

CATALOGUE



AQUITAINE SPÉCIALITÉS

Un savoir-faire unique
depuis plus de 30 ans



Réservé **uniquement** aux professionnels.

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 **10**

Les Authentiques

 Traditionnel **13**

 Léger, Bio, Clean Label **13**

Les Créations

 Framboise, Citron, Matcha **14**

 Saveur Vanille, Miel, Chocolat **14**

 Rhum-Coco, arôme Fleur d'Oranger **15**

 Saveur Caramel Beurre Salé **15**

L'Épicerie Fine

 La Pâte à tartiner aux Canelés **16**

 Le Sachet de 10 Canelés à partager **16**

 Les Longues conservations **17**

Les Éco-responsables

 La Purée de Canelés **18**

 Les Canelés déclassés **18**

 Les Éclats de Canelés **18**

 La Brisure de Canelés **18**

Nouveauté

 La préparation de Canelés **20**

Le Gourmand énergétique

 Le stick Max-Énergie **21**

Les Conditionnements **22**

LE CANELÉ

LA PÂTISSERIE EMBLÉMATIQUE 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 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

Il ne faut pas moins de trente-neuf canauliers 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**

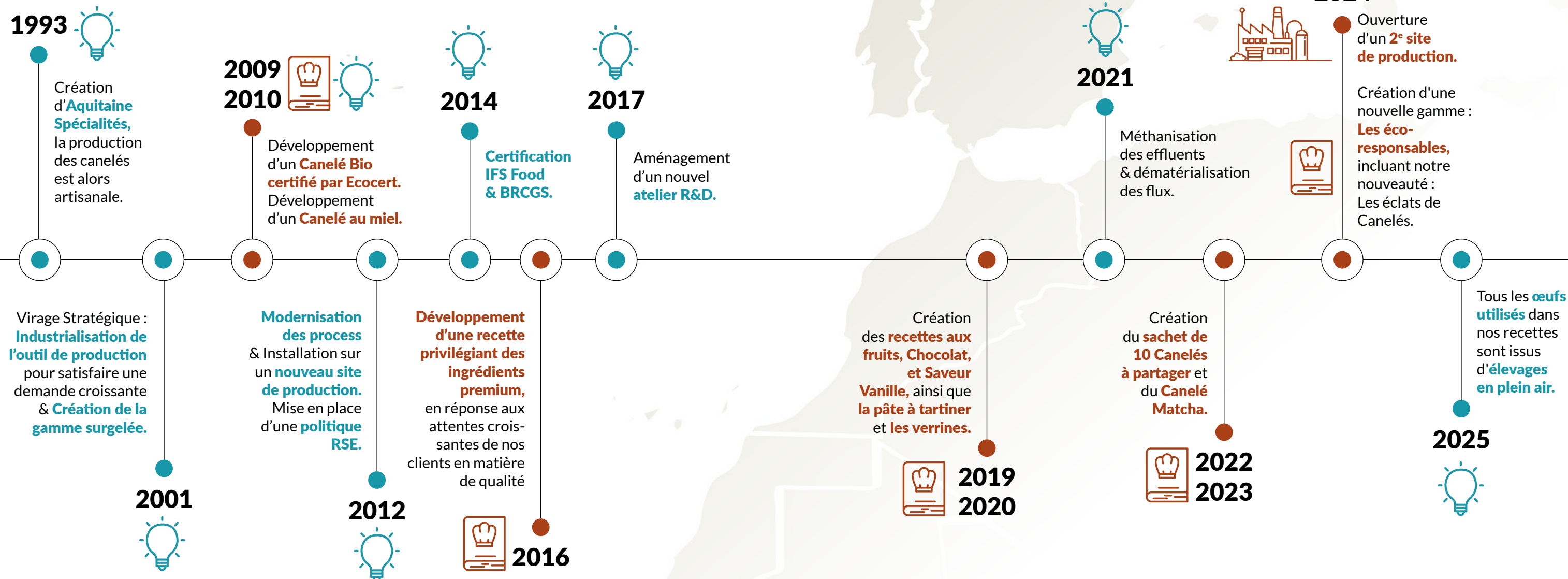
Canelé pour tous les goûts et à déguster dans toutes les circonstances.

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.



SAINT-LOUBÈS



LES CHIFFRES CLÉS

1

savoir-faire
UNIQUE



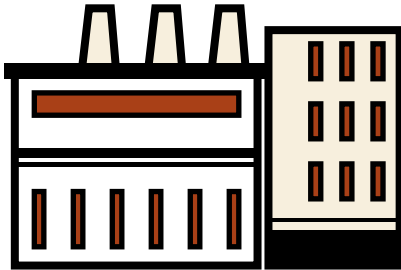
Plus de
30 ANS
d'expérience



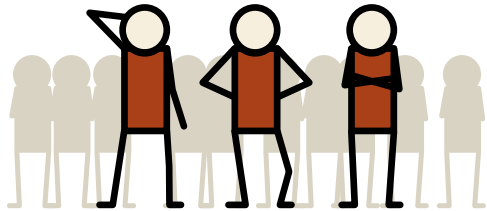
Vendus dans
18 PAYS



+100 MILLIONS
de Canelés fabriqués par an



2 UNITÉS
DE PRODUCTION



+70 PERSONNES
dédiées à la satisfaction client

NOS ENGAGEMENTS



Attentifs aux attentes de nos clients, nous avons inscrit notre démarche dans le **respect des exigences de plusieurs labels**, reflétant notre engagement en matière de **référentiels qualité** et de **performance**.

L'IFS Food et le BRCGS Food Safety sont des référentiels reconnus par la GFSI (Global Food Safety Initiative), qui imposent un **haut niveau d'exigence en matière de sécurité sanitaire**, de qualité des produits et de maîtrise des procédés. **Ces certifications témoignent de notre engagement à garantir des produits sûrs** et de qualité, tout en répondant aux exigences et à la satisfaction de nos clients, en France comme à l'international.

Pour nos produits BIO, nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières et maîtrisons chaque étape de fabrication afin de garantir le respect des exigences de l'Agriculture Biologique et d'assurer à nos clients des produits conformes et de qualité.

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 élaborer des Canelés** de qualité alliant sécurité sanitaire, savoir-faire et responsabilités, afin de répondre durablement aux attentes de ses 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 USSAUT
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 GFSI
- Traçage des transporteurs avec des thermoboutons tous les ans
- Matières premières origine France : farine et lait bio, sucre, rhum conventionnel
- Les œufs utilisés dans nos recettes sont issus d'élevages en plein air



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 rebuts par envoi en méthanisation pour production d'une énergie renouvelable dans les territoires
- Mise en place d'un système de nettoyage par ultrasons pour les plaques de cuisson
- Taux de déchets valorisés à 97%
- Dématérialisation progressive de nos documents afin de réduire durablement notre consommation de papier



5. Éco-conception

- Création d'une filière antigaspi par la réutilisation de nos Canelés déclassés pour la brique 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
- Intégration progressive de matières recyclées dans nos emballages en étroite collaboration avec nos fournisseurs avec comme objectif de rendre tous nos emballages recyclables.
- Adhésion à Citeo pour accompagner notre démarche d'éco-conception



6. Réglementation

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



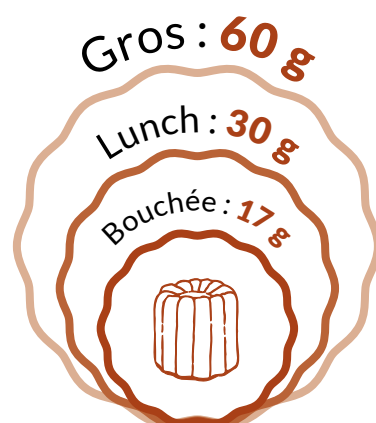
7. Recherche et Développement

Notre service R&D conçoit des solutions sur mesure afin de répondre précisément aux besoins de nos clients. Nous adaptons nos recettes, formats et procédés pour développer des produits parfaitement alignés à leurs attentes

NOS GAMMES

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

Élaborés à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, **nos produits sont sans OGM, sans colorants, sans conservateurs et sans additifs.**



Nos 3 tailles de Canelés



Nos conditionnements

**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 aux pages 22-23.

Les Authentiques

p. 12



Les Créations

p. 14



L'Épicerie fine

p.16



Les Éco-responsables

p.18



LES AUTHENTIQUES



Canelé
LUNCH
30 g

Canelé
GROS
60 g

Canelé
BOUCHÉE
17 g

Traditionnel

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.

Clean Label

Une recette simple et soigneusement élaborée, sublimée par un arôme naturel de vanille.

INGRÉDIENTS

Lait demi-écrémé en poudre réhydraté, sucre, farine de **blé**, rhum, poudre de **lait** demi-écrémé, poudre d'**œufs** entiers, arôme naturel de vanille.

Léger

Moins de sucre, moins de rhum !

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.

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

Spécialité emblématique de Bordeaux, notre canelé séduit par ses délicates notes de rhum et de vanille, sublimées par une robe généreusement caramélisée. À déguster à tout moment de la journée, il accompagne parfaitement les cafés gourmands, les desserts, les événements ou les pauses gourmandes.

LES CRÉATIONS

RECETTES SANS RHUM

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.



Framboise

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



Citron

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



Matcha

Une rencontre raffinée entre le savoir-faire bordelais et la richesse umami du thé matcha.



Saveur Vanille

Des notes généreuses de vanille qui apportent douceur et gourmandise.



Miel

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



Chocolat

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

LES CRÉATIONS

RECETTES SANS RHUM

NOUVEAUTÉS SANS RHUM

Saveur **Fleur d'oranger**
& Saveur **Caramel beurre salé**



RECETTE AVEC RHUM



RECETTE
AVEC RHUM FRANÇAIS

Rhum-Coco

Explosion de douceur
avec ce mariage des îles.



L'ÉPICERIE FINE

Afin d'offrir la meilleure expérience à vos clients, notre gamme Épicerie Fine bénéficie d'emballages et de solutions de conservation soigneusement étudiés pour préserver durablement la fraîcheur, la texture et les qualités gustatives de nos produits.



Pâte à tartiner aux Canelés de Bordeaux

100 g / 220 g

Gourmande et élaborée à partir de nos délicieux Canelés, cette pâte à tartiner trouve naturellement sa place en épicerie fine comme auprès des professionnels de la restauration.

Existe en Bio



Sachet de 10 Canelés à partager

300 g

De la gourmandise à portée de main grâce à ce sachet transportable et une fraîcheur garantie avec ses sachets individuels. Idéal pour un instant gourmand à partager...

Existe en Bio

L'ÉPICERIE FINE

LONGUES CONSERVATIONS



Verrines de Canelés au sirop de rhum

95 g / 150 g

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 à offrir !

Existe en Bio



Le Voyageur au sirop de rhum

90 g

Conservé dans son sirop de rhum, notre Canelé de Bordeaux allie praticité et préservation des saveurs pour une dégustation en toute occasion.

Existe en Bio

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 présentant des défauts esthétiques, disponibles dans différents formats. Triés directement en production, ils sont proposés en vrac dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation de nos produits, pour être réutilisés dans la confection de pâtisseries, chocolats, rhums arrangés ou autres créations gourmandes.

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.

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 à partir de Canelés Clean Label. Produit fabriqué en sous-traitance par l'enseigne Gironde Pâtisserie (site non certifié).

NOUVEAU

La Brisure de Canelés

Les Brisures de Canelés sont obtenues à partir de Canelés broyés. Leur granulométrie, plus fine que celle des Éclats de Canelés, permet une incorporation dans vos préparations tout en conservant les notes caramélisées caractéristiques du Canelé. Produit fabriqué en sous-traitance par l'enseigne Gironde Pâtisserie (site non certifié).

Découvrez notre
livret de recettes
gourmandes !



Fabriqué en
GIRONDE

WWW.AQUITAINESPECIALITES.FR

❖ Images générées par une IA et vérifiées par un agent



NOUVEAUTÉ

Découvrez notre PRÉPARATION pour Canelés by La Toque CuiVrée®

Réalisez facilement de délicieux Canelés avec notre préparation.

Simple et rapide à utiliser, il suffit d'ajouter 43 cl d'eau pour obtenir une **pâte prête à cuire**.

Idéale pour gagner du temps tout en conservant la gourmandise emblématique du Canelé de Bordeaux, à partager ou à savourer à tout moment de la journée.



MAX-ÉNERGIE
CANELE INTENSE
by La Toque CuiVrée®

Conservation à
**TEMPÉRATURE
AMBIANTE**

FORMAT STICK :
Pratique
à emporter !

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

Le prêt-à-vendre
12 sachets !



LE GOURMAND ÉNERGÉTIQUE



**LE PREMIER STICK
À BASE DE CANELÉ !**

MAX-ÉNERGIE
CANELE INTENSE
by La Toque CuiVrée®

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.

LES CONDITIONNEMENTS

LES CONDITIONNEMENTS

CONGELÉ / SURGELÉ

AMBIANT

CARTON VRAC

DDM 12 mois

BARQUETTE

DDM 12 mois
50 jours après décongélation

FLOWPACK

DDM 12 mois
20 jours minimum
après décongélation

ÉTUI

DDM 12 mois

SACHET DE 10 CANELÉS
À PARTAGER

Disponible en Lunch
DDM 50 jours

FOURREAU

DDM 50 jours

VERRINE X 2 - X 4

Disponible en recettes BIO
et traditionnelle
DDM 24 mois

SÉCABLE

DDM 40 jours

FLOWPACK

DDM 20 jours minimum

PÂTE À TARTINER 100 g - 220 g

Disponible en recettes BIO
et traditionnelle
DDM 12 mois

VOYAGEUR

DDM 24 mois

BARQUETTE

DDM 50 jours

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

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 08h30 à 16h30.

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

