



**MAISON
PROLAINAT**

— RECETTES —
JALOUSEMENT
GARDÉES

DEPUIS 1973

CRÉATRICE DE *gourmandises*
POUR LES PROFESSIONNELS



CRÉATRICE DE *gourmandises*

LIEU-DIT LA BÉGONIERE
ROUTE DE MAUVEZIN
32270 BLANQUEFORT

PROLAINAT.COM
PROLAINAT@PROLAINAT.COM

05.62.65.95.11



UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

1973

Begon DE SCORAILLE, producteur laitier gersois, décide de diversifier son activité. Pour cela, il se lance dans la fabrication de glaces à partir du surplus de lait de son exploitation. C'est ainsi que Prolainat voit le jour.

1980

Spécialisation dans les desserts surgelés haut de gamme.

1990

Développement du savoir-faire sur la pâtisserie française.

2006



Intégration au groupe Andros et à son savoir-faire fruitier.

2019



Développement des marques propres



AU CŒUR DU GERS



Sur cette terre de gastronomie et de bon vivre, s'est façonnée notre vision de la pâtisserie et du dessert avec pour valeurs étendard **Exigence, Bienveillance et Enthousiasme.**



16 050 M²

INNOVATION



Sourcing de 1300 matières premières
Renouvellement de 30% de l'offre
chaque année



300
SALARIES

ENGAGEMENT & QUALITE



EXCELLENCE QUALITE

Laboratoire d'analyses interne avec plus de **30 ans d'expérience**, permettant un contrôle instantané et à chaque étape de la production.



EXCELLENCE SAVEURS

Avec le référencement de **plus de 1300 matières premières**, nous sélectionnons avec la plus grande **exigence** les ingrédients rentrant dans l'élaboration de toutes nos recettes.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Entreprendre localement pour une **alimentation** où **plaisir** rime avec **naturalité** et **responsabilité**.

Une démarche collective
chez **MAISON PROLAINAT**

83 projets engagés
pour et par nos collaborateurs

NOS SOLUTIONS DESSERTS

SOMMAIRE



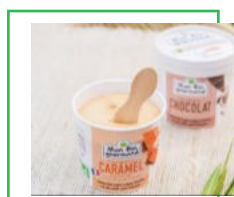
ENTREMETS
EN PLAQUE DÉCOUPÉE



CŒURS
COULANTS



MOUSSE
AU CHOCOLAT



SORBETS &
CRÈMES GLACÉES *Bio*



DESSERTS GLACÉS



INFORMATIONS
LOGISTIQUE



ENTREMETS EN PLAQUE DÉCOUPÉE



NOTRE SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER au service des professionnels

Elaboration maîtrisée

1 Biscuits

Elaborés dans **notre biscuiterie**
Brownie, génoise, dacquoise, pain
de Gênes

2 Mousses et crémeux

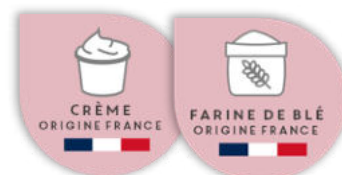
Elaborés dans **nos ateliers mix**
Avec ou sans inclusions de fruits

3 Glaçage et décor

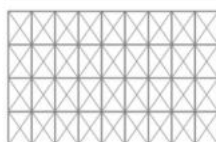
pour une finition premium

Solution dessert

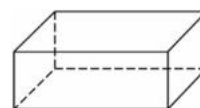
RECETTES ICONIQUES
DE LA PÂTISSERIE
FRANÇAISE



DÉCOUPE À FAÇON



Individuel
Mini
Mignardises



PARTS
INDIVIDUELLES
=
10 À 12 PARTS



48 H

GARANTIE
QUALITÉ APRÈS
DÉCONGÉLATION

ENTREMETS


LES BANDES CLASSIQUES *parfums chauds*



OPÉRA

Biscuits aux amandes imbibés de sirop au café, d'une mousse au café, ganache et glaçage au chocolat noir.



690g L x l x H - 370 x 81 x 32 mm  10 à 12



6 h



6 uvc / carton
72 cartons / palette






DISPONIBLE EN FORMAT INDIVIDUEL



CROUSTILLANT CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, préparation croustillante à la noisette et au pain d'épice au cacao.






700g L x l x H - 370 x 95 x 30 mm  10 à 12  8 h  6 uvc / carton
72 cartons / palette



TIRAMISU


Mousse au mascarpone et au marsala, biscuits au café imbibés de sirop au café, cacao en poudre.

735g L x l x H - 370 x 95 x 38 mm  10 à 12  6 h  6 uvc / carton
72 cartons / palette

ENTREMETS AU CHOCOLAT BIO

Entremets tout chocolat, avec une pointe de caramel, à base de farine et d'œufs de poules élevées en plein air ORGANIC France.



2000g L x l x H - 372 x 386 x 30 mm  25



6 h



1 uvc / carton
232 cartons / palette



RESPECT LOI EGALIM



Nouveauté 2022

ENTREMETS

LES BANDES CLASSIQUES *aux fruits*



MACARON FRAMBOISE

De vrais morceaux de framboises (20%), une mousse à la vanille à base de gousses de vanille et un biscuit aux amandes saupoudré de noix de coco torréfiée.

655g

L x l x H -
370 x 81 x 40 mm

 10 à 12



10 h



6 uvc / carton
72 cartons / palette



FRAISIER

Mousse à la vanille avec inclusions de fraises sucrées, génoises aux amandes imbibées de sirop à la fraise, préparation et nappage à la fraise.

940g

L x l x H -
370 x 81 x 40 mm



10 à 12



10 à 12 h



6 uvc / carton
72 cartons / palette



DISPONIBLE EN
FORMAT
INDIVIDUEL



ENTREMETS

LES RONDS

*Le format traditionnel
pour vos ardoises desserts*



CHEESECAKE

Appareil à base de fromage frais (40%) sur un biscuit crumble fabriqué dans nos ateliers.

1300g Diam. - 260 mm H - 35 mm  12  2 à 3h  4 uvc / carton
56 cartons / palette




PRÉ
DÉCOUPÉ
Service
facilité



Tendance
PÂTISSERIE
américaine

FORÊT NOIRE

Mousse chantilly à base de crème origine française, alternée avec une génoise cacao et une compotée de corièze.

1190g Diam. - 240 mm H - 60 mm  12  3 à 4 h  6 uvc / carton
42 cartons / palette



Le dessert italien préféré des français




ENTREMETS

EN CONTENANT

TIRAMISU






Mousse au mascarpone et au marsala, biscuits au café imbibés de sirop au café, cacao en poudre

1100g L x l x H - 231 x 154 x 60 mm  12 à 14  4 h  6 uvc / carton
72 cartons / palette

TIRAMISU AUX FRAISES



Mousse au mascarpone, biscuits aux œufs imbibés de sirop à la fraise, fraises en cube et préparation à la fraise.

1105g L x l x H - 231 x 154 x 60 mm  12 à 14  7 à 8 h  6 uvc / carton
72 cartons / palette



ENTREMETS

LES INDIVIDUELS

*Simplifier la gestion
du coût portion*



NOUVEAU

OPÉRA

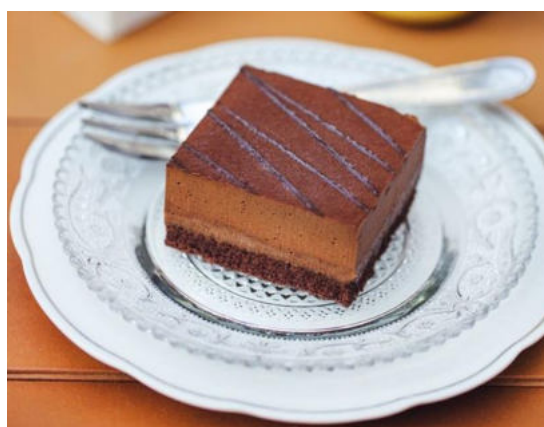
Biscuits aux amandes imbibés de sirop au café, d'une mousse au café, ganache et glaçage au chocolat noir.

80g L x l x H - 95,4 x 37,2 x 32 mm



30 uvc / carton
232 cartons / palette

DISPONIBLE EN FORMAT A PARTAGER



CROUSTILLANT CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, croustillant à la noisette, génoise au cacao imbibée de sirop, décor au chocolat.

70g L x l x H - 60 x 57 x 30 mm



4h



30 uvc / cartons
232 cartons / palette



FORÊT NOIRE

Génoises au cacao imbibées de sirop au kirsch, mousse façon chantilly, préparation à la cerise, copeaux de cacao noir.

60g L x l x H - 57 x 62 x 30 mm



4h



30 uvc / cartons
224 cartons / palette



FRAISIER

Mousse à la vanille avec inclusions de fraises sucrées, génoises aux amandes imbibées de sirop à la fraise, préparation et nappage à la fraise.

110g L x l x H - 57 x 60 x 40 mm



10h



30 uvc / cartons
176 cartons / palette

**DISPONIBLE
EN FORMAT
A PARTAGER**



SABLÉ PÊCHE ABRICOT

Disque de sablé breton, mousse yaourt, compotée pêche abricot et inclusions décor pistaches amandes.

93g Diam. - 70 mm
H - 40 mm



4h



16 uvc / cartons
232 cartons / palette



ENTREMETS

LES MINI



Idéal pour une présentation en

- ✓ CAFÉ GOURMAND
- ✓ COCKTAIL

ASSORTIMENT DE 90 MINI PÂTISSERIES

30 Macarons framboises | Biscuit: aux amandes, mousse vanille, framboises et compotée framboises.


30 Opéras | Biscuit: joconde, ganache choco az noir et mousse au café.

30 Croustillants caramel | Cênoise cacao imbibée de sirop au caramel, mousse au caramel et croustillant au choco az au lait.

À LA PORTION

Macaron framboises	21g	
Opère	26,6g	- x x H - 37,2 x 31,8 x 30 mm
Croustillant caramel	22,4g	

ASSORTIMENT 2100g - x x H - 382 x 291 x 50 mm

 1 uvc / carton
290 cartons / palette

CŒURS COULANTS



NOTRE SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER au service des professionnels

Elaboration maîtrisée

1

Appareils fabriqués dans nos ateliers

- Biscuits élaborés dans notre biscuiterie
- Fourrages confectionnés dans notre atelier mix

2

Co-extrusion

Contraste de textures dans un seul dessert grâce à l'extrusion de 2 appareils distincts :

- Appareil pour biscuit afin de créer une « carapace » (moelleuse ou croustillante)
- Appareil pour fourrage afin d'obtenir le cœur fondant.

3

Cuisson

Maîtrise de la cuisson finale, du plus fondant au plus croustillant.

**UN CŒUR COULANT
À CHAQUE REMISE EN ŒUVRE**

Solution dessert



**SANS
DÉCONGÉLATION
PRÉALABLE**

RAPIDITÉ DE MISE EN ŒUVRE



**40
SECONDES**
au four micro-ondes



**20
MINUTES**
au four traditionnel



Le traditionnel

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

95 G




Le gourmand

CŒUR COULANT AU CARAMEL

95 G


INDIVIDUEL

80g -95g Diam. - 65 mm / H - 40 mm

 18 uds / carton
228 cartons / palette

MINI

26g Diam. - 53 mm / H - 30 mm

 48 uds / carton
169 cartons / palette



Le Bio

**CŒUR COULANT
CHOCOLAT BIO**

80 G

Beurre, farine et œufs de poules élevées en plein air
OR G NL France.



Loi Egalim



Les mini

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

26 G

CŒURS COULANTS & BISCUIT CROUSTILLANT

cookie

NOUVEAU



80G

Diem. - 65 mm / H - 40 mm

18 uvc / carton
228 cartons / palette

LA GOURMANDISE
TENDANCE & RASSURANTE

CONTRASTE DES TEXTURES

Croustillance du biscuit cookie
Fondant de la ganache

QUALITE DE LA RECETTE

- ✓ Ganache chocolat et biscuit fabriqués dans nos ateliers
- ✓ Biscuit cookie à base d'œufs de poule élevés en plein air

MOUSSE

AU CHOCOLAT



Tendance
FAIT
Maison

Elaboration maîtrisée

1

*Appareil fabriqué
dans nos ateliers*

2


*Dosage en bac
avec couvercle*




**INCONTOURNABLE
DE LA CARTE DESSERT**

Top 5 des ventes de desserts en CI →
(étude CHD EXPERT – France Snacking
décembre 2021 – janvier 2022)

Mousse généreuse à base de crème origine France et de chocolat noir.

2000g L x l x H – 286 x 186 x 110 mm  25

 12h

 2 uds / carton
120 cer.ons / palette



NOTRE SAVOIR-FAIRE GLACIER
au service des professionnels

Bio et origine France

- ✓ Fruits
- ✓ Lait et Crème
- ✓ Œufs



Qualité



- ✓ Sucre de canne
- ✓ Sans colorant
- ✓ Sans conservateur

Format individuel



En pot de 100ml avec
cuillère en bois intégrée



SORBETS & CRÈMES GLACÉES



SORBETS



CRÈMES GLACÉES



12 tubs / carton
377 cartons / palette

DESSERTS GLACÉS



NOTRE SAVOIR-FAIRE GLACIER
au service des professionnels

Elaboration maîtrisée

1

Base

- ✓ Glaces
- ✓ Crèmes glacées
- ✓ Sorbet

Ingrédients

- ✓ BIO
- ✓ Ingrédients sourcés

2

Sophistication

- Association originale, jeux de textures et de saveurs.
- ✓ Inclusions de biscuits fabriqués dans nos ateliers
 - ✓ Morceaux de fruits
 - ✓ Sauces (fruits, caramel,...)
 - ✓ Eclats et craquants

3



INDIVIDUEL

Service facilité



SERVIC^T
RAPIDE

VARIÉTÉ DES DESSERTS



GESTION COÛT
PORTION SIMPLIFIÉE



Citrons **GIVRÉS**

Sorbet citron dans sa cocue en fruit naturel de citron.

4x67,5g Citron
Diam. - 70-75mm
H - 90mm

6 uvc / cartons
72 cartons / palette



Oranges **GIVRÉES**

Sorbet orange dans sa cocue en fruit naturel d'orange.

4x67,5g Orange
Diam. - 70-75mm
H - 90mm

6 uvc / cartons
72 cartons / palette



Noix de coco **GIVRÉES**

Crème glacée noix de coco, avec de la noix de coco râpée dans sa cocue en fruit naturel de noix de coco.

4x82,5g Noix de coco
Diam. - 80-92mm
H - 90mm

6 uvc / cartons
72 cartons / palette



Rochers **VANILLE**

Crème glacée à la vanille avec un cœur de meringue sèche et recouvert d'un enrobage praliné.

4x67,5g Diam. - 60mm
H - 55mm

6 uvc / cartons
53 cartons / palette



Délices **CHAMPAGNE**

Cluse aux œufs "Marc de Champagne" avec inclusions de raisins macérés au Marc de Champagne, présentée dans une champagnette.

4x82,5g Diam. - 62mm
H - 136mm

6 uvc / cartons
08 cartons / palette



Omelette **NORVÉGIENNE**

Onctueuse crème glacée à la vanille, sur un biscuit génois imbibé de sirop de rhum et recouverte d'une douce meringue.

860g L x l -
285 x 120 x 75mm

6 uvc / cartons
48 cartons / palette

NOS INFORMATIONS

LOGISTIQUES

REFERENCE	Nb d'UVC par carton	Nb de cartons par couche	Nb de couches par palette	Nb de cartons par palette	Nb d'UVC par palette
ENTREMETS EN PLAQUE DECOUPEE					
Macaron framboises 655g	6	6	12	72	432
Fraisier 940g	6	6	12	72	432
Opéra 690g	6	6	12	72	432
Croustillant chocolat 700g	6	6	12	72	432
Tiramisu 735g	6	6	12	72	432
Entremets chocolat BIO 2000g	1	8	29	232	232
Cheesecake prédécoupé 1300g	4	8	7	56	224
Forêt noire 1190g	6	6	7	42	252
Tiramisu 1100g	6	9	8	72	432
Tiramisu aux fraises 1105g	6	9	8	72	432
NOUVEAU Opéra 80g	30	8	29	232	6960
Fraisier 110g	30	8	22	176	5280
Forêt noire 60g	30	8	28	224	6720
Croustillant chocolat 70g	30	8	29	232	6960
Sablé pêche abricot 93g	16	8	29	232	3712
Assortiment Mini : macaron framboises, opéra, croustillant caramel 2100g	1	10	29	290	290
CŒURS COULANTS					
Chocolat 95g	18	19	12	228	4104
Chocolat caramel 95g	18	19	12	228	4104
Chocolat BIO 95g	18	19	12	228	4104
Mini 26g	48	13	13	169	8112
NOUVEAU Chocolat cookie 80g	18	19	12	228	4104
Mousse au chocolat 2000g	2	8	15	120	240
Crèmes glacées et sorbets en pot individuels 100ml - MON BIO GOURMAND	12	29	13	377	4524
DESSERTS GLACES					
Citrons givrés 4x67,5g	6	8	9	72	432
Oranges givrés 4x67,5g	6	8	9	72	432
Noix de coco givrées 4x82,5g	6	8	9	72	432
Rochers Vanille 4x67,5g	6	17	9	153	918
Délices Champagne 4x70g	6	9	12	108	648
Omelette norvégienne 860g	6	6	8	48	288



CRÉATRICE DE *gourmandises*



PROLAINAT SAS
ROUTE DE MAUVEZIN
32270 AUBIET

PROLAINAT.COM ET SUR   