

The background of the advertisement is a close-up photograph of various candied fruits and sugar cubes. In the upper left, there is a large, bright orange candied bell pepper. Below it and to the right are several round, translucent candied citrus slices in shades of orange and red. In the foreground, there are several thin, green slices of candied cucumber. To the right of the center, there is a pile of brown sugar cubes. The overall lighting is warm and highlights the textures of the candied items.

**CRUZILLES**

MAÎTRE CONFISEUR  
DEPUIS 1880

Les Saveurs  
**DU SAVOIR-FAIRE**

Nouveautés  
**2015-2016**  
*innovation*

Nouveautés 2015-2016 / Innovation 2015-2016

# Les pâtes de fruits

*Fruits jellies*

**Les "Tranches de fruits", assortiment de pâtes de fruits bergamote, citron vert, orange sanguine et pamplemousse**

*Une surprenante nouveauté déclinée dans 4 parfums. Rondes et toniques, les "Tranches de fruits" ont la couleur des agrumes gorgés de soleil.*

*The "Slices of Fruits" is an assortment of fruits jellies: bergamot, lime, bloody orange, and grapefruit.*

*A surprising innovation available in 4 flavours. Round and tonic, the "Slices of Fruits" have the colour of the citrus full of sun.*

## Les "Tranches de fruits" "The Slices of Fruits"

Bergamote / bergamot,  
citron vert / lime,  
orange sanguine / bloody orange,  
pamplemousse / grapefruit

**REF : 100335**

- Cond : carton de 2 alvéoles de 35 tranches, 1 kg  
Packing: box of 2 trays of 35 slices each, 1 kg
- DLUO : 7 mois  
BBE: 7 months

**15,30€**  
HT/kg



2

**Pavés Grande Tradition assortiment caramel, pain d'épices et marron**

*Une nouvelle création à découvrir dès la rentrée !  
Ces pâtes de fruits "Saveurs d'hiver" vous emportent dans la douceur des soirées cocooning.*

*High Tradition slabs assortment caramel, gingerbread and chestnut  
A new creation to discover after the holidays! These fruits jellies "Christmas flavour" will bring you close to the fireplace.*

**Pavés Grande Tradition "Délices de Noël"**

*High Tradition slabs : Christmas delicacies*

*Aux saveurs caramel / flavours caramel,  
pain d'épices / gingerbread, marron / chestnut*

**REF : 100336**

- Cond : 3 kg / Packing: 3 kg
- DLUO : 7 mois / BBE: 7 months

**18,95€**  
HT/kg



3

Nouveautés 2015-2016 / Innovation 2015-2016

# Les fruits confits

*Candied fruits*

## Melon entier

*Un joli fruit d'été aux rondeurs généreuses...  
à ne pas seulement dévorer des yeux !*

*Whole melon*

*A nice summer fruit with round shapes...  
do not hesitate to taste it!*

## Melon mignon entier

*Whole melon*

**REF : 100329**

- Cond : 700 g / 1 kg
- Packing: 700 g / 1 kg
- DLUO : 6 mois
- BBE: 6 months

**37,40€**  
HT/kg



## Tranches de citron vert confites égouttées ou glacées

*Découvrez le parfum intense et exotique du citron vert dans ces tranches confites glacées ou égouttées et révélez votre créativité culinaire !*

*Candied lime slices glazed or drained*

*Discover the intense and exotic flavour of the lime in these candied glazed or drained slices and reveal your creativity!*

## Tranches de citron vert confites glacées

*Candied glazed lime slices*

**REF : 100337**

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DLUO : 6 mois / BBE: 6 months

**22,15€**  
HT/kg



## Tranches de citron vert confites égouttées

*Candied drained lime slices*

**REF : 100338**

- Cond : 2 kg / Packing: 2 kg
- DLUO : 9 mois / BBE: 9 months

**18,85€**  
HT/kg



Nouveautés 2015-2016 / Innovation 2015-2016

# Panettone new look !

**Panettone pâtissier 750 g aux fruits confits Cruzilles**  
*encore plus élégant dans son nouveau packaging. Une nouvelle raison de succomber avec délice au charme et aux saveurs de l'Italie !*

*Pastry Panettone 750g with Cruzilles candied fruits.*

*More elegant in its new packaging.*

*A new reason to taste with delight to the Italian flavours!*

## Panettone classique

*Classic Panettone*

**REF : 100232**

- Cond : 750 g x 12

- Packing: 750 g x 12

- DLUO : 240 jours

- BBE: 240 days

**7,80€**  
HT/unité  
unit



6

Noël 2015 / Christmas 2015

# Douceur Marron-clémentine

*Douceur Chestnut-clementine*



**Aux fruits confits Cruzilles**

*Florent Boivin,  
Meilleur Ouvrier de France  
signe cette création originale,  
légère et gourmande.*

*Dans sa recette inédite,  
il vous dévoile ses secrets  
et vous accompagne pas à  
pas dans son élaboration.*

*With Cruzilles candied fruits  
Florent Boivin, Meilleur Ouvrier  
de France, creates an original,  
light and tasty Yule log.*

*In this unique recipe,  
he will give you its secrets  
and follow you step by step  
for the elaboration.*

**Retrouvez tous  
les ingrédients  
Cruzilles dans  
notre catalogue  
général tarifs  
2015 / 2016**

*Find all the  
ingredients  
Cruzilles  
in our general  
catalog price  
2015 / 2016*

## Clémentine

*Clementine*

**REF : 06077**

## Clémentine cubes égouttés

*Candied drained clementine dices*

**REF : 07817**

## Pâte confite de clémentine

*Candied clementine paste*

**REF : 05003**

## Marrons Naples

*Naples chestnuts*

**REF : 01653**

## Crème de marrons confits

*Chestnuts cream*

**REF : 01609**



7

# Nouveautés 2015-2016 *innovation*



## **Cruzilles, Maître Confiseur en Auvergne depuis 1880**

*Cruzilles, Master Confectioner in Auvergne since 1880*

Cruzilles SAS - 226, avenue Jean Mermoz - BP 5 - 63014 Clermont-Ferrand Cedex 2  
Téléphone : +33 (0)4 73 91 24 46 - Fax : +33 (0)4 73 90 29 57 - [contact@cruzilles.fr](mailto:contact@cruzilles.fr)

**[www.cruzilles.fr](http://www.cruzilles.fr)**