

AQUITAINES SPÉCIALITÉS

Un savoir-faire unique
depuis plus de 30 ans



CATALOGUE 2025



Réservé **uniquement** aux professionnels.



Le Canelé, la pâtisserie emblématique de Bordeaux

Sommaire

Le Canelé, la pâtisserie emblématique de Bordeaux ..	3
Qui sommes-nous ?	4
Les chiffres clés	6
Nos engagements	7
Notre politique RSE	8
Nos gammes Gourmandes	10
Les Authentiques	
Le Traditionnel	12
Le Léger, le Bio, le Clean Label	12
Les Créations	
Le Framboise, le Citron, le Rhum-Coco	14
Le Saveur Vanille, le Miel, le Chocolat	15
Le Matcha	16
L'Épicerie Fine	
La Pâte à tartiner aux Canelés	18
Le Sachet de 10 Canelés à partager	18
Le Fourreau de Canelés	18
Les Verrines	19
Le Snacking	
Le Blister	20
Le Voyageur	21
Le Sécable	21
Le Gourmand énergétique	
Le stick Max-Énergie	22
Les Éco-responsables	
La Purée de Canelés	24
Les Canelés déclassés	24
Les Éclats de Canelés	25
Les Conditionnements	26

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 raconte que c'est en plein cœur de Bordeaux que les premiers canauiers fabriquaient les canaules, ancêtres des Canelés. La recette était simple : **de la farine et des jaunes d'œufs**.

1785

Il ne faut pas moins de trente-neuf canauiers pour répondre à la gourmandise croissante de la population bordelaise !

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.

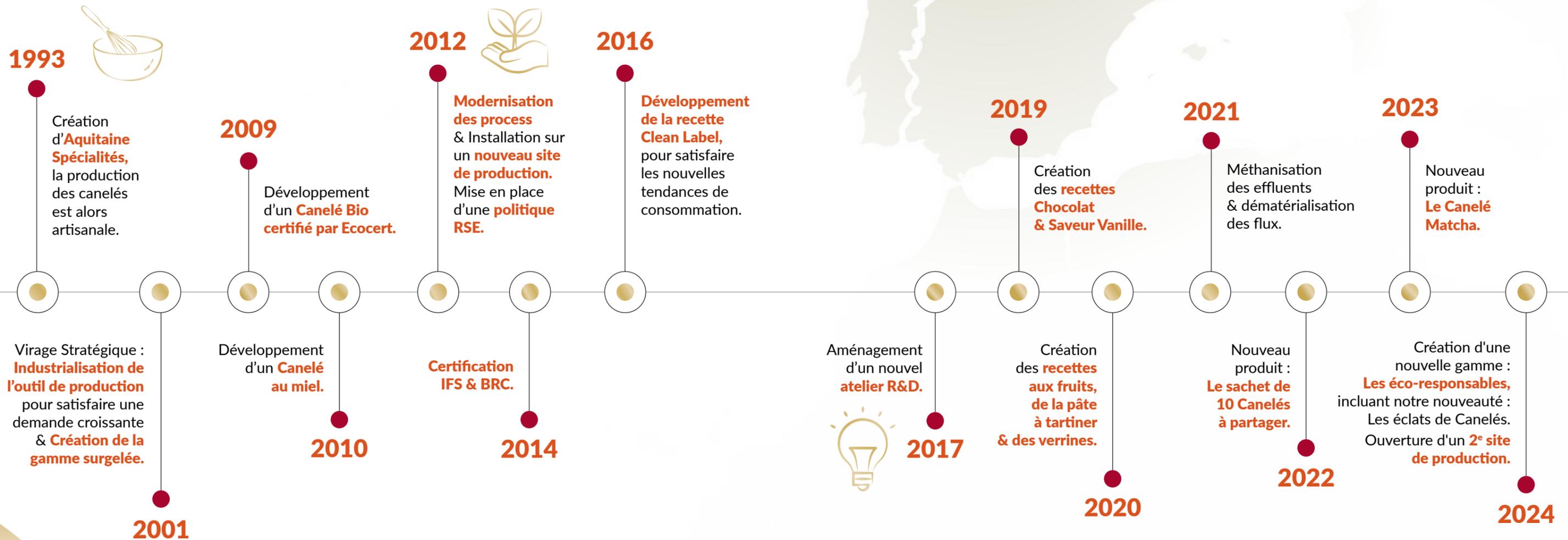
1980

Le Canelé est devenu l'un des symboles 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. Aquitaine Spécialités, plus qu'une simple marque, c'est un héritage vivant, **un hommage à la richesse culinaire de notre région**. C'est pourquoi chaque Canelé que nous créons, en hommage à notre patrimoine gastronomique, implique à chaque étape de notre processus de fabrication, **une surveillance méticuleuse** et un **respect strict des normes de qualité** afin de vous offrir une expérience gustative incomparable.



Les Chiffres clés

1

savoir-faire
UNIQUE



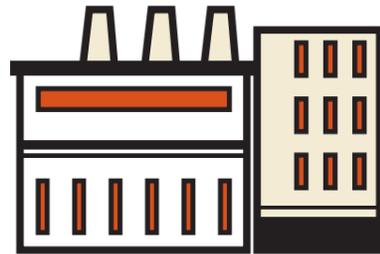
80 MILLIONS

de Canelés fabriqués par an



30 ANS

d'expérience



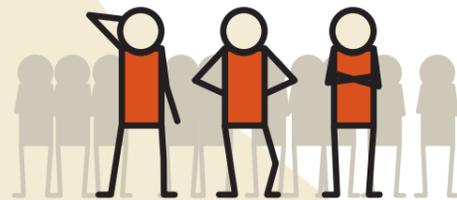
+ 5000 m²

d'unité de production



Vendus dans

15 PAYS



60+ PERSONNES

dédiées 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 Food** et le **BRC** sont des certifications indispensables pour être référencés chez des acteurs majeurs de la **GMS** et certains en **RHF**, en France et à l'étranger. Ce sont **les référentiels les plus exigeants en agroalimentaire** et ces deux certifications attestent de notre maîtrise pour toujours fournir un service et des produits de haute qualité.

Notamment pour la recette bio, nous prenons soin de sélectionner rigoureusement nos matières premières afin de garantir à nos clients le **label AB.**

Un service client **professionnel**



Un accompagnement
personnalisé
et expert



Des Canelés
de grande qualité



Des optimisations
logistiques
adaptées aux
différents marchés

Notre Politique R.S.E.

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.

"Nous nous engageons à perpétuer le précieux héritage culinaire du Canelé en mettant en avant notre savoir-faire unique et en assurant la transmission de cette expertise aux générations futures."

Bernard WSSAUT

Président fondateur



1. Bien-être au travail

- Développement de la culture de l'analyse du risque et mise en place des dispositions pour prévenir les risques sociaux et environnementaux
- 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 rebus par envoi en méthanisation pour production d'une énergie renouvelable dans les territoires
- Mise en place d'un système de nettoyage par ultrason pour les plaques de cuisson
- Taux de déchets valorisés à 97%



5. Éco-conception

- 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
- Réalisation d'un plan d'éco-conception :
 - Diminution de 50% de la taille des étiquettes
 - Réduction de 15% de l'épaisseur du film thermoformable
 - Réduction de 7% de la taille du sachet de regroupement



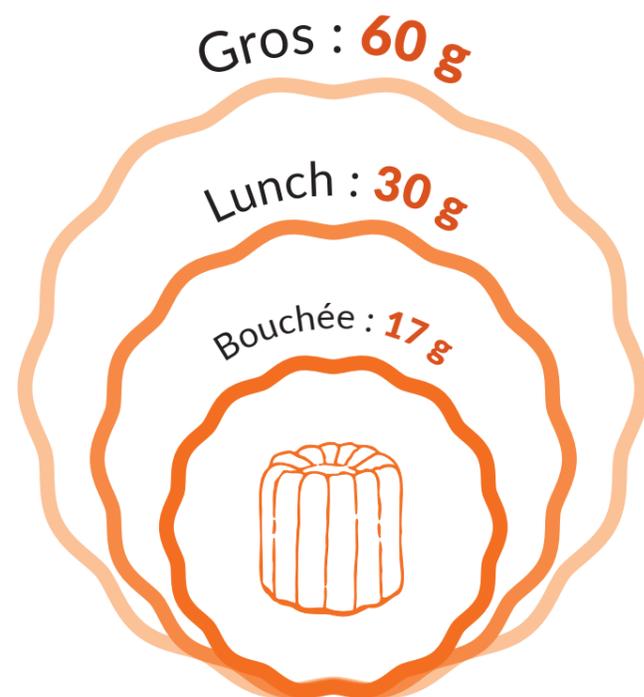
6. Règlementation

- Abonnement à une veille juridique mensuelle Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement
- Renforcement de notre culture sécurité alimentaire des aliments (Food & Safety Culture)
- Audit annuel Ecovadis permettant de mesurer l'impact environnemental, social et éthique selon les principes de la RSE

Nos gammes Gourmandes

Nous avons développé plusieurs gammes en **ambiant et en surgelé** pour répondre aux attentes de nos clients et des consommateurs, de quoi satisfaire les goûts de tous !

Dans une optique de qualité, nos produits sont **sans OGM, colorant, conservateur ni additif**.



Nos 3 tailles de Canelés

SANS COLORANT,
NI CONSERVATEUR,
NI ADDITIF,
NI OGM



Fabriqué en
GIRONDE

Certains conditionnements sont soumis à des minimums de commandes, nous consulter pour plus de précisions.

Pour plus d'informations sur les conditionnements disponibles, veuillez vous référer au tableau p. 26.



Les Authentiques

p. 12



Les Créations

p. 14



L'Épicerie fine

p. 18



Le Snacking

p. 20



Les Éco-responsables

p. 24

Les Authentiques



Recette traditionnelle bordelaise, il saura vous séduire par son bon goût de rhum et de vanille ainsi que sa robe caramélisée. Idéal en toute occasion, il saura révéler tout son caractère lors de cafés gourmands, desserts, d'évènements ou comme collation !

Le Traditionnel

INGRÉDIENTS	AMBIANT	SURGÉLÉ *
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.	DDM selon conditionnement voir p.24/25	DDM 1 an

Le Léger

Moins de sucre, moins de rhum !

INGRÉDIENTS	SURGÉLÉ *
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.	DDM 1 an

Le Clean Label

- Sans matières grasses végétales
- 100 % d'arôme naturel de Vanille
- Œufs issus d'élevage en plein air

INGRÉDIENTS	SURGÉLÉ *
Lait demi-écrémé en poudre réhydraté, sucre, farine de blé , rhum, poudre de lait demi-écrémé, œufs de poules élevées en plein air en poudre (œufs) 0,6%, arôme naturel de vanille.	DDM 1 an

Le Bio

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	AMBIANT	SURGÉLÉ *
eau, sucre*, farine de blé *, rhum*, poudre de lait écrémé*, poudre d' œufs entiers*, arôme naturel de vanille*. Traces possibles de soja et moutarde .	DDM selon conditionnement voir p.24/25	DDM 1 an

Les Créations

Des déclinaisons originales aux notes fruitées et gourmandes, mais également des recettes sans rhum spécialement mises au point pour répondre aux attentes de tous les segments de votre clientèle.



Arômes naturels & Oeufs plein air

Le Framboise

Sans rhum

Un bon goût de framboise et une jolie robe rosée qui rappellent la saison estivale.

Le Citron

Sans rhum

Une belle note acidulée pour une revisite du Canelé tout en fraîcheur.

Le Rhum-coco

Rhum français

Explosion de douceur avec ce mariage des îles.

AMBIANT

DDM 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception.
DDM 20 ou 40 jours pour le blister.

SURGELÉ *

DDM 1 an



Le Saveur Vanille

Sans rhum

Toujours ce bon goût de vanille au rendez-vous, une alternative idéale qui apporte une touche d'élégance parfaite pour accompagner un café ou un dessert raffiné.

Le Miel

Sans rhum

Une revisite savoureuse grâce au miel, ingrédient naturellement sucré et plein de caractère, qui ajoute une touche subtile.

Le Chocolat

Sans rhum

Un Canelé qui révèle l'union parfaite du croquant et la douceur du chocolat. Pour les amoureux de plaisirs intenses !

AMBIANT

DDM 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception.
DDM 20 ou 40 jours pour le blister.

SURGELÉ *

DDM 1 an

Le Canelé Matcha

NOUVEAU !

Sur la route de l'Orient, le Canelé de Bordeaux présente sa recette Matcha. Entre la fusion du savoir-faire traditionnel et la promesse de la saveur "Umami", le Canelé matcha répand ses notes herbacées et sa couleur vive de l'Europe jusqu'en Asie.

抹茶

CANELÉS
de
BORDEAUX

Le Matcha

C'est un moine, le religieux japonais Eichû (743-816), qui ramène en premier le thé au Japon (importé de Chine).

À cette époque, seule l'élite et l'empereur consomment cette denrée rare et chère.

En 1191, le moine bouddhiste Eisai (1141-1215) rapporte de Chine une nouvelle manière de consommer le thé qui correspond à l'actuel Matcha : le thé vert réduit en poudre est battu avec de l'eau chaude dans un récipient, il fait partie intégrante de la cérémonie du thé au Japon.

- Recette séculaire revisitée aux couleurs de l'Asie
- Savoir-faire & fabrication française
- Sans colorant, ni additif, ni conservateur

SURGELÉ *

DDM 1 an

Pour plus d'informations sur les conditionnements disponibles, voir tableau p. 26.

L'Épicerie Fine

Nous savons que chaque détail compte, c'est pourquoi nous vous proposons notre gamme Épicerie Fine, dont les emballages et méthodes de conservation ont été optimisés afin de garantir fraîcheur et qualité à vos clients.

La Pâte à tartiner aux Canelés 100 g / 220 g

Tartinable gourmand & local, elle a toute sa place sur les étals épicerie fine, mais aussi auprès de la restauration saisonnière (glaciers, crêperies, gaufres...).

Bien mélanger avant utilisation pour obtenir un produit homogène.

Existe en Traditionnel & Bio.



AMBIANT

DDM 1 an à fabrication, garantie 8 mois à réception.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer sous 5 jours.



Le Sachet de 10 Canelés à partager

De la gourmandise à portée de mains grâce à ce sachet transportable & une fraîcheur garantie avec ses sachets individuels.

Idéal pour un instant gourmand à partager...

AMBIANT

DDM 50 jours, garantie 30 jours à réception.

CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture du sachet individuel, le Canelé doit être conservé au réfrigérateur entre 0 et 4°C et à consommer dans les 48 heures.

Le Fourreau de Canelés

Recette Le Traditionnel

Notre grand classique dans un conditionnement adapté aux étals les plus raffinés ! Pour offrir ou à partager, pour une attention aussi locale que savoureuse.

AMBIANT

DDM 50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception

CONSERVATION

À conserver à température ambiante. Après ouverture à conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°C et à consommer dans les 48h.



Les Verrines

Le péché mignon des amateurs de rhum ! 2 ou 4 Canelés de Bordeaux imbibés de sirop de rhum. Un plaisir local, à ramener en souvenir ou pour offrir !



Verrine de Canelés (x2)

2 Canelés-Bouchée 17g dans un sirop de rhum : DDM 2 ans à fabrication, garantie 18 mois à réception.



Verrine de Canelés (x4)

4 Canelés-Bouchée 17g dans un sirop de rhum : DDM 2 ans à fabrication, garantie 18 mois à réception.



Verrine de Canelés bio (x4)

4 Canelés-Bouchée* 17g dans un sirop de rhum* : DDM 2 ans à fabrication, garantie 18 mois à réception.

 *Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Le Snacking

Une gamme pensée pour faciliter l'accès à nos produits gourmands ; entre conservation, goût et transportabilité, nous avons pensé à tout pour satisfaire des envies nomades.



Le Blister

Disponible pour toutes nos recettes

Toutes nos recettes à portée de main, grâce à notre Blister. Un emballage qui respecte la conservation de notre Canelé, facilite son transport et préserve son goût. Au petit-déjeuner, à la pause déjeuner, au café ou simplement pour le plaisir, le Blister a tout pour plaire !

AMBIANT

DDM
40 jours à fabrication

SURGELÉ *

DDM
1 an



Le Voyageur

Au sirop de rhum

Notre Canelé de Bordeaux imbibé dans son sirop de Rhum. Une protection optimale et une facilité de transport pour un plaisir gustatif préservé !

Existe en recette Bio

AMBIANT

1 Canelé Gros (60g)
dans un sirop de rhum : **DDM 2 ans à fabrication, garantie 18 mois à réception.**



Le Sécable

Uniquement disponible en recette traditionnelle

Un conditionnement pour préserver toutes les qualités du Canelé et optimiser logistique et distribution.

AMBIANT

DDM **50 jours à fabrication, garantie 30 jours à réception**

Le Gourmand énergétique

MAX-ÉNERGIE CANELÉ INTENSE

by La Toque Cuiquée

Sticks • Sticks
10x Sticks • Sticks



NOUVEAU!
Le prêt-à-vendre
12 sachets !



Conservation à
**TEMPÉRATURE
AMBIANTE**

FORMAT STICK :
Pratique
à emporter !

Que du bon !
**SANS COLORANT
NI CONSERVATEUR**

LE PREMIER STICK À BASE DE CANELÉ !

Max-Énergie

Boostez votre énergie à tout moment avec le stick Max-Énergie ! Idéal pour surmonter la fatigue ou dynamiser vos entraînements, il allie caféine et sucre avec une touche gourmande inspirée du Canelé de Bordeaux. Pratique et facile à emporter, il vous accompagne partout pour une énergie durable, sans baisse de régime.

AMBIANT

DDM 1 AN

Pour plus d'informations sur les conditionnements disponibles, voir tableau p. 26.

Les Éco-responsables

Le gaspillage alimentaire en France représente 10 millions de tonnes de produits par an, dont 21% réalisés en phase de transformation ! C'est dans cette optique de **lutte contre le gaspillage** qu'Aquitaine Spécialités a créé "Les Éco-responsables". **Une gamme engagée** qui continue chaque année d'innover afin de sauver toujours plus de produits.

Les Canelés déclassés

Il s'agit de Canelés entiers non-conformes d'un point de vue esthétique, de toutes tailles et saveurs. Récupérés en production, nous les proposons en vrac pour lutter contre le gaspillage pour un ré-emploi dans le cadre de pâtisseries, chocolats, rhums arrangés...

SURGELÉ*

DDM 18 mois

La Purée de Canelés

Ce produit, directement issu de nos canelés déclassés est une savoureuse purée qui peut être aisément utilisée en pâtisserie pour conférer ce goût inimitable et offrir une alternative aux saveurs plus traditionnelles.

CONGELÉ*

DDM 1 an

Découvrez notre
livret de recettes
gourmandes !
aquitaine-specialites.fr



NOUVEAU !

Les Éclats de Canelés

Les éclats de Canelés sont réalisés à partir de Canelés qui ont été broyés puis séchés au four, ce qui leur confère cette caramélisation et cette croustillance maximale.

Réalisés uniquement à partir de Canelés Clean Label.

Produit fabriqué en sous-traitance par l'enseigne Gironde Pâtisserie (site non certifié IFS, BRC).

AMBIANT

DDM 3 mois

Les Conditionnements



CONGELÉ / SURGELÉ *

AMBIANT

	Vrac	Barquette	Blister	Étui	Barquette	Blister	Sachet de 10	Fourreau	Voyageur	Sécable	Verrine (x2)	Verrine (x4)	Vrac	Seau	Pot 100 g	Pot 220 g
Les Authentiques																
Le Traditionnel	●●●	●	●●	●	●●●	●●	●	●	●	●●●	●	●				
Le Clean Label	●●●	●	●			●										
Le Léger	●															
Le Bio	●●●				●	●			●				●			
Les Créations																
Le Framboise	●	●	●		●											
Le Citron	●	●	●		●											
Le Rhum-Coco	●	●	●		●											
Le Chocolat	●	●	●		●											
Le Saveur Vanille	●	●	●		●											
Le Miel	●	●	●		●											
Le Matcha	●		●													
L'Épicerie Fine																
La Pâte à tartiner														✓	✓	✓
Les Éco-responsables																
La Purée de Canelés														✓		
Les Éclats de Canelés														✓		
Les Canelés déclassés	✓												✓			
Le Gourmand Énergétique																
Max-Énergie							✓									

Nos canelés partout dans le monde



N'hésitez pas à adresser toutes vos demandes
à notre équipe commerciale qui se fera un plaisir
de vous accompagner dans vos projets.

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h.

NATIONAL

+33(0)5 56 74 71 30

service.commercial@aquitaine-specialites.fr

EXPORT / INTERNATIONAL

+33 (0)5 56 74 59 30

export@aquitaine-specialites.fr

