



VOTRE SPÉCIALISTE DU CANELÉ DE BORDEAUX



— Réservé uniquement aux professionnels —

L'emblème de Bordeaux

1519

L'origine du canelé reste mystérieuse. La légende dit que sa création aurait eu lieu au sein de la communauté religieuse du couvent des Annonciades, derrière l'église de Sainte-Eulalie. Elles récupéraient sur le port le blé tombé des cales des bateaux ou de sacs éventrés et les jaunes d'œufs des chais du Quai des Chartrons, les blancs servant à coller le vin.



XVII^e

L'histoire, elle, raconte que c'est en plein cœur de Bordeaux que les premiers canauliers fabriquaient les canaules, ancêtres des canelés. La recette était simple : de la farine et des jaunes d'œufs.

1785

Les canelés se consomment en de telles quantités que le nombre de canauliers est de 39 !



XX^e

Un pâtissier lui donne la forme dorique caractéristique des colonnes du Grand Théâtre de Bordeaux ! Il créa le moule à 12 cannelures, améliora la recette avec du rhum et de la vanille.



1980

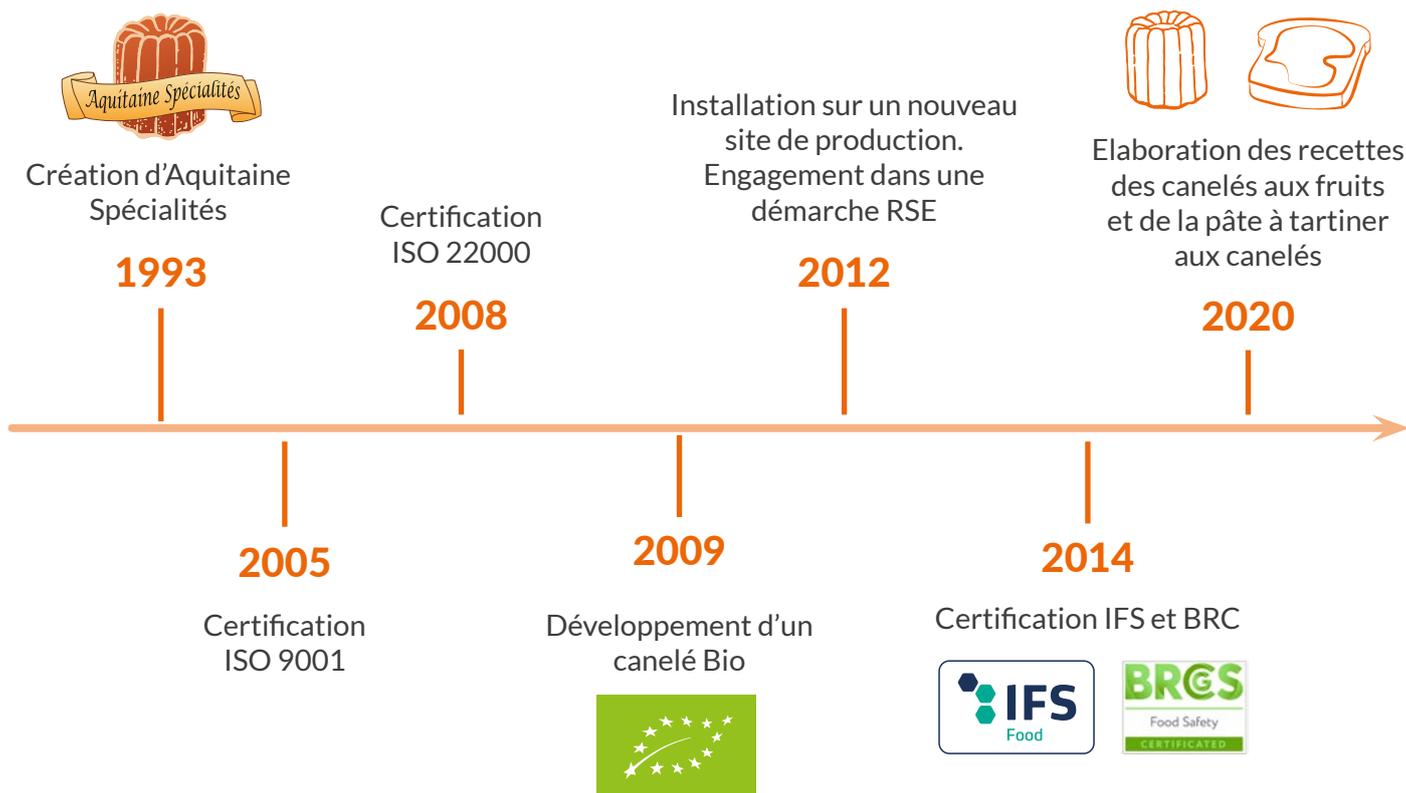
Le canelé est devenu l'une des symboliques du Bordeaux gourmand et trouve sa place dans les bonnes pâtisseries bordelaises.



QUI SOMMES-NOUS ?

Aquitaine Spécialités est le **leader mondial de la fabrication du canelé de Bordeaux**. Située dans la région bordelaise et fondée par Monsieur Bernard Lussaut, l'entreprise familiale a su se développer et devenir l'acteur incontournable dans l'élaboration du canelé de Bordeaux.

D'une fabrication artisanale au début des années 80, Aquitaine Spécialités s'est dotée d'un outil de production performant pour élargir sa présence sur le territoire national et à travers le monde. Aujourd'hui, nous proposons de **nombreuses déclinaisons du canelé pour tous les goûts** et à déguster dans toutes les circonstances.



LES CHIFFRES CLÉS

1

savoir-faire
UNIQUE

62 MILLIONS

de canelés fabriqués par an

30 ANS

d'expérience

+ 5000 m²

d'unité de production

Vendus dans

17 PAYS

58 PERSONNES

dediées à la satisfaction client

NOS ENGAGEMENTS

Afin de répondre aux attentes de nos clients, nous nous sommes **conformés aux critères de plusieurs labels** :

- l'IFS et le BRC, certifications indispensables pour être référencés chez des acteurs majeurs de la GMS et de certains de la RHF, en France et à l'étranger. Ce sont **les référentiels les plus exigeants en agroalimentaire** et ces deux certifications attestent de la maîtrise de notre produit.
- depuis 2009, nous sommes **certifiés Bio**, ce label nous a permis d'intégrer la distribution spécialisée bio mais aussi les rayons bio des GMS conventionnelles.
- le label PME+ a un **volet plus humain et environnemental**, il nous offre l'occasion de repenser nos actions au quotidien pour être en phase avec nos priorités que sont la satisfaction client à travers la fabrication d'un produit sûr, de qualité et respectueux de l'environnement et de ceux qui le fabriquent.



Nous avons développé une recette du canelé biologique. Nous sélectionnons rigoureusement les matières premières afin de garantir le label AB.



La certification IFS Food s'adresse aux entreprises qui recherchent l'excellence en matière de sécurité, de qualité des aliments et de satisfaction client.



Le label des entreprises engagées pour : l'humain au cœur de l'entreprise, l'emploi et la solidarité dans leur région, la préservation de l'environnement, des produits de qualité sains et sûrs pour les consommateurs.



Le BRC a pour but de définir une base commune d'exigences en matière de sécurité alimentaire pour les fabricants de produits MDD sur le marché britannique et aussi d'uniformiser les audits.

SERVICE CLIENT PROFESSIONNEL



Un accompagnement client professionnel et attentionné



Des canelés de grande qualité



Des optimisations logistiques adaptées aux différents marchés

NOTRE POLITIQUE RSE

Chaque jour, Aquitaine Spécialités s'engage à **proposer un canelé sain, une qualité chère à nos clients**. Nous sommes attachés à garantir un environnement sûr pour les hommes qui y travaillent et les ressources qui nous entourent. Nous souhaitons promouvoir un produit de terroir localement et hors de son territoire, le fabriquer au prix le plus juste afin d'offrir à tous une gourmandise responsable.

« Pour les générations futures, il y aura toujours le même canelé avec son goût, cette façon de le faire et ces valeurs de société. »

Bernard LUSSAUT



1. Bien-être au travail

- Analyse systématique des causes profondes des accidents du travail et des quasi-accidents déclarés
- Nouveaux aménagements (bureaux individuels, bureaux ADV/RSE/ Qualité et Production optimisés, agrandissement des locaux sociaux)



2. Maîtrise des approvisionnements

- Audit fournisseur tous les 2 ans pour les fournisseurs non certifiés IFS/BRC ou FSSC 22000
- Traçage des transporteurs avec des thermoboutons tous les ans
- Matières premières origine France : farine, sucre, rhum conventionnel, farine et lait bio



3. Innovation

- Déclinaison de la recette originale du canelé : canelé Clean Label, canelé Léger, canelé aux fruits, pâte à tartiner...
- Mise en place d'un logiciel de gestion intégré dans l'atelier de production : optimisation de la production, logistique, gestion de stock



4. Maîtrise des consommations

- Récupération de la chaleur des fours de cuisson pour chauffer l'eau de l'atelier de production et des sanitaires
- Gestion de nos effluents par envoi en méthanisation pour production d'une énergie renouvelable dans les territoires



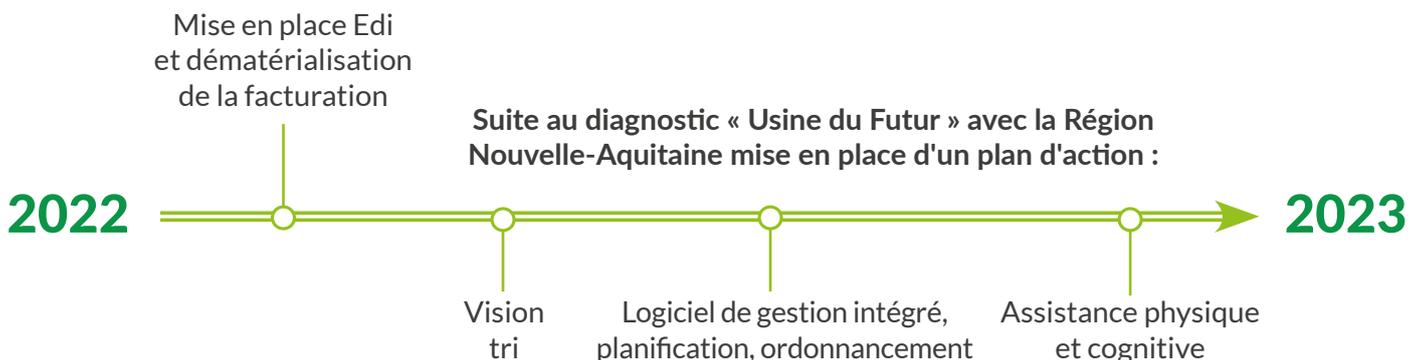
5. Recyclage

- Création d'une filière antigaspi par la réutilisation de nos canelés déclassés pour la brisure de canelés utilisée en pâtisserie et fabrication de pâte à tartiner
- Réduction de 35% de la consommation de cartons par tonne de canelés
- Livraison de nos matières premières en vrac



6. Règlementation

- Abonnement à une veille juridique mensuelle Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement
- Audit annuel PME+ selon un référentiel inspiré de la norme ISO 26000 : label des entreprises indépendantes françaises à taille humaine, ayant des pratiques éthiques et responsables.





Nos recettes gourmandes

Nous avons développé plusieurs **gammes en ambient et en surgelé** pour répondre aux attentes de nos clients et des consommateurs, de quoi donner du peps à vos rayons !

Bouchée - 17 g

Lunch - 30 g

Gros - 60 g

Les classiques

Délicatement aromatisés au rhum et à la vanille.

Les arômes naturels

Elaborés avec des matières premières premium.

Les fruités

Une palette de saveurs fruitées pour un maximum de peps.

Les sans-rhum

Douceur et gourmandise toujours au rendez-vous pour ces recettes spécifiques.

Les longues conservations

Parfait pour vous accompagner sur de longues périodes.

Le snacking

Adapté pour une consommation en tous lieux, à tout instant.

La pâte à tartiner

Toute la délicatesse de nos canelés à tartiner sans modération.

L'antigaspi

Le reflet de notre démarche éco-responsable, idéal pour sublimer les recettes.



Les classiques



CANELÉ TRADITIONNEL

CANELÉ LÉGER



INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille.

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille.

FRAIS : DLUO 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception. DLUO 20 ou 40 jours pour le blister.

FRAIS : DLUO 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception. DLUO 20 ou 40 jours pour le blister.



La barquette



Le fourreau



Le blister



La barquette



Le blister

SURGELÉ : DLUO 1 an

SURGELÉ : DLUO 1 an



Le vrac



La barquette



L'étui



Le blister



Le vrac



La barquette



Le blister

Les arômes naturels



CANELÉ BIO

INGRÉDIENTS : eau, sucre*, farine de **blé***, rhum*, poudre de **lait** écrémé*, poudre d'**œufs** entiers*, arôme naturel de vanille*. Traces possibles de **soja** et **moutarde**.



**Ingrédients issus de l'agriculture biologique*

CANELÉ CLEAN LABEL

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, **lactose** et protéines de **lait**, poudre d'**œufs** entiers, arôme naturel de vanille, arôme naturel **crème** et **lait**.

FRAIS : DLUO 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception. DLUO 20 ou 40 jours pour le blister.



La barquette



Le fourreau



Le blister

FRAIS : DLUO 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception. DLUO 20 ou 40 jours pour le blister.



La barquette



Le blister

SURGÉLÉ : DLUO 1 an



Le vrac



La barquette



Le blister

SURGÉLÉ : DLUO 1 an



Le vrac



La barquette



Le blister

Les fruités



CANELÉ FRAMBOISE

SANS
RHUM

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, **lactose** et protéines de **lait**, purée de framboise sucrée (5,6%) (purée de framboise (90%), sucre), **œufs** entiers en poudre, arôme naturel de framboise, arôme naturel **crème** et **lait**.

CANELÉ CITRON

SANS
RHUM

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, **lactose** et protéines de **lait**, purée de citron sucrée (5,6%) (jus de citron jaune avec pulpe (90%), sucre), **œufs** entiers en poudre, arôme naturel de citron, arôme naturel **crème** et **lait**.

CANELÉ RHUM-COCO

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum (6,7%), **lactose** et protéines de **lait**, purée de noix de coco sucrée (5,6%) (purée de noix de coco (90%), sucre), **œufs** entiers en poudre, arôme naturel de noix de coco, arôme naturel **crème** et **lait**.

FRAIS : DLUO 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception. DLUO 20 ou 40 jours pour le blister.

SURGELÉ : DLUO 1 an



La barquette



Le blister



Le vrac

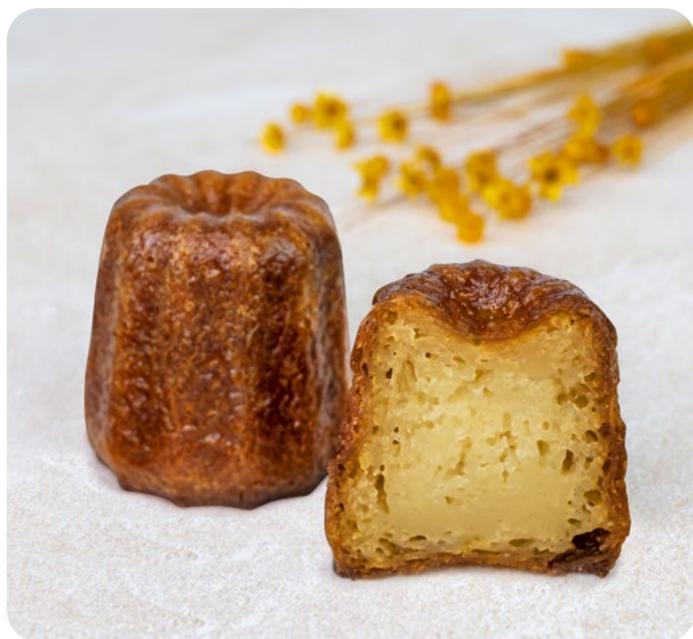


La barquette



Le blister

Les sans-rhum



CANELÉ SAVEUR VANILLE

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille.



CANELÉ MIEL

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, miel (11%), préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers.

CANELÉ CHOCOLAT

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, chocolat supérieur (10%), (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre), préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille.

FRAIS : DLUO 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception. DLUO 20 ou 40 jours pour le blister.

SURGELÉ : DLUO 1 an



La barquette



Le blister



Le vrac



La barquette



Le blister



Les longues conservations



VERRINE DE CANELÉS (x2)

INGRÉDIENTS : sirop (69%) : sucre, eau, sirop de glucose, rhum (12%). Canelés - 2 pièces (31%) : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille. Alcool résiduel : < 4,9 unités par volume.

2 canelés Bouchées (17g) dans un sirop de rhum :
DLUO 2 ans à fabrication



VERRINE DE CANELÉS (x4)

INGRÉDIENTS : sirop (55%) : sucre, eau sirop de glucose, rhum (12%). Canelés - 4 pièces (45%) : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille. Alcool résiduel : < 4,8 unités par volume.

4 canelés Bouchées (17g) dans un sirop de rhum :
DLUO 2 ans à fabrication



VERRINE DE CANELÉS BIO (x4)

INGRÉDIENTS : sirop (55%) : sucre*, eau, sirop de glucose*, rhum* (12%). Canelés* - 4 pièces (45%) : eau, sucre*, farine de **blé***, rhum*, poudre de **lait** écrémé*, poudre d'**œufs** entiers*, arôme naturel de vanille*. Traces possibles de **soja** et **moutarde**. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique - Alcool résiduel < à 4 unités/volume

4 canelés Bouchées (17g) dans un sirop de rhum :
DLUO 2 ans à fabrication



LE VOYAGEUR

INGRÉDIENTS : eau, sucre, sirop de glucose, rhum, farine de **blé**, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille, acide citrique.

1 canelé Gros (60g) dans un sirop de rhum :
DLUO 2 ans à fabrication

Le snacking



DISPONIBLE
POUR TOUTES
NOS RECETTES

CANELÉ EN BLISTER

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille.

FRAIS : DLUO 20 ou 40 jours à fabrication

Gros x1
Lunch x1
Bouchée x1

Egalement déclinable dans d'autres conditionnements (x2, x3...)

SURGELÉ : DLUO 1 an

Gros x1
Lunch x1
Bouchée x1

Egalement déclinable dans d'autres conditionnements (x2, x3...)



DISPONIBLE
UNIQUEMENT
EN RECETTE
TRADITIONNELLE

CANELÉ SÉCABLE

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille.

FRAIS : DLUO 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception

Formats disponibles :
Pack de **Gros x6**
Pack de **Lunch x6**
Pack de **Bouchée x6**



Bouchée - 17 g



Lunch - 30 g



Gros - 60 g

Certains conditionnements sont soumis à des minimum de commande. Nous consulter pour plus de précisions.

La pâte à tartiner



PÂTE À TARTINER

INGRÉDIENTS : canelés (43%) (eau, sucre, farine de **blé**, rhum, **lactose** et protéines de **lait**, matière grasse végétale (coprah), poudre d'**œufs** entiers, arômes), eau, sucre, sirop de glucose.

FRAIS : DLUO 1 an à fabrication

CONSERVATION : Bien mélanger avant utilisation pour obtenir un produit homogène. A conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer sous 5 jours.

L'antigaspi



CANELÉS DÉCLASSÉS*

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, **lactose** et protéines de **lait**, matière grasse végétale (coprah), poudre **d'œufs** entiers, arômes.

SURGELÉ : DLUO 18 mois



Le vrac

PURÉE DE CANELÉS**

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, **lactose** et protéines de **lait**, matière grasse végétale (coprah), poudre **d'œufs** entiers, arômes.

CONGELÉ : DLUO 1 an



Le seau

BRISURE DE CANELÉS*

INGRÉDIENTS : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, **lactose** et protéines de **lait**, matière grasse végétale (coprah), poudre **d'œufs** entiers, arômes.

SURGELÉ : DLUO 1 an



Le vrac

* Existent aussi en bio. ** Existe aussi en Clean Label. Nous consulter pour plus de précisions.



À DÉCOUVRIR BIENTÔT !

LES CONDITIONNEMENTS AMBIANTS

CONDITIONNEMENT	PALETTISATION	CONSEILS D'UTILISATION	CONSERVATION
Les canelés			
Barquette	En barquettes hermétiques sous atmosphère protectrice / Barquette de 6 Gros - 8 Lunch en carton de 12 barquettes / Barquette de 12 Bouchée en carton de 18 barquettes	48 cartons/ palette	Retirer l'emballage. Préchauffer votre four à 220°C. Rechauffer le produit entre 5 et 10 minutes pour que les canelés retrouvent leur croustillance. Laisser refroidir et déguster.
Fourreau	Coffret fourreau de 8 Lunch en carton de 12 barquettes		
Les longues conservations			
Verrine	Verrine de 4 canelés - Carton de 24 verrines / Verrine de 2 canelés - Carton de 32 verrines	102 cartons/ palette	Ouvrir la verrine ou la boîte et déguster.
Voyageur	Boîte de 1 canelé - Carton de 49 boîtes	60 cartons/ palette	
Le snacking			
Blister	Carton de 50 canelés Gros 60g / Carton de 100 canelés Lunch 30g	48 cartons/ palette	Retirer l'emballage et déguster.
Sécable	Sécable Gros x6 = 12 UVC* / Sécable Lunch x6 = 15 UVC* / Sécable Bouchée x6 = 18 UVC* (*1 uvc = pack de 6 canelés sécables)		
Le snacking			
Blister	Carton de 50 canelés Gros 60g / Carton de 100 canelés Lunch 30g	48 cartons/ palette	Retirer l'emballage et déguster.
Sécable	Sécable Gros x6 = 12 UVC* / Sécable Lunch x6 = 15 UVC* / Sécable Bouchée x6 = 18 UVC* (*1 uvc = pack de 6 canelés sécables)		

LES CONDITIONNEMENTS SURGELÉS

CONDITIONNEMENT	PALETTISATION	CONSEILS D'UTILISATION	CONSERVATION
Les canelés			
Barquette	Barquette de 6 Gros - 8 Lunch - 12 Bouchée	48 cartons/ palette	Sortir les canelés de leur emballage. Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4 °C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante. Vous pouvez également les passer au four chaud sans décongélation préalable entre 5 et 10 minutes à 220°C. Laisser refroidir avant de déguster.
Vrac	Carton de 75 Gros - 150 Lunch - 200 Bouchée	72 cartons/ palette	
Etui	Etui de 4 Gros - carton de 6 étuis Etuis de 9 Lunch - carton de 8 étuis Etuis de 12 Bouchée - carton de 10 étuis	119 cartons/ palette	
Le snacking			
Blister	Blister - Carton de 50 canelés Gros Blister - Carton de 100 canelés Lunch Blister - Carton de 100 canelés Bouchée	48 cartons/ palette	Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster.
Sécable	Sécable - Carton de 50 canelés Gros Sécable - Carton de 100 canelés Lunch Sécable - Carton de 100 canelés Bouchée		
L'antigaspi			
Déclassés, purée et brisure	Canelés déclassés Gros, Lunch, Bouchée - Cartons de 5 kg Brisure de Canelés - Carton de 5 kg Purée de Canelés - Seau de 5 kg		Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C.
Le snacking			
Blister	Blister - Carton de 50 canelés Gros Blister - Carton de 100 canelés Lunch Blister - Carton de 100 canelés Bouchée	48 cartons/ palette	Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster.
Sécable	Sécable - Carton de 50 canelés Gros Sécable - Carton de 100 canelés Lunch Sécable - Carton de 100 canelés Bouchée		
L'antigaspi			
Déclassés, purée et brisure	Canelés déclassés Gros, Lunch, Bouchée - Cartons de 5 kg Brisure de Canelés - Carton de 5 kg Purée de Canelés - Seau de 5 kg		Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C.
Le snacking			
Blister	Blister - Carton de 50 canelés Gros Blister - Carton de 100 canelés Lunch Blister - Carton de 100 canelés Bouchée	48 cartons/ palette	Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster.
Sécable	Sécable - Carton de 50 canelés Gros Sécable - Carton de 100 canelés Lunch Sécable - Carton de 100 canelés Bouchée		
L'antigaspi			
Déclassés, purée et brisure	Canelés déclassés Gros, Lunch, Bouchée - Cartons de 5 kg Brisure de Canelés - Carton de 5 kg Purée de Canelés - Seau de 5 kg		Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C.
Le snacking			
Blister	Blister - Carton de 50 canelés Gros Blister - Carton de 100 canelés Lunch Blister - Carton de 100 canelés Bouchée	48 cartons/ palette	Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster.
Sécable	Sécable - Carton de 50 canelés Gros Sécable - Carton de 100 canelés Lunch Sécable - Carton de 100 canelés Bouchée		
L'antigaspi			
Déclassés, purée et brisure	Canelés déclassés Gros, Lunch, Bouchée - Cartons de 5 kg Brisure de Canelés - Carton de 5 kg Purée de Canelés - Seau de 5 kg		Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C.
Le snacking			
Blister	Blister - Carton de 50 canelés Gros Blister - Carton de 100 canelés Lunch Blister - Carton de 100 canelés Bouchée	48 cartons/ palette	Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster.
Sécable	Sécable - Carton de 50 canelés Gros Sécable - Carton de 100 canelés Lunch Sécable - Carton de 100 canelés Bouchée		
L'antigaspi			
Déclassés, purée et brisure	Canelés déclassés Gros, Lunch, Bouchée - Cartons de 5 kg Brisure de Canelés - Carton de 5 kg Purée de Canelés - Seau de 5 kg		Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C.

Certains conditionnements sont soumis à des minimum de commande. Nous consulter pour plus de précisions.



10 rue des Bruyères
33450 Saint-Loubès
FRANCE

+33(0)5 56 74 71 30
contact@aquitaine-specialites.fr