

Confectionery solutions that sweeten moments  
Des solutions pâtisseries pour des moments sucrés

**KELMY**



**RETAIL**  
**2023**

# INDEX

## INDICE



4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13





# INTRODUCTION

## INTRODUCTION

Kelmy is a family business currently run by a combination of the second and third generations. Kelmy specialises in raw materials for the confectionery industry and is located in Jijona, the cradle of the Spanish nougat and ice-cream tradition par excellence.

From our very beginnings we have worked to develop an authentic culture based on natural ingredients and the traditional values of these unique surroundings.

Customers know and appreciate the taste of good confectionery made with Kelmy products.

Kelmy est une entreprise familiale située à Jijona, berceau de la tradition du nougat et de la crème glacée d'excellence en Espagne.

Spécialisés dans les matières premières pour le secteur de la pâtisserie, nous avons dès le départ mis un point d'honneur à employer des produits traditionnels et naturels, créant ainsi une culture authentique et un positionnement unique dans notre environnement, où cohabitent actuellement les deuxième et troisième générations de notre entreprise.

Nos clients reconnaissent et apprécient le goût des pâtisseries fabriquées avec les produits Kelmy.



Kelmy is a member of the following associations- - TDC – Valencian Association of Nougat, Derivatives, and Chocolate Manufacturers

Associations dont fait partie Kelmy - TDC - Association de fabricants de nougats, dérivés et chocolats



# THE HISTORY OF KELMY

## L'HISTOIRE DE KELMY

### 2022

Expansion of the marketing, sales, manufacture and back-office teams and launch of the market observatory.

Développement de l'équipe marketing, ventes, production et back-office, et mise en place de l'observatoire du marché.

### 2020

We stopped the use of thickeners in the yolk for decoration line to make the product easier to use.

Retrait des épaississants de nos jaunes d'œufs pour la décoration afin de faciliter leur utilisation.

### 2019

A new Strategic Plan and the Online Business Plan were implemented to achieve different goals in the productive investment and internationalisation areas, and digital transformation to professionally update the company.

Plan stratégique et plan d'affaires en ligne en vue de la professionnalisation de l'entreprise, dont les principaux objectifs étaient l'investissement productif, l'internationalisation et la numérisation.

### 2017

Manufacture of Cake Yolk (deepfrozen) begins with the aim of launching a product similar to those sold by the competition, with lower yolk content and a reduced price.

Début de la production de Jaunes d'Œufs pour Gâteaux aptes à la Congélation, dont la teneur en jaune d'œuf et le prix sont inférieurs, dans le but de lancer sur le marché un produit similaire à celui vendu par la concurrence.

### 2014

Kelmy extends its product range with the introduction of sugar paste, a product with worldwide demand that would enable us to be present in the international market. Complementary products for creative pastry such as Royal Icing, Icing Sugar and Buttercream were also developed.

Élargissement de notre gamme de produits avec la Pâte à sucre, un produit demandé dans le monde entier qui nous a permis de nous internationaliser. C'est également cette année-là qu'ont été développés des produits complémentaires à la pâtisserie créative, tels que le glaçage royal, le sucre glace ou la crème au beurre.

### 2000

Kelmy obtains the ISO-9000 certification and begins industrial manufacture of pastry cream following the traditional recipe.

Obtention de la certification ISO-9000 et début de la fabrication de notre Crème Pâtissière à l'échelle industrielle, mais toujours avec sa formule traditionnelle.

### 1990

Demand for products with different formulations increases and Kelmy develops its icecream yolk cream with a lower percentage of yolk and employing thickeners and glucose.

La demande de produits de différentes formules commence à croître, menant à la création de la crème de Jaunes d'Œufs pour Glaces et de diverses autres variantes avec une teneur en jaune d'œuf plus faible et utilisant des épaississants et du glucose.

### 1953

Antonio Miquel Sirvent founds Productos Kelmy S.A.U. to manufacture hard yolk and albumin.

Antonio Miquel Sirvent fonde Productos Kelmy, S.A.U., qui produit alors des jaunes d'œufs blanchis et de l'albumine.



# KELMY IS PEOPLE

## KELMY, UNE ENTREPRISE BASÉE SUR L'HUMAIN

When we talk about people, we are not only referring to our own team, but also to our customers and consumers, the backbone of the business for which we create our products.

Our goal is to facilitate our customers access to high-quality raw materials to enable them to work their magic and for the consumers to delight their palate.

We are a team of qualified experts committed to the brand which stands on four pillars to achieve our goals:

- Knowledge of the confectionery industry and the needs of manufacturers and distributors. The entire team plays a key role in adapting to the customer's needs.
- Our specialised departments are constantly adapting to the market by continuous training.
- A networked company that provides customised service.
- An excellent working environment.

Lorsque nous parlons d'humain, nous ne faisons référence non seulement à notre équipe interne, mais aussi à nos clients et consommateurs, principal facteur déterminant notre offre.

Notre objectif est de faciliter l'accès de nos clients à des matières premières de haute qualité pour les aider à émerveiller le palais de leurs consommateurs.

Nous sommes une équipe de professionnels qualifiés et impliqués dans la marque, et reposons sur quatre piliers pour atteindre notre objectif :

- Une excellence connaissance des besoins du secteur de la pâtisserie en termes de production et de distribution. L'ensemble de l'équipe est essentielle pour bien s'adapter au client.
- Des départements spécialisés, s'adaptant toujours au marché grâce à une formation continue.
- Une communication interdépartements et un service client personnalisé.
- Un excellent environnement de travail.



# KELMY IS PRODUCT

## KELMY, UNE ENTREPRISE BASÉE SUR DES PRODUITS

The confectionery industry has suffered dramatic changes in the quality of its raw materials.

We compete in a mature sector with ferocious competition and constant pressure to cut costs at any price, pushing quality, flavour and tradition aside.

Kelmy, however, is aware of the increasing concern of society to consume healthy products and we have a vital part to play in maintaining excellence while adapting to this demand.

Our mission is to combine tradition with cutting-edge technology: using natural, high-quality, gluten-free materials, obtaining certifications and passing rigorous quality controls that enable us to achieve the excellence we seek.

### Certifications/ Certifications

- Halal
- Kosher Parve
- Kosher Dairy

### Quality controls/ Contrôles de la qualité

- ISO 9001
- RGSEAA 14.00098/A
- RGSEAA 20.22191/A
- RGSEAA 23.00049/A



\*The entire manufacturing process is subject to permanent control and is conducted under hygienic conditions that guarantee a product with suitable properties (texture, colour, aroma and flavour).

\*L'ensemble du processus de fabrication est soumis à un contrôle permanent et se déroule dans des conditions d'hygiène garantissant la conception de produits aux propriétés optimales (texture, couleur, arôme et goût).



# KELMY IS INNOVATION

## KELMY, UNE ENTREPRISE BASÉE SUR L'INNOVATION



Here at Kelmy we have set up a market observatory to achieve a very specific goal: to adapt to customers' needs by testing, regular meetings and decision-making to implement innovations and thus maintain our position as a leading company with a steady growth.

Kelmy's pathway to innovation relies on three factors:

- **Knowledge:** a close relationship with customers and suppliers.
- **Aptitude:** the ability to create new products and processes or improve existing ones as a result of a close cooperation between the Production, Quality, R&D and Marketing departments.
- **Attitude:** we are open to market demands and challenges which we take on with an optimistic and proactive attitude.

Chez Kelmy, nous avons développé un observatoire du marché avec un objectif clair : nous adapter aux besoins des clients par le biais de tests, de réunions régulières et de prises de décision par nos membres les plus qualifiés, afin de réaliser tout type d'innovations et de maintenir notre position d'entreprise leader en croissance constante.

Trois facteurs ont mis Kelmy sur la voie de l'innovation :

- **Connaissance :** une relation étroite avec les clients et les fournisseurs.
- **Compétence :** une capacité à créer de nouveaux produits et processus ou à améliorer ceux qui existent déjà en réunissant la production, la qualité, la R&D et le marketing.
- **Attitude :** nous sommes ouverts à ce que le marché demande, en faisant face aux changements avec positivisme et proactivité



# KELMY IS CUSTOMISATION

## KELMY, UNE ENTREPRISE BASÉE SUR LA PERSONNALISATION

### YOUR BRAND! OUR PRODUCTS!

Our customers' success is Kelmy's greatest reward. Kelmy provides the product and the customer provides the brand: a win-win combination. Creating a product with the distributor's label is one of the most satisfying options when you work for brands with leading market positioning.

### But what are the advantages for the customer?

- Brand development
- The guarantee of providing its customers a high-quality product
- The distributor does not have to invest in technology, machinery, processes and personnel
- Higher turnover

### VOTRE MARQUE SUR NOS PRODUITS

Chez Kelmy, notre réussite passe par celle de nos clients. Kelmy apporte son produit et le client apporte sa marque : un combo gagnant-gagnant. Lorsque vous travaillez pour des marques qui sont bien positionnées sur le marché, la meilleure solution est de créer un produit avec la marque du distributeur.

### Quels sont les avantages pour le client ?

- Le développement de sa marque
- La garantie d'offrir à ses propres clients un produit de haute qualité
- Il n'est pas nécessaire d'avoir la capacité d'investir dans des technologies, des machines, des processus et du personnel, dont vous n'avez pas forcément une grande connaissance
- Une augmentation de ses ventes





# PRODUCTS MADE TO MEASURE

## PRODUIT SUR MESURE



Here at Kelmy we adapt our processes to the customer's preferences to provide a solution with a tailored product.

Fully customised, unique, and exclusive products that could make all the difference in your company.

### Success stories:

- Confit yolk:  
Colour  
Unique recipe
- Tropical fondant

Chez Kelmy, nous nous adaptons aux préférences de nos clients et leur offrons des solutions sur mesure.

Des produits totalement personnalisés, uniques et exclusifs, qui peuvent faire la différence dans votre entreprise.

### Exemples de succès :

- Jaune d'œuf confit :  
Couleur  
Formule unique
- Pâte à sucre tropicale



# THE OPINION OF JAIME LÓPEZ

## L'AVIS DE JAIME LÓPEZ

Kelmy has managed to react and adapt to a constantly changing market.

To maintain our production and quality levels we must have constant control of all our costs and a sales force permanently on the move and capable of maintaining and increasing our market share.

We have been through several crises and through all of them we have maintained our product philosophy and our relationship with our customers and our workforce.

We have been able to manage the risks involved with all the responsibility the situation demanded. As a food company, we cannot afford to make mistakes on health-related issues.

Finally, we have a very open, flexible attitude that enables us to constantly innovate to create products and processes as similar as possible to the recipes developed by the original artisans while maintaining high quality standards and safeguarding the consumers' health.

We are aware that, as a small company, our innovation must be based on the aim of gradually aligning our product portfolio with customer needs.

This has enabled us to accumulate years of experience with the products we make and which we have been able to adapt to a customer who demands guarantees of quality, safety and ease of use.

Face à un marché en constante évolution, Kelmy a su réagir et s'adapter.

Afin de maintenir à niveau nos produits, notre qualité et nos effectifs, nous devons avoir un contrôle permanent de tous nos coûts et disposer d'une force de vente toujours active pour stabiliser, voire augmenter, notre part de marché.

Nous avons traversé plusieurs crises et, lors de chacune d'elles, nous avons suivi notre philosophie en matière de produits et de relation avec nos clients et nos équipes.

Nous avons su gérer les risques et, par-dessus tout, être responsables. En tant qu'entreprise alimentaire, nous ne pouvons pas nous permettre de faire des erreurs sur des questions de santé et de sécurité.

Enfin, nous avons une mentalité très ouverte et flexible qui nous permet d'innover constamment, en essayant de créer des produits et des processus aussi proches que possible de la recette artisanale et en suivant des normes de qualité élevées et des règles sanitaires strictes.

Nous sommes conscients qu'en tant que petite entreprise, notre innovation doit consister à adapter constamment notre portefeuille de produits aux besoins de nos clients.

C'est ainsi que nous avons accumulé de nombreuses années d'expérience durant lesquelles nous avons su nous adapter à des clients exigeant un haut niveau de qualité, de sécurité et de facilité d'utilisation.












**Jaime López**  
General Manager and  
Product Manager at Kelmy





# MANUFACTURERS, DISTRIBUTORS, BAKERIES... ALL OVER THE WORLD NOW PUT THEIR TRUST IN KELMY

DES INDUSTRIELS, DES DISTRIBUTEURS ET DES PÂTISSIERS DU MONDE ENTIER FONT DÉJÀ CONFIANCE À KELMY


## EUROPE/EUROPE

- |  |  |  |
|--|--|--|
| • Germany<br>Allemagne  | • Ireland<br>Irlande    | • United Kingdom<br>Royaume-Uni         |
| • Croatia<br>Croatie    | • Italy<br>Italie       | • Czech Republic<br>République tchèque  |
| • France<br>France      | • Norway<br>Norvège     | • Sweden<br>Suède                       |
| • Greece<br>Grèce       | • Poland<br>Pologne     | • Switzerland<br>Suisse                 |
| • Hungary<br>Hongrie    | • Portugal<br>Portugal  |  |

## ASIA/ASIE

- China 
- Qatar 
- Catar




## OCEANIA/OCÉANIE

- Australia 
- Australie

## AMERICA/AMÉRIQUE

- Chile 
- Chili
- Dominican Republic 
- République dominicaine

## ÁFRICA/AFRIQUE

- Angola 
- Argelia 
- Algérie
- Marrocco 
- Maroc



# ICONOGRAPHY ICONOGRAPHIE



BAG  
SAC



BAG PER PALLET  
SACS PER PALETTE



SACK  
GRAND SAC



SACKS PER PALLET  
GRANDS SACS PAR PALETTE



BOX  
BOÎTE



BOX PER PALLET  
BOÎTES PAR PALETTE



BUCKET  
SEAU



BUCKETS PER PALLET  
SEAUX PAR PALETTE



JAR  
POT



BOTTLE  
BOUTEILLE



BAR  
PLAQUETTE



KG  
KG

# YOLK

## JAUNE D'ŒUF CONFIT

HARD YOLK

SOFT YOLK

SPECIAL ICE-CREAM YOLK

JAUNES D'ŒUFS BLANCHIS

CRÈME AUX JAUNES D'ŒUFS

JAUNE D'ŒUF SPÉCIAL CRÈMES GLACÉES

## HARD YOLK

### JAUNES D'ŒUFS BLANCHIS

#### MAIN USE: FILLING

Product made of freshly-cracked chicken eggs with 50% egg yolk and 50% sugar

#### • PACKAGING •

Thermo-sealed in modified atmosphere. Does not require special conservation or storage conditions.

#### • USE •

Filling for pastry sweets. This ingredient is used for:

- Filled pastry
- Toasted yolk nougat
- Yolk cakes
- Castanhas de ovos
- Nozes caramelizadas
- Queijinhos de ovos
- Croquetes de ovo

#### • CONSERVATION (once the protective plastic has been removed) •

- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper
- Do not close the tub with the plastic lid
- Does not require refrigeration. Store in a cool dry place
- Best before: 10 months after purchase

#### UTILISATION PRINCIPALE: PRODUITS FOURRÉS

Produit fabriqué à partir d'œufs de poule fraîchement cassés, avec 50 % de jaune d'œuf et 50 % de sucre

#### • EMBALLAGE •

Thermoscellé, sous atmosphère modifiée. Aucune condition particulière de stockage et de conservation n'est requise.

#### • UTILISATION •

Pâtisseries traditionnelles fourrées. C'est un ingrédient pour :

- Nougat au jaune d'œuf
- Nougat au jaune d'œuf grillé
- Jaunes d'œufs d'Ávila
- Jaunes d'œufs de Santa Teresa
- Châtaigne d'œufs
- Noix caramélisées
- Queijinhos (petits fromages) du ciel
- Croquettes à l'œuf portugaises

#### • CONSERVATION (après retrait du plastique de protection) •

- Lisser le contenu restant en collant un morceau de papier paraffiné.
- Ne pas fermer le seau avec le couvercle en plastique
- Pas besoin de réfrigération. Conserver dans un endroit frais et sec.
- Délai de péremption : 10 mois





# HARD YOLK

## JAUNE D'ŒUF BLANCHI



**Hard yolk**  
**Jaune d'œuf blanchi**



2300003	21 kg	33 u
2300004	7 kg	40-80u



**Extra hard yolk**  
**Jaune d'œuf blanchi extra**



2300000	21 kg	33u
2300001	6,5 kg	40-80u

This product is made with whole egg  
It can be used in pastry bag

Il s'agit d'un produit fabriqué à partir d'œufs entiers

À utiliser dans une poche à douille



**Hard yolk for pastries**  
**Jaune d'œuf blanchi pour chaussons**



2300006	21 kg	33u
2300007	7 kg	40-80u

Lower viscosity than hard yolk  
It can be used in pastry bag  
For use in:

- Egg yolk pasties
- Marzipan eels

Moins visqueux que le jaune d'œuf blanchi  
À utiliser dans une poche à douille  
Utilisable dans :  
Chaussons au jaune d'œuf  
Anguilles en pâte d'amandes



**Sugar-free hard yolk**  
**Jaune d'œuf blanchi sans sucre**



2310004	20 kg	33u
2310003	7 kg	40-80u

It contains maltitol and sorbitol.  
No added sugars

Contient du maltitol et du sorbitol.

Sans sucre ajouté

# SOFT YOLK

## CRÈME AUX JAUNES D'ŒUFS

### MAIN USE: COATING AND DECORATION

Product made of sugar and whole egg from freshly-cracked chicken eggs

### • PACKAGING •

Thermo-sealed in modified atmosphere. Does not require special conservation or storage conditions.

### • USE •

Decoration, filling and coating of pastry cakes. It can be spread in smooth, thin layers with a flat spoon, spatula or sleeve.

Suitable for caramelisation. Ready for use in:

- Cakes, pasties and others.

### • CONSERVATION (once the protective plastic has been removed) •

- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper
- Do not close the tub with the plastic lid
- Does not require refrigeration. Store in a cool dry place
- It can be cooled and frozen
- Best before: 10 months after purchase

### UTILISATION PRINCIPALE: GLAÇAGE ET DÉCORATION

Produit fabriqué à partir d'œufs de poule fraîchement cassés, avec des œufs entiers et du sucre.

### • EMBALLAGE •

Thermoscellé, sous atmosphère modifiée. Aucune condition particulière de stockage et de conservation n'est requise

### • UTILISATION •

décoration, fourrage et glaçage de gâteaux et pâtisseries. Étaler en couches lisses et fines à l'aide d'une pelle, d'une spatule ou d'une poche à douille.

Convient pour une caramélisation. Utilisable dans :

- Gâteau San Marcos
- Gâteau « plancha » San Marcos

### • CONSERVATION (après retrait du plastique de protection) •

- Lisser le contenu restant en collant un morceau de papier paraffiné
- Ne pas fermer le seau avec le couvercle en plastique
- Pas besoin de réfrigération. Conserver dans un endroit frais et sec.
- Peut être réfrigéré et congelé
- Délai de péremption : 10 mois



# SOFT YOLK

## CRÈME AUX JAUNES D'ŒUFS



**Decoración Yolk 45**    
Jaune d'œuf pour décoration 45

2280005      21,5 kg    33 u



**Kelmy soft yolk**    
Crème aux jaunes d'œufs Kelmy

2280006      7 kg      40-80u



**Decoración yolk**    
Jaune d'œuf pour décoration

2280008      21,5 kg    33u  
2280009      7 kg    40-80u

It prevents the appearance of the sugar bloom (white dots) on the surface of cakes  
Not liable to cracking under freezing temperatures

Prévient l'apparition de taches blanches dues au sucre à la surface des gâteaux  
Pas d'apparition de fissures lorsque la température baisse



**Cake yolk for freezing**    
Jaune d'œuf pour gâteaux aptes à la congélation

2280014      21,5 kg    33u  
2280015      7 kg    40-80u



Not liable to cracking under freezing temperatures  
It saves time making cakes

Pas d'apparition de fissures lorsque la température baisse  
Gain de temps pour la préparation de gâteaux

# SOFT YOLK

## CRÈME AUX JAUNES D'ŒUFS



**Smooth soft yolk**    
Crème aux jaunes d'œufs légère

2280019      7 kg      40-80u

Excellent baking performance  
Excellente tenue à la cuisson



**Sugar-free soft yolk**    
Crème aux jaunes d'œufs sans sucre

2310002      7 kg      40-80u

It contains maltitol and sorbitol. No added sugars  
Contient du maltitol et du sorbitol. Sans sucre ajouté.



**Toasted yolk**    
Jaunes d'œufs grillés

2280012      21,5 kg    33u

It contains caramel  
Contient du caramel



**Toasted cake yolk**    
Jaunes d'œufs grillés pour gâteaux

2280017      7 kg      40-80u

It contains caramel  
Contient du caramel



**Soft T yolk**    
Crème aux jaunes d'œufs T

2280003      21 kg      33u

Cool storage at 5 °C  
À conserver au réfrigérateur à 5°C



**Soft yolk for dipping**    
Crème aux jaunes d'œufs pour enrober

2280004      7 kg      40-80u

Used as a dipping syrup for pastry figures

Utilisé comme sirop pour enrober des palmiers feuilletés

# SPECIAL ICE-CREAM YOLK

## JAUNE D'ŒUF SPÉCIAL CRÈMES GLACÉES

Product made of 50% freshly-cracked egg yolk and sugar.

### • PACKAGING •

Thermo-sealed in modified atmosphere. Does not require special conservation or storage conditions.

### • USE •

to manufacture products such as full-cream ice cream in dairies. Ready to use.

### • CONSERVACIÓN (once the protective plastic has been removed) •

- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper
- Do not close the tub with the plastic lid
- Does not require refrigeration. Store in a cool dry place
- Best before: 10 months after purchase

Produit fabriqué avec 50 % de jaune d'œuf fraîchement cassé et 50 % de sucre.

### • EMBALLAGE •

Thermoscellé, sous atmosphère modifiée. Aucune condition particulière de stockage et de conservation n'est requise.

### • UTILISATION •

Pour préparer des crèmes comme la glace de manecado. Prêt à l'emploi.

### • CONSERVATION (après retrait du plastique de protection) •

- Lisser le contenu restant en collant un morceau de papier paraffiné
- Ne pas fermer le seau avec le couvercle en plastique
- Pas besoin de réfrigération. Conserver dans un endroit frais et sec.
- Délai de péremption : 10 mois



Ice-cream yolk cream



Crème de jaunes d'œufs pour crème glacée

2290006 21,5 kg 33 u

2290007 7 kg 40-80 u



# CREAMS CRÈMES

PASTRY CREAM

CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS

FILLING CREAMS

FRUIT CREAMS

CRÈME PÂTISSIÈRE

CRÈMES CROUSTILLANTES AU CHOCOLAT

CRÈMES POUR PÂTISSERIES FOURRÉES ET CONFITURE DE LAIT

CREMES DE FRUTAS

CRÈMES AUX FRUITS

## PASTRY CREAM CRÈME PÂTISSIÈRE

Pastry cream for direct application  
Traditional formula (egg yolk and whole milk)  
Unbeatable flavour and texture

Crème pâtissière pour application directe.  
Formule traditionnelle (jaunes d'œufs et lait entier). Une saveur et une texture uniques

• PACKAGING •

Thermo-sealed in modified atmosphere

• EMBALLAGE •

Thermoscellé, sous atmosphère modifiée.

• USE •

Cake decoration and filling. It can be spread in smooth, thin layers with a spatula or sleeve. Ready to use.

• UTILISATION •

Décoration et fourrage de gâteaux. Étaler en couches fines et lisses à l'aide d'une spatule ou d'une poche à douille. Prêt à l'emploi.

• CONSERVATION (once the container is opened) •

- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper
- Do not close the tub with the plastic lid
- Keep in cool storage at approximately 5 °C
- Suitable for freezing
- Best before: 6 months after purchase

• Stockage (après ouverture) •

- Lisser le contenu restant en collant un morceau de papier paraffiné
- Ne pas fermer le seau avec le couvercle en plastique
- Réfrigérer à environ 5 °C
- Peut être congelé
- Délai de péremption : 6 mois



Pastry cream	Flavour		
Crème pâtissière	Goût		
2040002	Vanilla	19 kg	33 u
2040000	Vanille	6 kg	40-80 u



# CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS

## CRÈMES CROUSTILLANTES AU CHOCOLAT

### Crunchy chocolate creams of various flavours

- For coating and filling pastry, cakes, etc.
- It bakes well and can be frozen
- Crispy texture
- Ready to use
- Store in a dry place at a temperature between 18 and 22 °C

- Oil may appear on the surface at higher temperatures; stir well before using
- It can harden at lower temperatures: heat in a water bath
- Best before: 18 months after purchase

### Crèmes croustillantes au chocolat aux différentes saveurs

- Pour le glaçage et le fourrage de pâtisseries
- Peut être cuit au four ou congelé
- Texture croustillante
- Prêt à l'emploi
- Conserver dans un endroit sec à une température comprise entre 18 et 22 °C

- À des températures plus élevées, de l'huile peut apparaître à la surface ; secouer avant utilisation
- À basse température, le crème peut durcir ; chauffer au bain-marie avant utilisation
- Délai de péremption : 18 mois



# CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS

## CRÈMES CROUSTILLANTES AU CHOCOLAT



**Chocoboni cream**    **Flavour**         
**Crème Chocoboni**    **Goût**

2040200    Huesito    3 kg    2 u

2040210    Huesito    1 kg    6 u



**Cookie cream**    **Flavour**         
**Crème Cookie**    **Goût**

2040201    Oreo    3 kg    2 u

2040211    Oreo    1 kg    6 u



**Hanut cream**    **Flavour**         
**Crème Hanut**    **Goût**

2040202    Ferrero    3 kg    2 u

2040212    Ferrero    1 kg    6 u



**Crunchy cream**    **Flavour**         
**Crème Crunchy**    **Goût**

2040203    Kinder    3 kg    2 u

2040213    Kinder    1 kg    6 u



**Coconut cream**    **Flavour**         
**Crème Coconut**    **Goût**

2040204    Raffaello    3 kg    2 u

2040214    Raffaello    1 kg    6 u



**Tasty cream**    **Flavour**         
**Crème Tasty**    **Goût**

2040205    Filipinos    3 kg    2 u

2040215    Filipinos    1 kg    6 u

# CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS

## CREMES CROCANTE DE CHOCOLATE



**Biscrunch cream**    **Flavour**  
**Crème Biscrunch**    **Goût**

2040225	Maria biscuit	3 kg	2 u
---------	---------------	------	-----



**Chocoball cream**    **Flavour**  
**Crème Chocoballs**    **Goût**

2040226	Conguito	3 kg	2 u
---------	----------	------	-----

2040216    Biscuit María    1 kg    6 u

Best before: 12 months after purchase  
Délai de péremption : 12 mois

2040217    Conguito    1 kg    6 u



**Chocotui cream**    **Flavour**  
**Crème Chocotui**    **Goût**

2040227	Toffee	3 kg	2 u
---------	--------	------	-----



**White Chocoball cream**    **Flavour**  
**Crème Chocoballs White**    **Goût**

2040228	Conguito blanco	3 kg	2 u
---------	-----------------	------	-----

2040218    Twix    1 kg    6 u

2040219    Conguito au chocolat blanc    1 kg    6 u



**Coffi cream**    **Flavour**  
**Crème Coffi**    **Goût**

2040229	Café	3 kg	2 u
---------	------	------	-----

2040220    Café    1 kg    6 u



**Chocococ cream**    **Flavour**  
**Crème Chocococ**    **Goût**

2040221	Coco	1 kg	6 u
---------	------	------	-----

2040220    Café    1 kg    6 u



**White Chocoboni cream**    **Flavour**  
**Crème Chocoboni White**    **Goût**

2040232	Huesito blanco	3 kg	2 u
---------	----------------	------	-----

2040233    Huesito au chocolat blanc    1 kg    6 u

# FILLING CREAMS

## CRÈMES POUR PÂTISSERIES FOURRÉES ET CONFITURE DE LAIT

### FILLING CREAMS AND DULCE DE LECHE

- For coating and filling pastry, cakes, etc.
- It bakes well and can be frozen
- Ready to use
- Stir before use
- Store in a dry place at a temperature between 18 and 22 °C
  - Oil may appear on the surface at higher temperatures; stir well before using
  - It can harden at lower temperatures: heat in a water bath
- Best before: 18 months after purchase

### Crèmes au chocolat et confiture de lait

- Pour le glaçage et le fourrage de pâtisseries
- Peut être cuit au four ou congelé
- Prêt à l'emploi
- Remuer avant l'utilisation
- Conserver dans un endroit sec à une température comprise entre 18 et 22 °C
  - À des températures plus élevées, de l'huile peut apparaître à la surface ; secouer avant utilisation
  - À basse température, le crème peut durcir ; chauffer au bain-marie avant utilisation
- Délai de péremption : 18 mois



**Biscuit cream**    **Flavour**  
**Crème Biscuit**    **Goût**

2040223	Lotus biscuit Biscuit Lotus	5 kg	2 u
---------	--------------------------------	------	-----

Best before: 12 months after purchase    Délai de péremption : 12 mois



**Chocotofi cream**    **Flavour**  
**Crème Chocotofi**    **Goût**

2040224	Toffee	5 kg	2 u
---------	--------	------	-----



**Crunchykin cream**    **Flavour**  
**Crème Crunchykin**    **Goût**

2040222	Kinder	5 kg	2 u
---------	--------	------	-----



**Caramel cream**    **Flavour**  
**Crème Caramel**    **Goût**

2040206	Dulce de leche Confiture de lait	5 kg	2 u
---------	-------------------------------------	------	-----



# FRUIT CREAMS

## CRÈMES AUX FRUITS

### Creams with 30% natural fruit

- For coating and filling pastry, cakes, etc.
- Bakes well and can be frozen
- Ready to use
- Stir before use
- Store in original container in a cool dry place away from direct light and high temperatures
- Best before: 15 months after purchase

### Crèmes contenant 30 % de fruits naturels

- Pour le glaçage et le fourrage de pâtisseries
- Peut être cuit au four ou congelé
- Prêt à l'emploi
- Remuer avant l'utilisation
- Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et des températures élevées
- Délai de péremption : 15 mois



**Strawberry cream** Flavour  
**Crème Strawberry** Goût

2040207 Strawberry 3 kg 2 u  
Fraise



**Blueberry cream** Flavour  
**Crème Blueberry** Goût

2040208 Blueberry 3 kg 2 u  
Myrtille



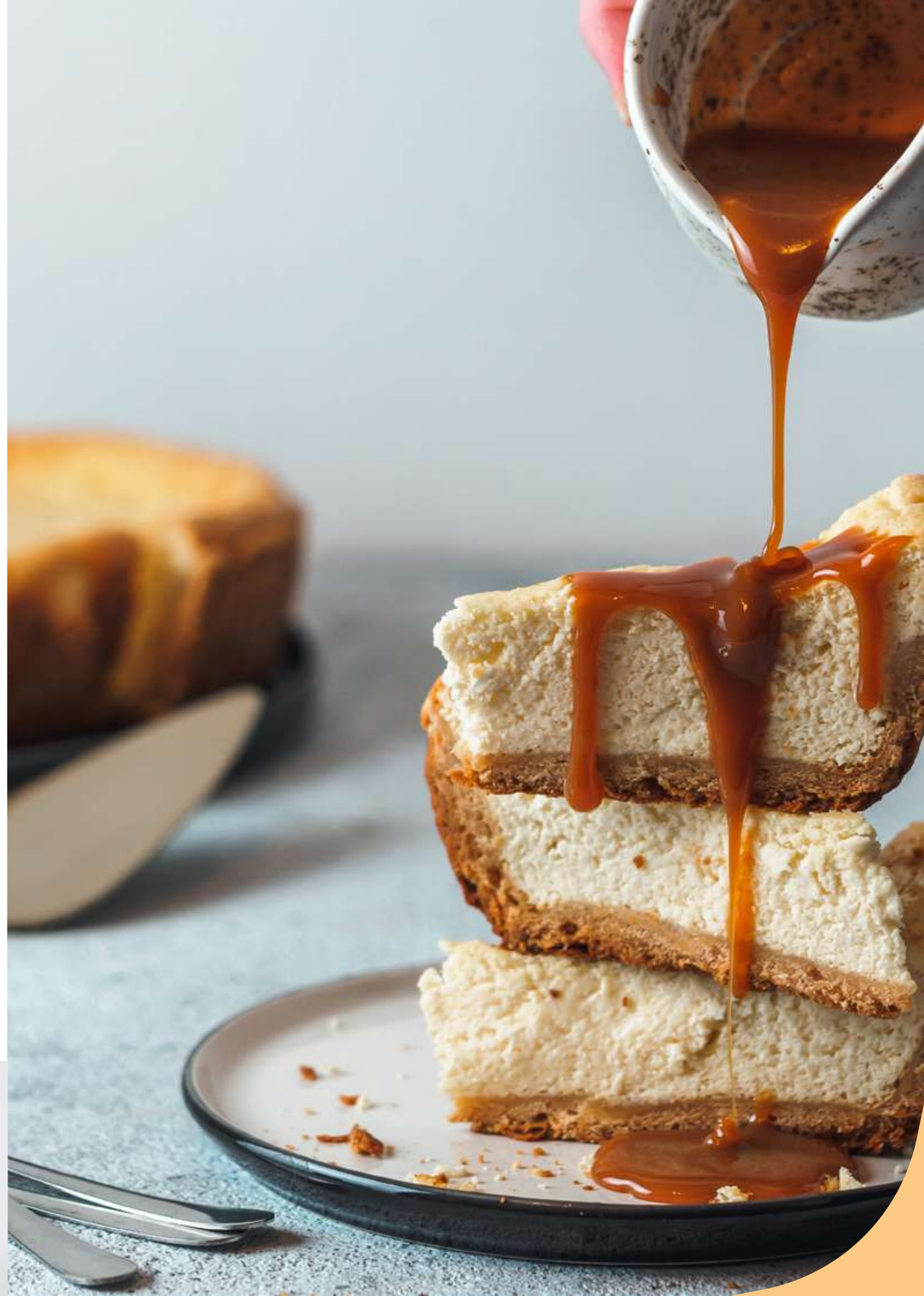
**Raspberry cream** Flavour  
**Crème Raspberry** Goût

2040209 Raspberry 3 kg 2 u  
Framboise



**Mango cream** Flavour  
**Crème Mango** Goût

2040231 Mango 3 kg 2 u  
Mangue





# SYRUPS

## SIROPS

CHOCOLATE, FRUIT AND CARAMEL SYRUPS

SIROPS AU CHOCOLAT, AUX FRUITS ET AU CARAMELO

KELMY

## CHOCOLATE, FRUIT AND CARAMEL SYRUPS

### SIROPS AU CHOCOLAT, AUX FRUITS ET AU CARAMEL

Flavoured syrups for the pastry, ice cream and catering industry

Sirops aromatisés destinés à une utilisation dans le secteur de la pâtisserie, des glaces et de la restauration

- Use:

- Desserts
- Ice cream
- Yogurt
- Shakes
- Smoothies
- Waffles
- Pancakes

- Utilisation :

- Desserts
- Crèmes glacées
- Yaourts
- Smoothies
- Gaufres
- Crêpes

- Anti-drip dispenser
- Ready to use
- Shake before using
- Store in a dry place at a temperature between 18 and 22 °C

- Système de dosage anti-goutte
- Prêt à l'emploi
- Agiter avant utilisation
- Conserver dans un endroit sec à une température comprise entre 18 et 22 °C

- Oil may appear on the surface at higher temperatures; shake before using
- It can harden at lower temperatures: heat in a water bath

- À des températures plus élevées, de l'huile peut apparaître à la surface ; secouer avant utilisation

- À basse température, le crème peut durcir ; chauffer au bain-marie avant utilisation

- Best before: 18 months after purchase

- Délai de péremption : 18 mois





# CHOCOLATE, FRUIT AND CARAMEL SYRUPS

## SIROPS AU CHOCOLAT, AUX FRUITS ET AU CARAMEL



**Biscuit syrup**      **Flavour**  
**Sirop Biscuit**      **Goût**

2040304	Lotus biscuit	1 kg	6 u
---------	---------------	------	-----

2040318	Biscuit Lotu	0,3 kg	12 u
---------	--------------	--------	------

Best before: 12 months after purchase  
Délai de péremption : 12 mois



**Choco syrup**      **Flavour**  
**Sirop Choco**      **Goût**

2040300	Chocolate	1 kg	6 u
---------	-----------	------	-----

2040307	Chocolat	0,3 kg	12 u
---------	----------	--------	------

Best before: 36 months after purchase  
Délai de péremption : 36 mois



**White Choco syrup**      **Flavour**  
**Sirop Choco White**      **Goût**

2040301	White chocolate	1 kg	6 u
---------	-----------------	------	-----

2040308	Chocolate blanco Chocolat blanc	0,3 kg	12 u
---------	------------------------------------	--------	------



**Cookie syrup**      **Flavour**  
**Sirop Cookie**      **Goût**

2040303	Oreo	1 kg	6 u
---------	------	------	-----

2040317	Oreo	0,3 kg	12 u
---------	------	--------	------

# CHOCOLATE, FRUIT AND CARAMEL SYRUPS

## SIROPS AU CHOCOLAT, AUX FRUITS ET AU CARAMEL



**Crunchy syrup**      **Flavour**  
**Xarope Crunchy**      **Goût**

2040302	Kinder	1 kg	6 u
---------	--------	------	-----

2040309	Kinder	0,3 kg	12 u
---------	--------	--------	------



**Chocoball syrup**      **Flavour**  
**Sirop Chocoballs**      **Goût**

2040305	White chocolate	1 kg	6 u
---------	-----------------	------	-----



**Black Choco syrup**      **Flavour**  
**Sirop Choco Black**      **Goût**

2040310	Chocolate	0,3 kg	12 u
---------	-----------	--------	------



**Black Zero Choco syrup**      **Flavour**  
**Sirop Choco Black Zero**      **Goût**

2040316	Chocolate	0,3 kg	12 u
---------	-----------	--------	------



# CHOCOLATE, FRUIT AND CARAMEL SYRUPS

## SIROPS AU CHOCOLAT, AUX FRUITS ET AU CARAMEL



**Caramel syrup**      **Flavour**              
**Sirop Caramelo**      **Goût**

2040306      Caramel    0,3 kg    12 u  
 Best before: 36 months after purchase  
 Délai de péremption : 36 mois



**Strawberry syrup**      **Flavour**              
**Sirop Strawberry**      **Goût**

2040311      Strawberry    0,3 kg    12 u  
 Fraise



**Berry syrup**      **Flavour**              
**Sirop Berries**      **Goût**

2040312      Berries    0,3 kg    12 u  
 Fruits rouges  
 Best before: 36 months after purchase  
 Délai de péremption : 36 mois



**Mango syrup**      **Flavour**              
**Sirop Mango**      **Goût**

2040313      Mango    0,3 kg    12 u  
 Mangue  
 Best before: 36 months after purchase  
 Délai de péremption : 36 mois



**Strawberry Syrup Zero**      **Flavour**              
**Sirop Strawberry Zero**      **Goût**

2040314      Strawberry    0,3 kg    12 u  
 Fraise  
 Best before: 36 months after purchase  
 Délai de péremption : 36 mois



**Caramel Syrup Zero**      **Flavour**              
**Sirop Caramelo Zero**      **Goût**

2040315      Caramel    0,3 kg    12 u  
 Best before: 36 months after purchase  
 Délai de péremption : 36 mois



# SUGAR PASTE

## PÂTE À SUCRE

WHITE SUGAR PASTE

COLOURED SUGAR PASTE

PÂTE À SUCRE BLANCHE

PÂTE À SUCRE COLORÉE



## WHITE SUGAR PASTE AND GUM PASTE

### PÂTE À SUCRE BLANCHE

#### • PACKAGING •

Store in a cool, dry place at room temperature

#### • USE •

- As coating for cakes and to model figures or even flowers.
- Flexible and elastic
- Does not crack or grain
- It is not sticky and can be kneaded as much as you like
- A more rigid structure can be obtained for more complex modelling by adding a pinch of CMC powder

\*For making lace, decorations, figures, flowers, etc. we recommend using gum paste because it can be modelled much better than sugar paste.

#### • CONSERVATION (once the sugar paste container is opened) •

- Cover the product with plastic wrap to keep air away and store in a container with a lid.
- Do not refrigerate
- Avoid hot and humid ambiances
- Best before: 15 months after purchase

#### • EMBALLAGE •

Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante

#### • UTILISATION •

- Pour recouvrir des gâteaux et modeler des figurines, comme des fleurs.
- Flexible et élastique
  - Ne se fissure et ne s'effrite pas
  - Non collant et peut être pétri autant de fois que désiré
  - Avec l'aide d'un peu de CMC, on obtient une structure plus rigide pour des modelages plus complexes

\*Pour l'élaboration de dentelles, d'ornements, de figurines, de fleurs, etc., il est recommandé d'utiliser la pâte à sucre, car elle se façonne plus facilement que la pâte à sucre

#### • CONSERVATION (après ouverture de l'emballage de la pâte à sucre) •

- Recouvrir le produit restant d'un film plastique étanche pour empêcher l'air de pénétrer, et le conserver dans un récipient couvert
- Ne pas réfrigérer
- Éviter les environnements chauds et humides
- Délai de péremption : 15 mois



# WHITE SUGAR PASTE AND GUM PASTE

## PÂTE À SUCRE BLANCHE



**White sugar paste**    **Flavour**  
**Pâte à sucre blanche**    **Goût**

2120002	Vanilla Vanille	5 kg	100 u
---------	--------------------	------	-------



**White sugar paste**    **Flavour**  
**Pâte à sucre blanche**    **Goût**

2120002	Vanilla Vanille	3 kg	176 u
---------	--------------------	------	-------



**White sugar paste**    **Flavour**  
**Pâte à sucre blanche**    **Goût**

2130012	Vanillala Vanille	1 kg	4 u
---------	----------------------	------	-----



**White sugar paste**    **Flavour**  
**Pâte à sucre blanche**    **Goût**

2130012	Vanilla Vanille	0,25 kg	12 u
---------	--------------------	---------	------



**Gum paste**  
**Pâte à sucre**

2260000		1 kg	6 u
---------	--	------	-----



# FONDANT DE COLORES PASTA DE AÇÚCAR DE CORES



KELMY

## COLOURED SUGAR PASTE PÂTE À SUCRE COLORÉE



**Black sugar paste**  
Pâte à sucre noir



2130022	1 Kg	4 u
2150030	0,25 Kg	12 u



**Grey sugar paste**  
Pâte à sucre grise



2150019	0,25 Kg	12 u
---------	---------	------



**Brown sugar paste**  
Pâte à sucre marron



2130018	1 Kg	4 u
2150024	0,25 Kg	12 u



**Red sugar paste**  
Pâte à sucre rouge



2130027	1 Kg	4 u
2150036	0,25 Kg	12 u



**Orange sugar paste**  
Pâte à sucre orange



2130020	1 Kg	4 u
2150024	0,25 Kg	12 u



**Yellow sugar paste**  
Pâte à sucre jaune



2130000	1 Kg	4 u
2150001	0,25 Kg	12 u

# COLOURED SUGAR PASTE

## PÂTE À SUCRE COLORÉE



**Lemon-yellow sugar paste**   
Pâte à sucre jaune citron

2130002	1 Kg	4 u
2150003	0,25 Kg	12 u



**Pistachio-green sugar paste**   
Pâte à sucre vert pistache

2130035	1 Kg	4 u
2150047	0,25 Kg	12 u



**Green sugar paste**   
Pâte à sucre verte

2130033	1 Kg	4 u
2150044	0,25 Kg	12 u



**Turquoise-blue sugar paste**   
Pâte à sucre bleu turquoise

2130010	1 Kg	4 u
2150012	0,25 Kg	12 u



**Baby-blue sugar paste**   
Pâte à sucre bleu bébé

2130004	1 Kg	4 u
2150005	0,25 Kg	12 u



**Sky-blue sugar paste**   
Pâte à sucre bleu ciel

2130006	1 Kg	4 u
2150007	0,25 Kg	12 u

# COLOURED SUGAR PASTE

## PÂTE À SUCRE COLORÉE



**Navy-blue sugar paste**   
Pâte à sucre bleu marine

2130008	1 Kg	4 u
2150010	0,25 Kg	12 u



**Lilac sugar paste\***   
Pâte à sucre lilas\*

2130016	1 Kg	4 u
2150021	0,25 Kg	12 u



**Fuchsia sugar paste**   
Pâte à sucre fuchsia

2130014	1 Kg	4 u
2150044	0,25 Kg	12 u



**Pink sugar paste**   
Pâte à sucre rose

2130029	1 Kg	4 u
2150039	0,25 Kg	12 u



**Baby-pink sugar paste**   
Pâte à sucre rose bébé

2130031	1 Kg	4 u
2150041	0,25 Kg	12 u



**Flesh sugar paste**   
Pâte à sucre couleur peau

2130025	1 Kg	4 u
2150033	0,25 Kg	12 u

\*Lilac sugar paste does not have Halal or Kosher certificates \*O fondant lilás não tem os certificados Halal e Kosher

# PREPARATIONS AND MIXES

## PRÉPARATIONS ET MÉLANGE

ALBUMIN

BUTTERCREAM

ROYAL ICING

ALBUMINE

CRÈME AU BEURRE

GLAÇAGE ROYAL

KELMY

## ALBUMIN ALBUMINE

**Powdered egg albumin, sugar (sweetener for Clarakel with no added sugar) and additives, with vanilla aroma**

- The powdered product does not require special conservation or storage conditions. Once opened, cover the container and keep in a dry place to prevent caking
- For making meringue, flambé, babaraise, etc. Once made, keep in the fridge for up to 2-3 days. Cover to prevent it from drying out.



**Clarakel albumin**  
**Albumine Clarakel**

**Flavour**  
**Goût**



2010001

Vanilla  
Vanille

0,8 kg

12 u



**Sugar-free Clarakel albumin**  
**Albumine Clarakel sans sucre**

**Flavour**  
**Goût**



2310000

Vanilla  
Vanille

0,3 kg

12 u



# BUTTERCREAM

## CRÈME AU BEURRE

**Powdered product to make frosting or buttercream for decorating cakes, cupcakes and dessert fillings.**

Powdered product to make frosting or buttercream for decorating cakes, cupcakes and dessert fillings.

The powdered product does not require special conservation or storage conditions. Once opened, cover the container and keep in a dry place to prevent caking

\*Add colorant to obtain the desired tone or colour

Préparation en poudre pour glaçages ou crème au beurre, à utiliser comme décoration de gâteaux et de cupcakes ou comme fourrage pour des desserts.

Les produits en poudre ne nécessitent pas de conditions particulières de stockage et de conservation. Une fois ouvert, couvrir le récipient et le tenir à l'abri de l'humidité pour éviter que le produit ne s'agglomère.

\*Avec le produit goût nature, ajouter la tonalité et la couleur souhaitées

# BUTTERCREAM

## CRÈME AU BEURRE



Neutral buttercream Flavour  
Crème au beurre nature Goût

---

2080000 Neutral 1 kg 7 u



Neutral buttercream Flavour  
Crème au beurre nature Goût

---

2080001 Neutral 0,5 kg 12 u



Neutral buttercream Flavour  
Crème au beurre nature Goût

---

2080002 Neutral 0,3 kg 18 u













# BUTTERCREAM

## CRÈME AU BEURRE



**Chocolate powder buttercream** Flavour    
**Crème au beurre poudre de chocolat** Goût    
 2080006 Chocolate 0,3 kg 18 u



**Strawberry powder buttercream** Flavour    
**Crème au beurre poudre de fraise** Goût    
 2080009 Strawberry 0,3 kg 18 u  
 Fraise



**Vanilla buttercream** Flavour    
**Crème au beurre vanille** Sabor    
 2080013 Vanilla 0,3 kg 18 u  
 Vanille

# ROYAL ICING

## GLAÇAGE ROYAL

**Powdered product made of ground sugar, powdered egg white and additives**

Used to make royal icing and to decorate cupcakes, cakes, biscuits, and pastry dough and for cake filling or coating.

The powdered product does not require special conservation or storage conditions. Once opened, cover the container and keep in a dry place to prevent caking

**Préparation en poudre à base de sucre semoule, de blanc d'œuf en poudre et d'additifs**

Pour la production de glaçage royal, mais aussi pour la décoration de cupcakes, de gâteaux, de biscuits, de pâtes à tarte et pour fourrer ou recouvrir des gâteaux

Le produit en poudre ne nécessite pas de conditions particulières de stockage et de conservation. Une fois ouvert, couvrir le récipient et le tenir à l'abri de l'humidité pour éviter que le produit ne s'agglomère.





**Royal Icing**    
**Glaçage royal**  
 2080016 1 kg 7 u



**Royal Icing**    
**Glaçage royal**  
 2080017 0,5 kg 12 u



**Royal Icing**    
**Glaçage royal**  
 2080018 0,25 kg 18 u



# INGREDIENTS

# INGREDIENTS

SWEET POTATO CONFIT

MARZIPAN

BRITTLE

SUGARS

GLUCOSE

ADDITIVES

PATATES DOUCES CONFITES

PÂTE D'AMANDE

CROCANTI

SUCRES

ADDITIFS

KELMY

## SWEET POTATO CONFIT

## PATATES DOUCES CONFITES

**Traditionally-cooked sweet potato with added sugar and glucose**

Used for pastries such as pasties that require baking. Very stable during cooking and maintains its creaminess.

Once the protection film is removed and if you do not use the entire content, smooth out the leftovers and place paraffin paper over the upper surface to prevent it from drying out.

To prevent the growth of mould, do not close the container with the plastic lid.

DOES NOT REQUIRE REFRIGERATION

**Patate douce cuite de façon traditionnelle avec sucre et glucose ajoutés**

On utilise ce produit pour la préparation de pâtisseries, notamment celles qui nécessitent une cuisson au four. Il est très stable pendant la cuisson, permettant de maintenir l'onctuosité des produits.

Si le film de protection est enlevé et le contenu du seau n'est pas utilisé complètement, lisser le contenu restant et coller du papier paraffiné sur le dessus du produit pour éviter qu'il ne sèche.

Ne pas fermer le récipient avec le couvercle en plastique pour éviter la formation de moisissures.  
PAS DE RÉFRIGÉRATION NÉCESSAIRE



Sweet potato for filling



Patate douce pour fourrage

2030005

7 Kg

40-80 u



# MARZIPAN

## PÂTE D'AMANDE

Product made with 50% almonds and 50% sugar.

Used to model marzipan figures or pastry products that use marzipan and require baking.

If all the product is not used once the container has been opened, make sure that the protective plastic is in contact with the upper surface of the product to prevent it from drying out.

Keep the product stored between 7 and 12 °C if it is to be stored for an extended period.



**Baked Marzipan (50%)**  
**Pâte d'amande cuite au four (50 %)**

2070000

7 Kg



Produit composé de 50 % d'amandes et 50 % de sucre.

Utilisé pour le modelage de figurines en pâte d'amande ou de produits de pâtisserie à base de pâte d'amande et nécessitant une cuisson au four.

Lorsque l'emballage est ouvert, si tout le produit n'est pas utilisé, toujours conserver le film plastique de protection sur la face supérieure du produit pour éviter que le produit ne sèche.

Pour des périodes de conservation plus longues, il est conseillé de garder le produit au réfrigérateur entre 7 et 12 °C

# BRITTLE

## CROCANTI

Mix of almond or peanut and sugar

Recommended for decorating pastry and ice cream products.

It does not require special conservation and storage conditions. We recommend closing the container tightly after use to prevent the product from going rancid.

Keep the product stored between 5 and 7 °C if it is to be stored for an extended period.



**Almond brittle**  
**Crocanti aux amandes**

2050000

2 kg

2 u



**Peanut brittle**  
**Crocanti aux cacahuètes**

2050001

2 kg

2 u

Mélange d'amandes ou de cacahuètes et de sucre

Utilisé directement pour décorer des pâtisseries et des glaces.

Aucune condition particulière de stockage et de conservation n'est requise. Après ouverture et utilisation, il est recommandé de refermer hermétiquement le récipient pour éviter que le produit ne rancisse.

Pour des périodes de conservation plus longues, il est conseillé de garder le produit au réfrigérateur entre 5 et 7 °C



# SUGARS SUCRES

## Finely-ground sugar for bakery use

It does not require special conservation and storage conditions.

We recommend closing the container tightly after use and keeping it well away from moisture.



**Icing sugar**  
**Sucre glace**

2020000    1 kg    7 u

Treated to prevent caking  
Ideal for products that require smooth-textured sugar.

Use:

- To be applied directly on pastry products by sprinkling or coating.
- As an ingredient in pastry doughs to make sugar paste, royal icing, frosting, buttercream, macarons, marzipan, etc.



## Sucre finement moulu pour le secteur de la pâtisserie

Aucune condition particulière de stockage et de conservation n'est requise.

Après ouverture et utilisation, il est recommandé de refermer l'emballage et de le conserver à l'abri de l'humidité



**Lustre Sugar**  
**Sucre lustre**

2020001    10 kg    48 u

Traité pour éviter le phénomène d'agglutination  
Idéal pour les produits où l'on cherche à éviter le caractère croquant du sucre.

Utilisé :

- Pour une application directe sur des produits de pâtisserie, comme saupoudrage ou comme enrobage
- Comme ingrédient dans des pâtes à gâteau, pour faire de la pâte à sucre, du glaçage, du glaçage royal, de la crème au beurre, des macarons, de la pâte d'amande, etc.



# SUGARS SUCRES



**Anti-humidity sugar**  
**Sucre résistant à l'humidité**

2020005    10 kg    48 u

Treated with vegetable fat to withstand changes in humidity.  
Used for direct application on pastry products by sprinkling or coating.

Traité avec de la graisse végétale pour résister aux changements d'humidité.  
Utilisé pour une application directe sur des produits de pâtisserie, comme saupoudrage ou comme enrobage.

\*The anti-humidity sugar is certified Kosher Dairy  
\*Le sucre résistant à l'humidité est certifié Kasher Dairy



**Ground sugar**  
**Sucre moulu**

2020004    10 kg    48 u

Additive-free  
Used as an ingredient to make additive-free stone nougat and pastry products

Sans aucun additif.  
Utilisé comme ingrédient dans la production de nougat à la meule de pierre et de produits de pâtisserie sans additifs



# GLUCOSE

## GLUCOSE

### Glucose syrup

#### • USE •

Commonly used in desserts, cakes, confectionery and jams for the following purposes:

- To prevent sugar crystallisation
- To get smooth, elastic consistency
- To retain moisture

Ingredient for modelling sugar paste, gum paste and chocolate.

Ingredient to enhance the elasticity of royal icing.

#### • CONSERVATION •

- Store in a cool, dry place.
- Keep container closed
- Best before: 20 months after purchase

### Sirop de glucose

#### • UTILISATION •

couramment utilisé dans les desserts, gâteaux, confiseries et confitures pour :

- Empêcher la cristallisation du sucre
- Donner une consistance lisse et élastique
- Retenir l'humidité

Ingrédient pour modeler de la pâte à sucre et du chocolat.

Ingrédient permettant de donner de l'élasticité à un glaçage royal.

#### • CONSERVATION •

- Conserver dans un endroit frais et sec.
- Maintenir le récipient fermé
- Délai de péremption : 20 mois



Glucose syrup  
Sirop de glucose

2060000 8 kg



Glucose syrup  
Sirop de glucose

2060002 5 kg



Glucose syrup  
Sirop de glucose

2060003 1,3 kg 12 u



Glucose syrup  
Sirop de glucose

2060005 0,35 kg 9 u

# ADDITIVES

## ADDITIFS

### CMC

#### Fine CMC powder

#### • USE •

- Stabiliser
- To harden the sugar paste while modelling
- Food glue

#### • CONSERVATION •

- Store in a cool, dry place.
- KEEP CLOSED.
- Best before: 24 months after purchase

#### CMC en poudre fine

#### • UTILISATION •

- Stabilisateur
- Durcir la pâte à sucre lors de son modelage
- Colle alimentaire

#### • CONSERVATION •

- Conserver dans un endroit frais et sec.
- GARDER FERMÉ.
- Délai de péremption : 24 mois.

### CREAM OF TARTAR

#### Cream of tartar powder

#### • USE •

Delays sugar crystallisation and increases the volume of doughs and creams.

- To stabilise egg whites to make meringues and royal icing for biscuit decoration.
- To stabilise whipped cream.
- As an ingredient of home-made sugar paste

#### • CONSERVATION •

- Store in a cool, dry place.
- KEEP CLOSED
- Best before: 24 months after purchase

#### Bitartrate de potassium en poudre

#### • UTILISATION •

Retarde la cristallisation du sucre et augmente le volume des pâtes et des crèmes.

- Stabiliser les blancs d'œufs dans la préparation de meringues et du glaçage royal pour la décoration de biscuits.
- Raffermer la crème fouettée.
- Ingrédient pour faire de la pâte à sucre maison

#### • CONSERVATION •

- Conserver dans un endroit frais et sec.
- GARDER FERMÉ
- Délai de péremption : 24 mois



CMC  
CMC

2260006 0,1 kg 16 u  
2260007 0,05 kg 20 u



Cremor Tártaro  
Bitartrate de potassium

2260003 0,15 kg 16 u  
2260002 0,05 kg 20 u

# ADDITIVES

## ADITIVOS

### FOOD GLYCERINE

#### Food glycerine of natural origin.

- USE •
- Emulsifier
- Stabiliser
- Sweetener
- Thickener
- Ingredient for making sugar paste and gum paste



- CONSERVATION •
- Store in a cool, dry place.
- KEEP CLOSED
- Best before: 24 months after purchase



#### Glycérine alimentaire d'origine naturelle.

- UTILISATION •
- Émulsifiant
- Stabilisateur
- Édulcorant
- Épaississeur
- Ingrédient pour la production de pâte à sucre

- CONSERVATION •
- Conserver dans un endroit frais et sec.
- GARDER FERMÉ
- Délai de péremption : 24 mois

<b>Food glycerine</b>		
<b>Glycérine alimentaire</b>		
2260001	0,2 Kg	20 u



# CAKES GÂTEAUX

CADIZ BREAD  
YOLK CAKE  
GLORY CAKE

PAIN DE CADIZ  
GÂTEAU AUX JAUNES D'ŒUFS  
GÂTEAU DE GLOIRE

KELMY

## CADIZ BREAD PAIN DE CADIZ

Supreme quality traditional filled marzipan sweets. Ready for consumption.

- CONSERVATION and BEST-BEFORE DATE •
- Keep in a cool, dry place.
- Store in a cool, dry place at room temperature.
- KEEP CONTAINER CLOSED.
- Best before: 9 months after purchase



Supreme Cadiz bread  
Pain de Cadiz qualité supérieure

2110003

0,3 kg

20 u

Confiseries traditionnelles en pâte d'amande fourrées, qualité supérieure. Produit prêt à la consommation.mo.

- CONSERVATION ET PÉREMPTION •
- Conserver dans un endroit frais et sec.
- Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante.
- GARDER LE RÉCIPIENT FERMÉ.
- Délai de péremption : 9 mois.



Supreme Cadiz bread  
Pain de Cadiz qualité supérieure

2110004

0,25 kg

20 u



# YOLK CAKE

## GÂTEAU AUX JAUNES D'ŒUFS

**Supreme quality traditional marzipan sweets filled with yolk confit.**

- CONSERVATION and BEST-BEFORE DATE ●
  - Keep in a cool, dry place.
  - Store in a cool, dry place at room temperature.
  - KEEP CONTAINER CLOSED.
  - Best before: 4 months after purchase
- ADVANTAGES ●
  - Ready for consumption.
  - Hand-wrapped.



**Supreme yolk cake 50%**  
Gâteau aux jaunes d'œufs de qualité supérieure 50 %

2240008 4 kg



**Supreme yolk cake 50%**  
Gâteau aux jaunes d'œufs de qualité supérieure 50 %

2240300 1,6 kg

**Confiseries traditionnelles en pâte d'amande fourrées aux jaunes d'œufs confits, qualité supérieure.**

- CONSERVATION ET PÉREMPTION ●
  - Conserver dans un endroit frais et sec.
  - Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante.
  - GARDER LE RÉCIPIENT FERMÉ.
  - Délai de péremption : 4 mois
- AVANTAGES ●
  - Produit prêt à la consommation.
  - Emballé à la main.



**Supreme yolk cake 50%**  
Gâteau aux jaunes d'œufs de qualité supérieure 50 %

2240200 2,5 kg



**Supreme yolk cake 50%**  
Gâteau aux jaunes d'œufs de qualité supérieure 50 %

2240501 0,5 kg 12 u

# GLORY CAKE

## GÂTEAU DE GLOIRE

**Supreme quality traditional marzipan sweets filled with sweet potato confit.**

- CONSERVATION and BEST-BEFORE DATE ●
  - Keep in a cool, dry place.
  - Store in a cool, dry place at room temperature.
  - KEEP CONTAINER CLOSED.
  - Best before: 4 months after purchase
- ADVANTAGES ●
  - Ready for consumption.
  - Hand-wrapped



**Supreme Glory Cake 50%**  
Gâteau de Gloire qualité supérieure 50 %

2220007 4 kg



**Supreme Glory Cake 50%**  
Gâteau de Gloire qualité supérieure 50 %

2220300 1,6 kg

**Confiseries traditionnelles en pâte d'amande fourrées de patate douce confite, qualité supérieure.**

- CONSERVATION ET PÉREMPTION ●
  - Conserver dans un endroit frais et sec.
  - Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante.
  - GARDER LE RÉCIPIENT FERMÉ.
  - Délai de péremption : 4 mois.
- AVANTAGES ●
  - Produit prêt à la consommation.
  - Emballé à la main



**Supreme Glory Cake 50%**  
Gâteau de Gloire qualité supérieure 50 %

2220200 2,5 kg

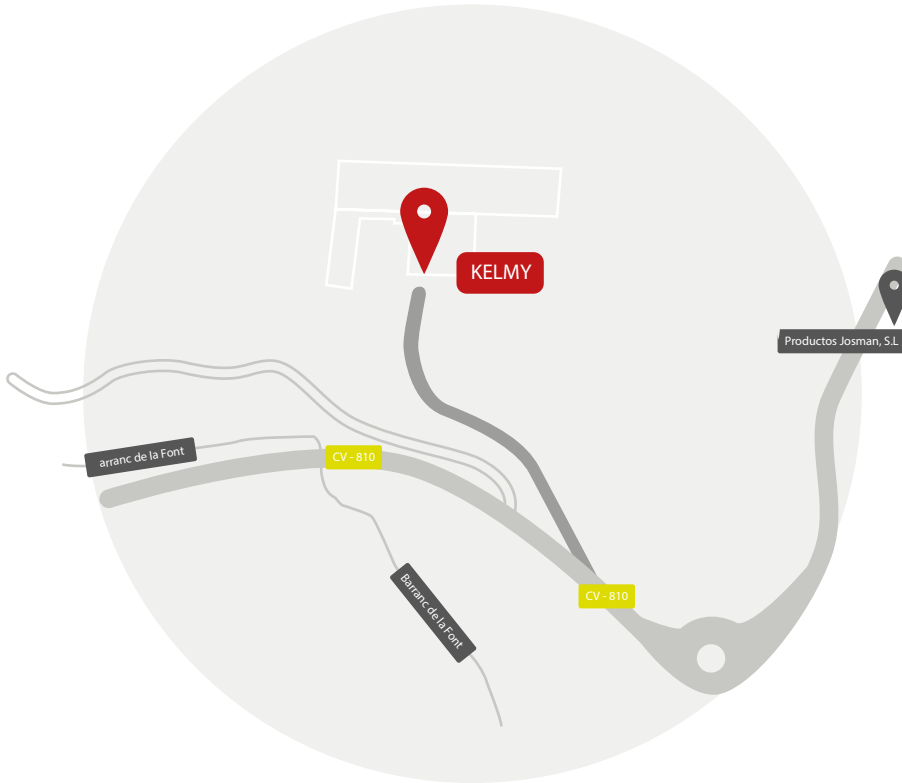


**Supreme Glory Cake 50%**  
Gâteau de Gloire qualité supérieure 50 %

2220501 0,5 kg 12 u







## Productos Kelmy, S.A.U.

Ctra. de Tibi, km. 1,500 / 03100 JIJONA (Alicante) SPAIN

Tel. (+34) 965 612 600

[kelmy@kelmy.com](mailto:kelmy@kelmy.com) /

