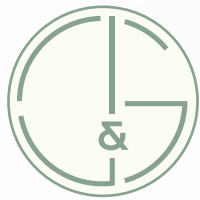




**INGRÉDIENTS PÂTISSIERS
ARTISANAUX PREMIUM**

**PREMIUM HANDCRAFTED
PASTRY INGREDIENTS**

Élaborés en France  **Made in France**



Qui nous sommes Who we are

Chez Jules & Gabrielle, nous créons des ingrédients pâtisseries artisanaux d'exception, élaborés en France pour les chefs pâtisseries, chocolatiers et glacières exigeants.

At Jules & Gabrielle, we craft exceptional artisanal pastry ingredients in France for demanding pastry chefs, chocolatiers, and ice cream makers.

Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières auprès de fournisseurs engagés, nous utilisons des procédés artisanaux qui respectent la tradition tout en intégrant l'innovation.



We rigorously select our raw materials from committed suppliers and use artisanal processes that respect tradition while integrating innovation.

Notre mission : Accompagner, inspirer et stimuler la créativité des chefs pour contribuer au rayonnement de la pâtisserie française dans le monde.

Our mission: To support, inspire, and stimulate chefs' creativity to help French pastry shine around the world.

Nos valeurs Our values

Chez Jules & Gabrielle, nous plaçons l'humain et la planète au cœur de notre démarche. L'égalité et la diversité sont essentielles : chaque talent compte, chaque voix est respectée. Nous croyons que chaque action, même la plus petite, contribue au bien de tous, aujourd'hui et pour demain.

At Jules & Gabrielle, people and the planet are at the heart of everything we do. Equality and diversity are essential: every talent matters, every voice is respected. We believe that every action, even the smallest one, contributes to the good of all, today and for tomorrow.



Praliné noisette à l'ancienne
Crunchy hazelnut praline





Avec les chefs, pour les chefs With the chefs, for the chefs

Pour Jules & Gabrielle, chaque chef est unique. Nous garantissons une transparence totale sur l'origine de nos ingrédients et nos procédés. À l'écoute de vos besoins, nous développons des recettes sur-mesure, adaptons nos produits à vos contraintes et sourçons les ingrédients rares qui feront la différence dans vos créations

For Jules & Gabrielle, every chef is unique. We guarantee complete transparency on the origin of our ingredients and our processes. Attentive to your needs, we develop tailor-made recipes, adapt our products to your requirements, and source rare ingredients that will set your creations apart

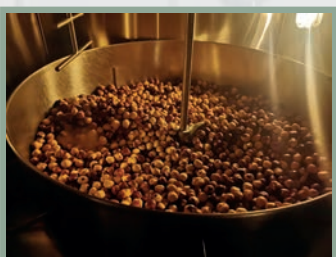
Fabrication artisanale Handcrafted production

- Matières premières de premier choix - Premium raw materials
- 100% naturel et traçabilité - 100% natural and full traceability
- Torrification lente - Slow roasting
- Broyage à la meule de pierre - Stone grinding
- Contrôle qualité - Quality control (*certification FSSC 22000 en cours - FSSC 22000 certification in progress*)



Du temps et de la productivité Time and productivity

Parce que le temps des chefs est précieux, nous élaborons nos produits avec le même soin et les mêmes exigences que s'ils étaient préparés dans votre propre atelier. Ainsi, vous retrouvez toute la qualité et l'authenticité que vous attendez, sans avoir à consacrer de longues heures à leur préparation.



Because chefs' time is valuable, we craft our products with the same care and exacting standards as if they were prepared in your own kitchen. This means you can enjoy the quality and authenticity you expect — without spending hours on preparation.





Tradition et innovation

Tradition and innovation

Nous fabriquons nos produits selon les méthodes qui ont fait la renommée de la pâtisserie française et nous savons aussi que les goûts des consommateurs évoluent, c'est pourquoi nous diminuons la quantité de sucre et développons continuellement de nouveaux produits pour aider nos clients à s'adapter à cette évolution.



We manufacture our products according to the methods that have made the reputation of French pastry. We also know that consumer tastes are evolving, which is why we reduce sugar content and continuously develop new products to help our customers adapt to these changes.



Notre offre

Our range

- Pralinés (croquants ou lisses) - Pralines (crunchy or smooth) :
Noisette, amande, pistache, coco, pécan, mais aussi des saveurs uniques à découvrir (vanille, pignon de pin, yuzu, café, framboise, matcha et bien d'autres !)
Hazelnut, almond, pistachio, coconut, pecan, etc, and also unique flavors to discover (vanilla, pine nut, yuzu, coffee, raspberry, matcha, and many more)
- Purées (croquants ou lisses) - Pure pastes (crunchy or smooth) :
Toutes les purées 100% fruit (noisette, amande, pistache, sésame noir, pécan, cacahuète...), mais aussi des purées d'amande au café, au matcha ou fruitées
All the 100% nut pastes (hazelnut, almond, pistachio, black sesame, pecan, peanut, etc.), as well as pastes flavored with coffee, matcha, fruits...
- Maspépain - Marzipan
- Giandujas - Giandujas
- Pâtes à tartiner (croquantes ou lisses) - Spreads (crunchy or smooth)
- Conditionnements : 1, 3, 5 et 10 kg - Packaging: 1, 3, 5 and 10 kg



Praliné pistache à l'ancienne
Crunchy pistachio praline

Contactez-nous pour des échantillons ou une offre sur-mesure !
Contact us for samples or a tailor-made offer!

contact@julesgabrielle.com - +33 320 87 40 04
4 avenue Pierre Mauroy - 59280 Armentières - France