

## TARIF PUBLIC 2023 (Extrait)

de nombreux produits et accessoires disponibles sur demande

Selection "meilleures ventes" : **Best**

Nouveautés 2023 : **New**

Réf.	CREMES FROIDES - 3 utilisations possibles :	Dosage en g/l glace	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
<i>(1) <b>Marbrage</b> (lisse façon glaçage pâtissier) - (2) <b>Pâte classique</b> dans mix - (3) <b>Prêt à turbiner</b> (1Kg + 1 Lt de lait)</i>						
GMCHR	<b>Chiara (Noisette au lait) - Saveur "Bueno"</b>	≈ 100	Seau	5,5	<b>14,45 €</b>	79,48 €
GMNRL	<b>Nerella - Saveur "Pâte à Tartiner" (Nut)</b>	≈ 100	Seau	5,5	<b>13,80 €</b>	75,90 € <b>Best</b>
GMBNC	<b>Bianca - Base chocolat blanc, neutre</b>	≈ 100	Seau	6	<b>13,90 €</b>	83,40 € <b>Best</b>
GMABC	<b>Caramel Beurre salé</b>	≈ 100	Seau	5,5	<b>14,45 €</b>	79,48 €
GMBPST	<b>Pistache</b>	≈ 100	Seau	5,5	<b>14,90 €</b>	81,95 €
GMAMCR	<b>"Crispy Fruit " Amarena (avec morceaux)</b>	≈ 100	Seau	5,5	<b>23,00 €</b>	126,50 €
GMLMCR	<b>"Crispy Fruit " : Citron (avec morceaux)</b>	≈ 100	Seau	5,5	<b>21,40 €</b>	117,70 €

"Crispy Fruit" : La rencontre entre morceaux de fruits onctueux et croquants dans une crème veloutée !

Réf.	MARBRAGES Gourmands	Dosage en g/l glace	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
GMMOU	<b>"MOU" Caramel au lait - Confiture de lait</b>	≈ 100	Pot en verre	6x0,85	<b>22,25 €</b>	113,48 € <b>Best</b>
GMORE	<b>Choc-Oré : Choco + biscuits "Oreo"</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>20,75 €</b>	51,88 €
GMBSC	<b>Bischoco : Choco + éclats de Biscuits noisette</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>20,00 €</b>	50,00 €
GMMSW	<b>Chocobello : Choco blanc + Amandes, Coco, Gaufrettes</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>22,70 €</b>	56,75 €
GMCCC	<b>Chococo : Choco au lait + copeaux de Coco</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>20,65 €</b>	51,63 €
GMCHRZ	<b>ChocoRiso : Choco + Riz soufflé</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>24,10 €</b>	60,25 € <b>New</b>
GMCCRH	<b>ChocoCrunch : Choco noir + éclats noisette, amandes</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>23,60 €</b>	59,00 €
GMCHP	<b>ChocoPeanut : Choco + Cacahuètes salées</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>21,00 €</b>	52,50 €
GMCHW	<b>ChocoWafer : Choco lait + gaufrettes</b>	≈ 101	Seau	2,5	<b>21,20 €</b>	53,00 € <b>New</b>
GMTMS	<b>Tiramisù avec inclusions</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>24,20 €</b>	60,50 €
GMMIL	<b>Miel (ne modifie pas la structure de la glace)</b>	≈ 100	Btle	6x1,1	<b>15,20 €</b>	100,32 €
GMNGT	<b>Nougat (Torroncino à marbrer)</b>	≈ 100	Seau	2,5	<b>30,60 €</b>	76,50 €

(En +) **Autres marbrages dispo** : Caramel ; Bombardino ; Liqueur "Strega" ; etc...

Réf.	Chocolats CUZCO®	Dosage par sachet	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
<b>Brevet GIUSO - fractionnement du beurre de cacao - Prêts à l'emploi pour glaces au Chocolat</b>						
GCFON	<b>Chocolat noir - "Le classique"</b>	2,5L d'eau	Sachet	10x1,5	<b>17,30 €</b>	259,50 € <b>Best</b>
GCLAT	<b>Chocolat au lait</b>	3L de lait	Sachet	10x1,2	<b>18,70 €</b>	224,40 €
GCBIA	<b>Chocolat blanc</b>	2,8L de lait	Sachet	10x1,2	<b>22,00 €</b>	264,00 €
GCFSU	<b>Chocolat noir supérieur</b>	2,5L d'eau	Sachet	10x1,5	<b>20,15 €</b>	302,25 € <b>Best</b>
GXCFO	<b>Chocolat extra noir - Sorbet choco</b>	2,4L d'eau	Sachet	10x1,6	<b>21,00 €</b>	336,00 € <b>Best</b>
GCTTN	<b>Cuzco "Total Noir" (sombre)</b>	2,4L d'eau	Sachet	10x1,6	<b>21,35 €</b>	341,60 €
GCOSD	<b>Cuzco "Origine" St Domingue - Sorbet</b>	2,4L d'eau	Sachet	10x1,6	<b>20,60 €</b>	329,60 €
GCCTK	<b>Cuzco "Chocolat et fèves de Tonka"</b>	2,4L d'eau	Sachet	10x1,6	<b>22,90 €</b>	366,40 €

(En +) **Autres dispo** : "Cuzco Choco & Café" - "Choco poivre Sichuan" - etc... (nous consulter)

Prêt à l'emploi (1 sachet pour 1 bac fini) au vrai chocolat pur beurre de cacao - Equilibre et stabilité de la glace - Gain de temps et de stockage

Réf.	MARBRAGES "AMF" (Clean Label)	Dosage en g/l glace	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT	
<b>Sans Additifs - Sans conservateurs - Sans arômes - Sans colorants</b> (ou uniquement naturels)							
GSAMRN	<b>Amarena AmF (Griotte) 50% de fruits</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>17,50 €</b>	61,25 €	<b>Best</b>
GSRGM	<b>Bergamotte AmF</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>20,95 €</b>	73,33 €	
GSCVLM	<b>Citron Vert (Lime) AmF aux écorces confites</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>22,60 €</b>	79,10 €	
GSFGCR	<b>Figues caramélisées AmF</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>17,30 €</b>	48,00 €	
GSLMPF	<b>Framboise AmF (50% fruit)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>23,65 €</b>	48,90 €	
GSZZNR	<b>Gingembre confit AmF 40%</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>17,60 €</b>	48,90 €	
GSMLGA	<b>Malaga AmF (Rais. blanc Australie, Marsala, Rhum IGP)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>18,00 €</b>	49,80 €	<b>Best</b>
GSARNC	<b>Orange AmF (écorces d'orange confites)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>18,90 €</b>	52,50 €	
GSPERA	<b>Poire AmF 40% de Fruit</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>22,70 €</b>	63,00 €	
GSSTRD	<b>Strudel AmF (pommes/poires confites, cannelle)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>17,50 €</b>	48,60 €	<b>Best</b>
GSMRTL	<b>Myrtille AmF</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>19,80 €</b>	69,30 €	
<b>"Clean Label" (pas d'arômes, de conservateurs, colorants absents ou 100% naturels) - Haute teneur en fruits - M.P. premium/IGP</b>							

Réf.	MARBRAGES Fruits	Dosage en g/l glace	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT	
GMAMA	<b>Amarena - Griotte (40% de fruits entiers et morceaux)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>14,30 €</b>	50,05 €	<b>Best</b>
GMFPS	<b>Fruit de la passion (avec grains de passion)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>18,30 €</b>	64,05 €	
GMMLG	<b>Grenade (40% Fruit et grains de grenade)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>18,20 €</b>	63,70 €	
GMMNG	<b>Mangue (40% Fruit)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>14,00 €</b>	49,00 €	
GMPCO	<b>Pêche/Orange (aux morceaux de fruits confits)</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>16,70 €</b>	58,45 €	
GMFRS	<b>Fraise</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>17,30 €</b>	60,55 €	
GMFMB	<b>Framboise</b>	≈ 100	Seau	3,5	<b>27,70 €</b>	96,95 €	

Réf.	Ligne GOLD - Pâtes pures 100% - IGP	Dosage en g/l mix	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT	
<b>Pâtes pures à 100%, Ingrédients filière IGP rigoureusement sélectionnés</b>							
GGMANG	<b>Amande 100% - origine Sicile</b>	70/100	Seau	2,5	<b>49,20 €</b>	123,00 €	
GGBCIG	<b>Bacio 100% - Noisettes entières et cacao</b>	70/100	Seau	5,5	<b>39,95 €</b>	219,73 €	
GGPSSG	<b>Pistache 100% - origine Sicile - torréfaction douce</b>	70/100	Seau	2,5	<b>107,70 €</b>	269,25 €	<b>Best</b>
GGPSMG	<b>Pistache 100% - Méditerranée - torréfiée</b>	70/100	Seau	5,5	<b>78,00 €</b>	429,00 €	<b>Best</b>
GGNCPM	<b>Noisette Piemont 100% - IGP</b>	70/100	Seau	2,5	<b>25,20 €</b>	63,00 €	

Ligne "Gold" : Pâtes pures 100% - sans colorants, sans conservateurs, sans arômes - M.P. sélectionnées / IGP - Aussi : Pistache "Bronte"; Pignon; etc...

Réf.	Pâtes CLASSIQUES	Dosage en g/l mix	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT	
GGAMRT	<b>Amaretto (à l'amande amère)</b>	70/100	Seau	3,5	<b>25,20 €</b>	88,20 €	
GGBIS	<b>Biscotto (saveur "gateau" neutre)</b>	50/70	Seau	3,5	<b>15,50 €</b>	54,25 €	
GGCAF	<b>Café en pâte Gelateria - Arôme corsé</b>	35/50	Seau	3,5	<b>22,10 €</b>	77,35 €	
GGCAR	<b>Caramel (base de sucre cuit)</b>	50/70	Seau	3,5	<b>14,20 €</b>	49,70 €	
GGCSST	<b>Cassata Sicilienne (type "Plombières")</b>	100	Seau	3,5	<b>18,40 €</b>	64,40 €	<b>New</b>
GGCHCK	<b>CheeseCake (poudre)</b>	30	Sachet	2	<b>31,10 €</b>	64,40 €	
GGCRC	<b>Crème Brûlée (catalane) à marbrer au caramel</b>	70/100	Seau	3,5	<b>18,20 €</b>	63,70 €	
GGFIO	<b>Fiocco azzurro (Bleu-goût crème)</b>	50/70	Seau	3,5	<b>15,20 €</b>	53,20 €	<b>Best</b>
GGICE	<b>Ice bubble (Chewing-gum)</b>	50/70	Seau	3,5	<b>14,50 €</b>	50,75 €	<b>Best</b>
GGLEP	<b>Latte &amp; panna (poudre)</b>	50	Sachet	2	<b>22,50 €</b>	45,00 €	<b>Best</b>
GGMAS	<b>Mascarpone (poudre)</b>	30	Sachet	2	<b>23,60 €</b>	47,20 €	
GGMEN	<b>Menthe</b>	35/50	Seau	3,5	<b>18,40 €</b>	64,40 €	<b>Best</b>
GGTOR	<b>Nougat/Torroncino - aux morceaux de fruits secs</b>	70/100	Seau	2,5	<b>36,40 €</b>	91,00 €	<b>Best</b>
GGCRH	<b>Nougatine au Rhum</b>	70/100	Seau	3,5	<b>30,10 €</b>	105,35 €	<b>New</b>
GGPNC	<b>Pannacotta</b>	50/70	Seau	3,5	<b>14,40 €</b>	50,40 €	
GGPIS	<b>Pistache</b>	70/100	Seau	2,5	<b>28,40 €</b>	71,00 €	
GMSTR	<b>Stracciatella - Choco de couverture (Menthe choco,...)</b>	A l'envie	Seau	5,5	<b>13,30 €</b>	63,84 €	
GGLIQ	<b>Régilisse en poudre (ou "Flash")</b>	n/c - 300	Sachet	8x1,25	<b>13,80 €</b>	138,00 €	<b>Best</b>
GGPEY	<b>Yaourt (poudre) - Effet "Petit-Suisse"</b>	30	Sachet	2	<b>24,85 €</b>	49,70 €	
GGWSK	<b>Whisky - 25% de Scotch pur malt</b>	50/70	Seau	3	<b>15,00 €</b>	45,00 €	

Réf.	Pâtes "SUPER-PREMIUM"	Dosage en g/l mix	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
<b>Matières premières sélectionnées IGP / AOP - Origine : Italie ou Europe</b>						
GGARCD	<b>Cacahuète</b> (toastée, non salée)	70/100	Seau	2,5	<b>21,40 €</b>	53,50 €
GGCOC	<b>Coco (Rapée) en sachet - 40% de Coco (Poudre)</b>	60/70	Cart. (4 sch)	4	<b>20,60 €</b>	82,40 € <b>Best</b>
GGCHBL	<b>Chocolat Blanc</b>	100	Seau	3	<b>28,30 €</b>	84,90 €
GGMRNG	<b>Marron Glacé</b> (aux morceaux de marron glacés)	70/100	Seau	3	<b>23,00 €</b>	69,00 € <b>Best</b>
GGNCPA	<b>Noisette (pure 100%) "Prem Acqui"</b> (Piemont non IGP)	100	Seau	3	<b>29,00 €</b>	87,00 € <b>Best</b>
GGTRMS	<b>Tiramisù</b> au vin Marsala D.O.P. (AOC)	70/100	Seau	2,5	<b>23,65 €</b>	59,13 € <b>Best</b>
GGVNCL	<b>Vanille "Classica"</b> (à l'ancienne - nombreux grains)	30/50	Seau	3	<b>17,20 €</b>	51,60 €
GGZBGL	<b>Zabaglione "G"</b> (Sabayon italien)	70/100	Seau	2,5	<b>21,60 €</b>	54,00 €

Réf.	Pâtes aux fruits PREMIUM	Dosage en g/l mix	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
<b>Le sigle "TF" désigne les produits comportant une très haute teneur en fruits (1Kg mis en œuvre pour 1Kg fini)</b>						
GFPANA	<b>Ananas "TF"</b>	70/100	Seau	3,5	<b>16,10 €</b>	56,35 €
GFTBAN	<b>Banane</b>	70/100	Seau	3,5	<b>14,15 €</b>	49,53 € <b>Best</b>
GFPFRA3	<b>Fraise "TF"</b>	70/100	Seau	3,5	<b>18,60 €</b>	65,10 € <b>Best</b>
GFTLAM	<b>Framboise</b>	70/100	Seau	3,5	<b>21,90 €</b>	76,65 €
GFPFBO	<b>Fruits des bois "TF"</b>	70/100	Seau	3,5	<b>21,30 €</b>	74,55 €
GFMNG	<b>Mangue</b>	70/100	Seau	3,5	<b>15,90 €</b>	55,65 €
GFPMEL	<b>Melon "TF"</b>	70/100	Seau	3,5	<b>16,95 €</b>	59,33 € <b>Best</b>
GFPPE5	<b>Pêche "TF"</b>	70/100	Seau	3,5	<b>16,85 €</b>	58,98 €

**Expérience centenaire "Giuso" du fruit confit - Cuisson basse température et concentration sous vide pour en préserver toutes les qualités originales.**

Emplois : Aromatisants classiques (glaces) ; "Gelato alla frutta" (sorbet à l'italienne) ; Renforceur sorbet (dos. : 20-30 g/l) - En + :

Réf.	Prêts à l'emploi FLASH (en poudre)	Dosage	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
<b>Prêts en l'emploi pour turbine ou machines soft (glace à l'italienne)</b>						
<b>FLASH Fruits</b> : Fraise, Framboise, Passion, Mangue, Pastèque, Melon,						
GPFL(X)	Pomme, Citron v, Citron, Mandarine, Pamplemousse, Orange sang, Pêche	+2,5 lt Eau	Carton	8x1,2	<b>12,50 €</b>	120,00 €
GPFLGL	<b>FLASH "Glace" : Nature (Fior di latte) aromatisable</b>	+2,5 lt Eau	Carton	8x1,25	<b>13,50 €</b>	135,00 €
GGFLYO	<b>FLASH Yaourt Ω3 (enrichi aux Omega 3)</b>	+2,5 lt Lait	Carton	10x0,8	<b>18,50 €</b>	148,00 €

**NB :** Gamme "Flash" sur commande uniquement (délai approvisionnement : 2 semaines env.) - Utilisation : Turbine et Soft (Glace à l'italienne)

Réf.	BASES et PRODUITS TECHNIQUES	Dosage en g/l mix	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
<b>Bases et produits complets pour utilisations spécifiques (alcool, sans sucres, etc...)</b>						
GPBRI	<b>Briogel 50 - Stabilité et Conservation (0% Mat. grasse)</b>	50	Carton	6x2,5	<b>19,55 €</b>	293,25 €
<i>Base technique neutre (sans saveur) : meilleure conservation, idéale pour <b>éviter le passage en cellule de refroidissement</b></i>						
GPSPR	<b>Suprema 100 - Structurante : Glace "Montagne"</b>	100	Carton	6x2	<b>21,50 €</b>	258,00 €
<i>Base structurante (goût lait) : réalisation de glaces à haut volume, <b>tenue en vitrine de bacs "montagne"</b></i>						
GPSTF5	<b>Setafrù 50 - Structurante sorbets : foisonnement</b>	50	Sachet	6x2	<b>16,80 €</b>	201,60 €
<i>Base structurante (neutre) : émulsionnants pour meilleur <b>foisonnement et crémeux des sorbets</b></i>						
GPBDO	<b>Base D.O.C. - pour sorbets à l'alcool, à froid</b>	spec. 80/120	Sachet	2	<b>20,70 €</b>	41,40 €
<i>Base technique (sans M. grasse, sans lait, faible sucre) : <b>intégration jusqu'à 40% d'alcool</b> (vins à 15°) et/ou liqueurs</i>						
GPFBM	<b>Fibramix (intégrateur) - Fibres sorbets et glaces</b>	de 10 à 50	Carton	4x2	<b>16,50 €</b>	132,00 €
<i>Améliorant à base de fibres : extrait sec pour sorbets, réduit la sensation de froid et le début de fonte</i>						
GPBVG	<b>Base VEGAN - sans Mat. Grasse - saveur crème/vanille</b>	160-250	Carton	6x2	<b>21,40 €</b>	256,80 €
<i>Base semi-complète pour glaces Vegan : utilisation avec de l'eau ou lait végétal (amande, soja,...) - aromatisable</i>						

D'autres bases / produits techniques sont disponibles en fonction de vos besoins (bases complètes, intégrateurs protéines, chantilly végétale, etc...)

Réf.	Produits pour TOPPING et DECORATIONS	Dosage	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT
GMBEL	<b>Bellafrutta</b> - enrobage pour fruits frais en vitrine	-	Bouteille	1	<b>14,90 €</b>	14,90 €
GTOPA	<b>Toppings</b> : Amarena, Caramel, Chocolat, Café, Kiwi, Fraise, Fruits des Bois	-	Bouteille	1,1	<b>9,80 €</b>	10,78 €
GAGNS	<b>Granelles de noisettes</b> caramélisées	A l'envie	Carton	4 x 2	<b>25,50 €</b>	204,00 €

Réf.	Ingrédients et STABILISANTS purs	Dosage en g/l mix	Condit.	Quantité en kg	Prix €/kg HT	Prix €/unit. HT	
FGSGC	<b>Stabilisant/Emulsifiant "Original Crem / G" - Futurigel</b> <i>pour Glaces (utilisation et efficacité à chaud)</i>	5	Sachet	1	<b>24,50 €</b>	24,50 €	<b>Best</b>
FGSSCF	<b>Stabilisant "Stillfruit / G" - Futurigel</b> <i>pour Sorbets (utilisation et efficacité à froid ou à chaud)</i>	4	Sachet	1	<b>23,00 €</b>	23,00 €	<b>Best</b>
FGSAP	<b>Stabilisant/Emulsifiant "Apogeo" - <u>sans additifs "E"</u></b> <i>pour Glaces (à chaud) ingrédient unique : <b>Fibres végétales 100%</b></i>	7 - 15	Sachet	1	<b>29,90 €</b>	29,90 €	
FGSCF	<b>Stabilisant "Clean Fruit" - <u>sans additifs "E"</u></b> <i>pour Sorbets - ingrédient unique : <b>Fibres végétales 100%</b></i>	20 - 40	Sachet	1	<b>23,60 €</b>	23,60 €	
FGS4C	<b>Stabilisant/Emulsifiant "4C" - Futurigel</b> <i>pour Glaces (à chaud) - utilisation et conditionnement "industriel", idéal freezer continu</i>	5	Sac	25	<b>16,50 €</b>	412,50 €	
AIHCR	<b>Huile de coco raffinée (Mat. Grasse 100%)</b> <i>M.G. végétale sans saveur - rend la texture plus fine et permet un meilleur foisonnement</i>	Selon recette	Bidon	20	<b>6,30 €</b>	<b>126,00 €</b>	<i>(M.P. Prix volatil)</i>

Ingrédients Primaires pour recettes de mix neutre. Contactez-nous pour toute question relative à l'emploi de stabilisants purs.

Huile de coco : en remplacement total ou partiel de toute autre matière grasse (hors glaces aux œufs) - Facilite l'action des émulsifiants

Réf.	CONSOMMABLES PLA* "Bio-Plastique"	Capacité	Quantité	Prix € HT
<b>- 100% compostables, 100% biosourcés -</b>				
PMPB8	<b>Petits pots BioHappy en PLA* (ivoire) 80</b>	80 cc	1200	<b>123,40 €</b>
PMPB10	<b>Petits pots BioHappy en PLA* (vert) 100</b>	100 cc	1200	<b>139,95 €</b>
PMPB13	<b>Petits pots BioHappy en PLA* (orange) 130</b>	130 cc	1200	<b>158,70 €</b>
PMPB17	<b>Petits pots BioHappy en PLA* (ivoire) 170</b>	170 cc	1000	<b>164,80 €</b>
PMPB21	<b>Petits pots BioHappy en PLA* (vert) 210</b>	210 cc	800	<b>146,80 €</b>
PMPB40	<b>Petits pots BioHappy en PLA* (ivoire) 400</b>	400 cc	300	<b>106,20 €</b>
PMGB20	<b>Gobelet transparent 20cc PLA*</b>	20/22cl	1000	<b>109,60 €</b>
PMGB25	<b>Gobelet transparent 25cc PLA*</b>	25/33cl	1000	<b>128,40 €</b>
PMGB40	<b>Gobelet transparent 40cc PLA*</b>	40/50cl	1000	<b>210,00 €</b>
*PLA (Acide Polylactique) : Biomatériau (bioplastique) dérivé du maïs, 100% compostable				
PMPCQZ	<b>Petites Cuillères "Papier" renforcé au quartz (plate 9,5 cm)</b>		500	<b>30,00 €</b> <b>New</b>

Réf.	AUTRE PETIT MATERIEL	Capacité	Qté/ct	Prix € HT
PMBC5A	<b>Bac 5 litres plastique "Argenté" pour vitrine</b> <i>Attention : changement du conditionnement des Boîtes isothermes - Prix pour carton de 96 pcs (jusqu'à épuisement) puis par carton de 50 pcs</i>	5 litres	90 pcs	<b>139,00 €</b>
YETI	<b>Boîtes isothermes polystyrène empilables 500</b>	0,5 litre	96/50	<b>94,60 €</b> <b>55,60 €</b>
ALCAS	<b>Boîtes isothermes polystyrène empilables 750</b>	0,75 litre	96/50	<b>111,10 €</b> <b>71,35 €</b>
	<b>Boîtes isothermes polystyrène empilables 1000</b>	1 litre	96/50	<b>138,00 €</b> <b>85,00 €</b>

Réf.	ACCESSOIRES et CONSOMMABLES (Glaces à emporter)	Capacité	Quantité	Prix € HT
<i>--- Accessoires en Acier inox AISI 18/10 : ---</i>				
MPSPA	<b>Spatule Inox 29 cm, manche plastique</b>	-	unité	<b>6,80 €</b>
MPBIS	<b>Bacs Inox 360x165x120 mm (standard)</b>	5 litres	unité	<b>18,90 €</b>
MPBINS	<b>Bacs Inox 360x250x80 mm (large)</b>	5litres	unité	<b>23,50 €</b>

Conditions commerciales (hors exportation) :

- ▶ port franco métropole dès 450 € prix facturable par achat (forfait 25,00 € en dessous)
- ▶ règlement 20% à la commande, solde par chèque ou virement bancaire à 30 jours date facture

Notes : Extrait de tarif de notre partenaire GIUSO. Toute leur gamme est disponible sur commande  
 Consultez notre site internet pour y télécharger le catalogue complet :  
 Produits sur commande ; Autres parfums disponibles - pour tout renseignement :  
 Fournisseur officiel de pièces détachées pour matériel : **MARK - Promag - TECNOFREEZE**

**www.mfmsarl.com**  
**contact@mfmsarl.com**  
**04 90 88 28 61**