ DE CHOCOLAT (SAINT NICOLAS/PÈRE NOËL) - Page 30 • Ingrédients : farine de **blé**, chocolat noir 22.7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme vanille), sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitol ; miel, épices, poudres à lever : carbonate d'ammonium, carbonate de sodium ; arôme orange. Peut contenir des traces de lait, œufs, graines de sésame, arachides et de fruits à coque.
1752kJ / 416kcal / 12,6g / 7,51g / 66,6g / 28,8g / 7,1g / 0,177g

PAIN D'ÉPICES GLACÉ AU SUCRE (16%) (SAINT NICOLAS/PÈRE NOËL) - Page 30 • Ingrédients : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitol ; miel, blanc d'**œuf**, épices, poudres à lever : carbonate d'ammonium, carbonate de sodium ; amidon de maïs, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, soja, arachides et de fruits à coque.
1513kJ / 356kcal / 0,5g / 0,15g / 80g / 31,4g / 6.7g / 0,278g

PAIN D'EPICES AUX AMANDES ET A LA NOISETTE – Page 7 • Ingrédients : Farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), **noisettes** entières 10%, **amandes** entières 10%, sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (colza, tournesol), sucre, **lait**, humectant : sorbitols ; épices : cannelle, gingembre, cardamone ; poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, phosphate monocalcique), cannelle. Peut contenir des traces de soja et d'autres fruits à coques.
1588kJ / 377kcal / 9,8g / 0,94g / 65,4g / 34g / 4,6g / 0,266g

PAIN D'EPICES AUX 3 CHOCOLATS – Page 7 • Pain d'épices aux pépites de chocolat blanc, lait et noir. Ingrédients : farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), pépites de chocolat blanc 5,7% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, poudre de **lait** écrémé, émulsifiant : lécithine de **soja ;** arôme naturel de vanille), pépites de chocolat lait 5,7% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, **lactosérum** en poudre, poudre de **lait** écrémé, émulsifiant : lécithine de **soja** ; arôme naturel de vanille), pépites de chocolat noir 5,7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** ; arôme naturel de vanille), huiles végétales (colza, tournesol), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, **lait**, humectant : sorbitols ; poudres à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium, phosphate monocalcique), cannelle. Peut contenir des traces de fruits à coques.
1257 KJ / 297 kcal / 1,6g / 1,26g / 63,5g / 30,4g / 4,9g / 0,67g

PAIN D'ÉPICES GOURMET A LA MANGUE ET AU POIVRE DE SICHUAN – Page 6 • Ingrédients : Farine de seigle (**gluten**), miel, sirop de sucre inverti cristallisé, pépites à la mangue 11,9% (purée concentrée de pomme, jus concentré de pomme, purée concentrée de mangue 1,1%, fibre de citron, gélifiant : pectine ; arômes naturels), pâte de mangue 10,9% (mangue 10%, extrait de fruit, acidifiant : acide citrique ; sucre ; gélifiant : pectine ; colorant naturel : beta-caroteine ; curcumin, arôme, inuline, conservateur : sorbate de potassium, disodium diphosphate, dextrose, tricalcium phosphate), huiles végétales (colza et tournesol), sirop (eau et sucre de canne), **lait**, humectant : sorbitol ; épices : poivre de sichuan 0,2% et cannelle ; poudre à lever : bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium et phosphate monocalcique. Peut contenir des traces de fruits à coques.
1478kJ / 350kcal / 5,7g / 0,54g / 70,4g / 37,2g / 2,9g / 0,231g

PAIN D'ÉPICES GOURMET AUX FIGUES ET AU PIMENT D'ESPELETTE – Page 6 • Ingrédients : Farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), figues 10,1% (figues séchées 9,1%, farine de riz), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (colza, tournesol), **lait**, humectant : sorbitol, épices : piment d'espelette 0,2%, cannelle, poudre à lever (bicarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium et phosphate monocalcique). Peut contenir des traces de soja et de fruits à coques.
1419kJ / 336kcal / 5,7g / 0,6g / 66g / 33,5g / 3,2g / 0,198g

PAIN D'ÉPICES GOURMET AUX RAISINS ET AUX NOIX – Page 6 • Ingrédients : Farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, raisins 9,4%, **noix** 8,6%, huiles végétales (colza, tournesol), **lait**, humectant : sorbitol ; poudres à lever (bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium et phosphate monocalcique), acidifiant : acide citrique ; cannelle. Peut contenir des traces de soja et d'autres fruits à coque.
1588kJ / 377kcal / 9,8g / 0,94g/65,4g / 34g / 4,6g / 0,266g

PAIN D'ÉPICES GOURMET PUR MIEL 50% - Page 6-21 • Ingrédients : Miel (53,4%) (UE/Non UE/Hors Chine), farine de seigle (**gluten**), huiles végétales (colza, tournesol), **lait**, poudres à lever: bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium, phosphate monocalcique ; épice: cannelle ; acidifiant: acide citrique. Peut contenir des traces de fruits à coques, soja, œufs.
1524kJ / 361kcal / 5,4 g /0,5g / 73,1g / 39,9g / 3,1g / 0,190g

PAIN D'EPICES A LA MYRTILLE – Page 7 • Ingrédients: Farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), pépites de myrtille 11.5% (sucre, purée de myrtille 3.4%, pomme, fibres d'ananas, arôme, gélifiant : alginate de sodium ; stabilisant: di-calcium phosphate ; correcteur d'acidité: acide citrique ; colorant : anthocyane), huiles végétales (colza, tournesol), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, arôme de myrtille 1,9%, **lait**, humectant: sorbitols ; poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, phosphate monocalcique), cannelle. Peut contenir des traces de fruits à coques et de soja.
1394 KJ / 329 Kcal / 3,5g / 0,43g / 68,3g / 40g / 5g / 0,240g

PAIN D'EPICES 30% PUR MIEL BIO – Page 5 • Ingrédients : Farine de seigle* (**gluten**) (UE), miel* 39% (UE/Non UE/Hors Chine), huile de colza désodorisée*, **lait***, poudre à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium, tartrates de potassium), cannelle*. *Issu de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces de soja et de fruits à coque.
1421kJ / 335kcal / 0,9g / 0,32g / 76,9g / 48,4g / 4,3g / 0,197g

PAIN D'ÉPICES PUR MIEL SPÉCIAL FOIS GRAS - Pages 15-23 • Ingrédients : Miel 53,4% (UE/Non UE/Hors Chine), farine de seigle (**gluten**), huile végétale (colza, tournesol), **lait**, poudre à lever: bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium, phosphate monocalcique ; épice: cannelle ; acidifiant: acide citrique. Peut contenir des traces de fruits à coques et de soja.
1524kJ / 361kcal / 5,4g / 0,5g / 73,1g / 39,9g / 3,1g / 0,190g

PAIN D'EPICES A L'ORANGE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT – Page 7 • Ingrédients : Farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), pépites de chocolat 8,3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**), pépites d'orange 8,1% (écorce d'orange 4,6%, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur: sorbate de potassium, **anhydride sulfureux** ; acidifiant : acide citrique), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (colza, tournesol), pâte d'orange 2,4% (écorce d'orange 1,2%, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur : sorbate de potassium, **anhydride sulfureux**; acidifiant : acide citrique), **lait**, humectant: sorbitols ; poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, phosphate monocalcique), cannelle. Peut contenir des traces de fruits à coques.
1563kJ / 371kcal / 8g / 0,81g / 67,3g / 36,4g / 6,2g / 0.23g.

PAIN D'EPICES A L'ORANGE - Page 14 • Ingrédients : farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), écorce d'orange 12,8% (écorce d'orange 7,2%, sirop de glucose-fructose, saccharose, sorbate de potassium, acide citrique, **anhydride sulfureux**), huile végétale (colza et tournesol), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, **lait**, pâte d'orange 1,9% (écorce d'orange 1%, sirop de glucose fructose, saccharose, sorbate de potassium, acide citrique, **anhydride sulfureux**), humectant: sorbitol ; épices: cannelle, anis ; poudre à lever (bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium, phosphate monocalcique), acide citrique. Peut contenir des traces de fruits à coque et de soja.
1368Kj / 322kcal / 0,8g / 0,2g / 74g / 40g / 2,8g / 0,50g

PAIN D'EPICES A LA QUETSCHE ET CANNELLE – Page 7 • Ingrédients: Farine de seigle (**gluten**) (UE), miel (UE/Non UE/Hors Chine), pépites de quetsche 11,8%(purée de quetsches de Lorraine 9%, sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, sucre, fibre de **blé**, gélifiant: pectines ; correcteur d'acidité: acide citrique ; arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique), huiles végétales (colza, tournesol), sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, arôme prune 2,9%, **lait**, humectant: sorbitols ; poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, phosphate monocalcique), cannelle 0,11%. Peut contenir des traces de fruits à coques, soja.
1478kJ / 350kcal / 5,7g / 0,54g / 70,4g / 37,2g / 2,9g / 0,231g

PALETS GOURMANDS - Page 10 • Pains d'épices glacés et chocolatés (12%). Ingrédients : Sucre, farine de froment (**gluten**), graines oléagineuses (**noisettes**, **noix**, **amandes**, **noix de cajou**), écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre), sirop de glucose-fructose, hostie (farine de **blé**, amidon de pomme de terre), persipan (noyaux d'abricot, sucre, sirop de sucre inverti), pâte de cacao, abricots, humectant : glycérol, sorbitols ; **œuf** entier liquide, protéines de **lait**, épices, extrait de pomme, beurre de cacao, figues, poudre à lever : carbonates de sodium ; amidon de pomme de terre, émulsifiant : lécithine de tournesol, lécithine de **soja** ; amidon de **blé**, blanc d'**œuf** en poudre, acidifiant : acide citrique ; sel, épaississant : gomme arabique. Peut contenir des traces de fruits à coques, arachides, lupin et graines de sésame.
1544kJ / 366kcal / 8,2g / 2,7g / 64,4g / 38,5g / 6,7g / 0,56g

PALETS NOIX DE CAJOU - Page 10 • Biscuits croustillants aux noix de cajou et aux cacahuètes. Ingrédients : 27% **noix de cajou**, 22% **cacahuètes**, sucre, sirop de glucose, **sésame**, graisse de palme, beurre concentré (**lait**), émulsifiant : lécithine de **soja** ; poudre de **lait** entier, miel. Peut contenir des traces de gluten, œuf et d'autres fruits à coque.
2329kJ / 559kcal / 36g / 8,6g / 42,6g / 25,1g / 14,1g / 0,02g

PAVÉ À L'ANCIENNE - Pages 13-20 • Pain d'épices au miel et au sucre candi. Ingrédients : farine de seigle (**gluten**), sirop de glucose-fructose, eau, sucre candi 12%, miel 5%, épices (dont cannelle 0,4%), sirop de sucre caramélisé, poudres à lever : carbonate de sodium, diphosphate ; huile végétale (colza), conservateur : acide sorbique ; fibres végétales (pomme de terre, pois), farine de **blé** malté, sel. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait et des fruits à coque.
1267kJ / 299kcal / 1,9g / 0,6g / 66,1g / 40,2g / 2,5g / 0,49g

PAVÉ AU GINGEMBRE - Page 13 • Pain d'épices au gingembre. Ingrédients : farine de seigle (**gluten**), sirop de glucose-fructose, gingembre 17% (gingembre 55%, sucre 45%), eau, sucre, sirop de sucre caramélisé, épices (dont cannelle), huile végétale (colza), poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates ; sel, conservateur : acide sorbique ; fibres végétales (pomme de terre, pois), farine de **blé** malté. Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.
1256kJ / 296kcal / 1,3g / 0,2g / 66,9g / 41,7g / 2,4g / 0,48g

PAVÉ CERISE - Page 13 • Pain d'épices aux cerises et flocons d'avoine. Ingrédients : sirop de glucose-fructose, farine de seigle (**gluten**), eau, cerises confites 8% (cerises 45.4%, sirop de glucose-fructose, sucre, arôme, correcteur d'acidité : acide citrique ; colorant : anthocyane), sirop d'oligofructose, flocons **d'avoine** 2%, son de **seigle**, sirop de sucre caramélisé, poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates ; fibres végétales (pomme de terre, pois), mélange d'épices (dont cannelle), huile végétale (colza), sucre, conservateur : acide sorbique ; arôme, sel, farine de **blé** malté. Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.
1198kJ / 283kcal / 0,9g / 0,1g / 61,4g / 36,4g / 2,7g / 0,55g

PAVÉ POMMES CANNELLE - Page 13 • Pain d'épices aux pommes et à la cannelle. Ingrédients : sirop de glucose-fructose, farine de seigle (**gluten**), eau, sucre de décoration (sucre 80%, cannelle 8%, sirop de sucre inverti, huile végétale (palme)), morceaux de pommes confites 7% (pommes 57%, sirop de glucose-fructose, sucre), raisins, mélange d'épices, sirop de sucre caramélisé, poudre à lever : carbonate de sodium, diphosphate ; cannelle 0.3%, huile végétale (colza), arôme, sel, conservateur : acide sorbique ; fibres végétales (pomme de terre, pois), farine de **blé** malté. Peut contenir des traces de lait et fruit à coque.
1254kJ / 296kcal / 1,5g / 0,4g / 66,2g / 42,1g / 2,4g / 0,48g

PETITES LANGUES - Pages 17-19-21 • Pains d'épices aux amandes, saveur orange. Ingrédients : farine de **blé**, sucre, sirop de sucre inverti, humectant : sorbitol ; **amandes** 4.8%, blanc d'**œuf**, miel, écorce d'orange 2.5%, sirop de glucose-fructose, épices, poudres à lever : carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium ; amidon de maïs, arôme naturel. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, soja, arachides, et d'autres fruits à coques.
1572kJ / 371kcal / 2,7g / 0,25g / 76,6g / 28,7g / 8,8g / 0,205g

PETITS FLORENTINS - Pages 8-9-12-19-21-32 • Petits gâteaux aux fruits confits et aux amandes. Ingrédients : sucre, 17,3% **amandes**, farine de **blé**, 12% pâte orange confite (6,4% écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique ; conservateurs : sorbate de potassium, **anhydride sulfureux**), blanc d'**œuf**, 8,8% cube papaye confite (5% papaye, sucre, conservateur : sorbate de potassium ; correcteur d'acidité : acide citrique ; colorants : caramel ordinaire, carmins, bleu brillant FCF), **noisettes**, humectant : glycérol ; poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium ; arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, soja, lupin, arachides et d'autres fruits à coque.
1763kJ / 420kcal / 16,1g / 1,26g / 56,7g / 40,5g / 9,9g / 0,513g

PETITS GÂTEAUX À L'ANIS - Pages 9-12-19-21-32 • Petits gâteaux aux graines d'anis vert. Ingrédients : sucre, farine de **blé**, **œufs**, 1,7% graines d'anis vert. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, lupin, soja, arachides et de fruits à coque.
1643kJ / 388kcal / 2,9g / 0,84g / 81,5g / 46,7g / 7,9g / 0,08g

PETITS GÂTEAUX A L'ANIS BIO - Page 4 • Petits gâteaux aux graines d'anis vert BIO. Ingrédients : sucre pure canne*, farine de **blé***, **œufs***, 1.1% graines d'anis vert*. *issu de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.
1643kJ / 388kcal / 2,9g / 0,84g / 81,5g / 46,7g / 7,9g / 0,08g

PETITS GÂTEAUX SOUABES - SCHWOWEBREDELE - Page 18 • Sablés au beurre et à la cannelle. Ingrédients : farine de **blé**, sucre, 15,1% **beurre**, **œufs**, **amandes**, pâte écorce citron confit (citron, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : acide citrique ; conservateur : **anhydride sulfureux**), poudres à lever : diphosphate disosique, carbonate acide de sodium ; 0,4% cannelle, amidon de maïs. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, lupin, soja et autres fruits à coque.
2017kJ / 480kcal / 19,5g / 5,24g / 68g / 39,9g / 8,2g / 0,22g

PINOT GRIS 75cl - Page 32 • Maison Zeyssolff, Appellation alsace contrôlée (12.9% alc./vol.) Contient des **sulfites**.

P'TITS BONHOMMES EN PAIN D'ÉPICES SUR FOND CHOCO - Pages 20-25 • Pains d'épices avec nappage au chocolat. Ingrédients : farine de **blé**, sirop de sucre inverti, 13,3% chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** ; arôme naturel de vanille), sucre, humectant : sorbitol ; beurre (**lait**), miel, 2,6% pâte orange confite (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : acide citrique ; conservateurs : sorbate de potassium, **anhydride sulfureux**), poudres à lever : carbonate d'ammonium, carbonate de sodium ; épices, arôme orange. Peut contenir des traces d'œufs, de graines de sésame, lupin, arachides et de fruits à coque.
1734kJ / 411kcal / 10,8g / 6,56g / 70,3g / 28,8g / 6,8g / 0,159g

PRÉPARATION POUR PAIN D'ÉPICES - Page 26 • Ingrédients : farine de blé (**gluten**), farine de seigle (**gluten**), sucre (**sulfites**), épices, poudres à lever : E500, E450 ; dextrose de **blé**, colorant : E150c, extraits naturels d'épices.
1455kJ / 343kcal / 0,9g / 0,2g / 73,3g / 21,8g / 7,4g / 2,6g

RONDS DE LUNE - Page 9 • Pain d'épices glacé avec 14% de fruits et 10% de chocolat. Ingrédients : sucre, farine de froment (**gluten**), sirop de glucose-fructose, écorces d'oranges confites (écorces d'oranges, sirop de glucose-fructose, sucre), persipan (noyaux d'abricot, sucre, sirop de sucre inverti), pâte de cacao, humectants : sorbitol , glycérol ; figues, abricots, fécule de pomme de terre, raisins secs, **œuf** entier en poudre, épices, beurre de cacao, sirop de sucre caramélisé, arôme naturel, poudre à lever : carbonates acide de sodium ; amidon de **blé**, sel, acidifiant : acide citrique ; émulsifiant : lécithines ; épaississant : gomme arabique. Peut contenir des fruits à coque, arachides, lait lupin, soja et graines de sésame.
1564kJ / 370kcal / 6,3g / 3,7g / 72,2g / 49,5g / 4,5g / 0,36g

SPRITZ AU BEURRE - Page 8-32 • Petits sablés au beurre. Ingrédients : farine de **blé**, 23,1% beurre (**lait**), sucre, eau, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium ; sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, soja, lupin, œufs et fruits à coque.
2130kJ / 509kcal / 24,9g / 16,5g / 64,2g / 26,2g / 6g / 0,025g

SPRITZ PUR BEURRE BIO - Page 4 • Petits sablés au beurre BIO. Ingrédients : farine de **blé***, 23,1% beurre* (**lait**), sucre pure canne*, eau, sel, poudres à lever (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique). *issu de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces d'œuf et de fruits à coque.
2130kJ / 509kcal / 24,9g / 16,56g / 64,2g / 26,2g / 6g / 0,0255g

SPRITZ AU BEURRE ENROBÉ CHOCO - Page 18 • Sablés au beurre enrobés de chocolat noir (16%). Ingrédients : farine de **blé**, 19.3% **beurre**, 16.2% chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** ; arôme naturel de vanille), sucre, eau, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, lupin, œuf et d'autres fruits à coque.
2090kJ / 500kcal / 25,5g / 16,05g / 58,4g / 23,8g / 7,5g / 0,0518g

SPRITZ AUX AMANDES - Page 18 • Sablés au beurre et aux amandes. Ingrédients : farine de **blé**, 17.4% beurre (**lait**), sucre, 14% **amandes**, **œufs**, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, soja, lupin et d'autres fruits à coque.
2073kJ / 496kcal / 27,1g / 12,25g / 51g / 21,7g / 11,1g / 0,115g

SPRITZ CHOCO AMANDES BIO - Page 4 • Sablés aux amandes et aux pépites de chocolat BIO. Ingrédients : farine de **blé***, 16.4% **amandes***, sucre pure canne*, beurre* (**lait**), **œufs***, 8.4% pépites de chocolat* (masse de cacao*, sucre de canne blond*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), cacao* (poudre de cacao*, correcteur d'acidité : carbonate de potassium), poudres à lever (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique). *issu de l'agriculture biologique.
2179kJ / 522kcal / 29,7g / 13,59g / 51g / 24,2g / 11,2g / 0,0948g

SPRITZ CHOCO AMANDES - Page 18 • Sablés aux amandes et aux pépites de chocolat. Ingrédients : farine de **blé**, 16,4% **amandes**, sucre, beurre (**laît**), **œufs**, 8,4% pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** ; vanilline), cacao en poudre, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, lupin et d'autres fruits à coque.
2179kJ / 522kcal / 29,7g / 13,59g / 51g / 24,2g / 11,2g / 0,0948g

STOLLEN À L'ORANGE 200g - Page 29 • Gâteau de Noël avec 12 % de fourrage à la pâte d'amandes et 3 % d'écorces d'orange confites. Ingrédients : 27 % raisins secs, farine de **blé**, huile de palme*, sucre, dextrose, **amandes**, sirop de glucose-fructose, huile de colza, humectant : sorbitols ; 1,8 % écorces d'oranges, levure, amidon de **blé**, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium ; arôme naturel, sel, amidon, écorces de citrons, huile essentielle d'orange, cannelle, huile de palme totalement hydrogénée*.*huile de palme certifiée durable. Peut contenir des traces d'autres fruits à coques, d'œufs et de produits laitiers.
1772kJ / 423kcal / 18g / 9,1g / 60g / 41g / 4,4g / 0,35g

STOLLEN À L'ORANGE 500g - Page 28 • Gâteau de Noël avec 12% de fourrage à la pâte d'amande et 3% d'écorces d'orange confites. Ingrédients : farine de **blé**, 24% raisins secs, sucre, huile de palme*, eau, dextrose, **amandes**, sirop de glucose-fructose, huile de colza, humectant : sorbitol ; 1,8% écorces d'oranges, amidon de **blé**, levure, émulsifiants : mono- et di-glycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium ; arôme naturel, sel, écorces de citrons, cannelle, huile essentielle d'orange, huile de palme totalement hydrogénée. *huile de palme certifié durable. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'œufs et de produits laitiers.
1695kJ / 404kcal / 17g / 7,9g / 57g / 36g / 4,8g / 0,33g

STOLLEN AU BEURRE ET AUX FRUITS 500g - Page 28 • Gâteau de Noël - Christstollen au beurre et aux fruits. Ingrédients : 32% raisins secs, farine de **blé**, 9% **beurre**, sucre, dextrose, sirop de glucose-fructose, 4% **beurre** concentré, levure, 1,5% écorces d'oranges, humectant : sorbitol ; 1% écorces de citron, amidon de **blé**, arôme naturel, émulsifiants : mono- et di-glycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium ; **œufs**, sel, huile de palme totalement hydrogénée*. (*huile de palme certifiée durable). Ce produit peut contenir des traces de fruits à coque.
1636kJ / 389kcal / 14g / 9,1g / 60g / 39g / 4,7g / 0,4g

STOLLEN AU RHUM - Page 28 • Gâteau de Noël au rhum. Ingrédients : farine de **blé**, 27 % raisins secs, huile de palme*, sirop de glucose-fructose, sucre, dextrose, huile de colza, écorces d'oranges, 1,5 % rhum de Jamaïque, écorces de citrons, humectant : sorbitol ; émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium ; amidon de **blé**, levure, sel, arôme naturel, huile de palme totalement hydrogénée*.*huile de palme certifiée durable. Peut contenir des traces de fruits à coque, œufs, et produits laitiers.
1621kJ / 386kcal / 15g/7,4g / 55g / 33g / 4,7g / 0,4g

STOLLEN AUX FRUITS ET PÂTE D'AMANDE 200g - Page 29 • Gâteau de Noël avec 12% de fourrage à la pâte d'amande fine. Ingrédients : 27% raisins secs, farine de **blé**, huile de palme*, sucre, dextrose, sirop de glucose-fructose, **amandes**, huile de colza, humectant : sorbitol ; 1,5% écorces d'orange, levure, amidon de **blé**, 1% écorces de citron, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium ; arôme naturel, sel, amidon, huile de palme totalement hydrogénée*. *huile de palme certifiée durable. Peut contenir des traces d'autres fruits à coques, d'œuf et de produits laitiers.
`1685kJ / 402kcal / 17g / 8g / 57g / 39g / 4,2g / 0,35g

STOLLEN AUX FRUITS ET PÂTE D'AMANDE 750g - Page 28 • Gâteau de Noël avec 10% de fourrage à la pâte d'amande fine. Ingrédients : farine de **blé**, 24% raisins secs, sucre, huile de palme*, eau, sirop de glucose-fructose, dextrose, **amandes**, huile de colza, 1.5 % écorces d'oranges, humectant : sorbitol ; 1% écorces de citron, amidon de **blé**, levure, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium ; arôme naturel, sel, huile de palme totalement hydrogénée*. (*huile de palme certifiée durable). Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'œufs et de produits laitiers.
1641kJ / 391kcal / 16g / 6,9g / 56g / 36g / 4,7g / 0,38g

TERRINE AU PAIN D'ÉPICES - Page 20 • Ingrédients : viande de porc 92% (France) (gorge 46%, maigre 23%, foie 23%), pain d'épices 5.3% (miel, farine de **seigle**, poudre à lever : carbonate de sodium, diphosphate disodique ; arômes), sel de Guérande, poudre de **lait**, blanc d'**œuf**, fibre végétale, miel, épices. Traces éventuelles : poisson, crustacés, céleri, arachides, fruits à coque, moutarde et mollusques.
1060kJ / 255kcal / 19g / 7g / 5,3g / 3,2g / 18g / 2,3g

TRANCHES DE PAINS D'ÉPICES - Page 20 • Ingrédients : sirop de glucose-fructose, farine de **seigle**, sucre perlé 7%, son de **seigle**, poudres à lever (carbonate de sodium, diphosphate disodique), épices, arômes. Peut contenir des traces de lait et fruits à coque.
1369kJ / 323kcal / 0,9g / 0,2g / 74g / 42g / 3g / 0,42g

CADEAUX

* **PETITS ALSACIENS EN PAIN D'EPICES** • voir PAIN D'ÉPICES GLACE AU SUCRE (16%)

* **SACHET ASSORTIMENT DE PETITS GATEAUX** • voir PETITS GÂTEAUX À L'ANIS - PETITS FLORENTINS - ÉTOILES À LA CANNELLE - LECKERLIS À L'ANCIENNE