



**TRABLIT, UNE RECETTE
INCOMPARABLE,
QUI SE TRANSMET
DEPUIS 1845.**



TRABLIT®
TORRÉFACTEUR & EXTRACTEUR

100% NATURELS, SANS ARÔMES ARTIFICIELS, SANS CONSERVATEURS

WWW.TRABLIT1845.COM



TRABLIT 1845[®]

L'incomparable

« Trablité », l'extrait de café liquide par excellence, ingrédient indispensable pour les professionnels de la pâtisserie, chocolaterie et de la glace. L'extrait de café liquide Trablité contient un minimum de 28% de matière sèche issue de cafés torréfiés en méthode traditionnelle par nos soins. C'est le secret de sa fabrication qui garantit depuis 1845 cette saveur inimitable de café corsé et légèrement caramélisé apportant un parfum subtil, équilibré et sans amertume aux grands classiques de la pâtisserie et aux créations contemporaines.



CONDITIONNEMENT EN BOUTEILLES

125 ml

250 ml

500 ml

1 l

CONDITIONNEMENT EN BIDON

5 l

10 l

TRABLIT *L'atelier*

LA FABRICATION DES PÂTES AROMATIQUES

L'atelier Trablité regroupe une gamme de pâtes aromatiques naturelles, sans conservateurs et sans additifs. Les produits de la gamme L'atelier Trablité sont issus d'un savoir-faire historique et artisanal qui associe sélection, transformation de la matière première et l'art de la torréfaction pour les pâtes brutes de pistache et noisettes. Nos pâtes aromatiques conservent toute leur saveur pour apporter finesse et noblesse à vos pâtisseries et crèmes glacées.

PÂTES AROMATIQUES
NATURELLES, PRODUITS
BRUTS, SANS SUCRE



PÂTE PISTACHE

Retrouvez le parfum caractéristique de pistache torréfiée ainsi qu'une longue intensité en bouche. Elle existe en version couleur naturelle ou en version colorée.



PÂTE NOISETTE FINE

Idéale pour le fourrage des chocolats ou la pâtisserie, pour un parfum prononcé de noisette légèrement grillée. Elle se décline en version pâte fine ou à petits grains.

PÂTES AROMATIQUES
NATURELLES ET SUCRÉES



PÂTE NOUGAT

Pâte à grain avec éclat de nougat et de noisette. Un subtil mélange d'amandes, de noisettes et de miel pour une pâte souple dégageant un fort parfum caractéristique du nougat de Montélimar.



PÂTE CARAMEL

Pâte lisse. Sa fabrication requiert une sélection de sucre pour une caramélisation à point et une saveur sans amertume. Pâte de couleur dorée.



PÂTE CAFÉ

Pâte lisse. Retrouvez la qualité de notre extrait de café en pâte aromatique pour une utilisation dans vos préparations pâtisseries. Notre pâte contient 93% d'extrait de café et est idéalement corsée.



PÂTE PRALINÉ NOISETTE

Pâte lisse. Cette pâte se compose des noisettes torréfiées, pour faire ressortir leur saveur, et enrobées de caramel avant d'être broyées et laminées.

CONDITIONNEMENT

150 g

1 kg

10 kg

100% NATURELS, SANS ARÔMES ARTIFICIELS, SANS CONSERVATEURS



DEPUIS 1845,

Trablit est une entreprise spécialisée dans la torréfaction et l'extraction de café, ancrée dans la tradition et la transmission d'un ingrédient « incomparable » de génération en génération et à travers le monde.

Torréfacteur exigeant, Trablit maîtrise l'assemblage des crus, la torréfaction et la délicate extraction des arômes, afin d'obtenir des extraits naturels et des pâtes aromatiques subtiles et de qualité constante, sans additifs et sans conservateurs. Ces concentrés aromatiques de café et de fruits à coque, obtenus par un lent processus, vous permettront de donner libre cours à l'ensemble de vos créations.

TRABLIT

TORRÉFACTEUR & EXTRACTEUR

TRABLIT
1845
L'incomparable



Ets Corvée Trablit
10 rue du Docteur Charcot
Z.I. Sud
91420 Morangis - France
+33 (0)1 60 14 71 47
adv@trablit1845.com

TRABLIT,
UNE RECETTE INCOMPARABLE,
UN SECRET BIEN GARDÉ
QUI SE TRANSMET
DEPUIS 1845.

WWW.TRABLIT1845.COM