



VOTRE PARTENAIRE VÉGÉTAL 

PRODUITS BRUTS, CUISINÉS ET FRUITS

YOUR PLANT-BASED PRODUCT PARTNER

RAW PRODUCTS, READY-TO-USE AND FRUIT INGREDIENTS

CATALOGUE

Gelpass
group



Gelpass, créé en 1996, est devenu un acteur européen incontournable dans l'univers du surgelé végétal. Cette place s'est renforcée grâce à l'acquisition de l'usine Francep en 2003 à Brive-la-Gaillarde, spécialisée dans le champignon forestier, et l'achat de la société Garnier en 2008 à Mions, spécialisée dans le fruit élaboré surgelé.

Depuis Gelpass a développé une large gamme de champignons, poêlées, purées, écrasés de pommes de terre et fruits surgelés.

En 2019, Gelpass a entamé une démarche RSE pour obtenir la certification ISO 14001 sur notre site de production de 8 500 m² à Brive-la-Gaillarde.

Et c'est avec la même passion chaque jour, que nous nous engageons pour vous garantir la qualité de nos produits, la sécurité alimentaire et la satisfaction pour vos clients.

Created in 1996, Gelpass has become a key European player in the world of frozen vegetable foods reinforced by the acquisition of Francep in 2003 in Brive-la-Gaillarde, specialized in forest mushrooms, and the purchase of Garnier in 2008 located in Mions, specialized in frozen processed fruit.

Since then, Gelpass has developed a wide range of mushrooms, poêlées, mashed potatoes, crushed potatoes, and fruits preparation.

In 2019, Gelpass began a Corporate Social Responsibility approach to obtain ISO 14001 certification on our 8,500 m² production site in Brive-La-Gaillarde.

Therefore we are committed to guarantee the quality of our products, food safety and customers satisfaction with the same passion everyday.





Sans additif ni conservateur

No additive and preservative

Nos champignons (forestiers ou cultivés) sont nettoyés et surgelés à cru ou blanchis, sans additif, sans traitement et sans conservateur afin de respecter au mieux toute leur **richesse gustative**.

Our mushrooms (forest or cultivated) are cleaned and frozen raw or blanched, without additives, without treatment and without preservative in order to best respect all their natural gustatory richness

Création de solutions culinaires

Creation of culinary solution

Nos poêlées, écrasés, gratins sont réalisés sur site. Notre parc de machines nous permet de **créer et réaliser tout type de préparations prêtes à l'emploi**.

Our poêlées, crushed and potatoe gratins are processed on site. Our machines fleet allows us to create and make all types of ready-to-use preparation.



Recettes
sur-mesure

Tailor-made
recipes



Confisage à froid

Cold candying process

Nous «confisons à froid» nos fruits. Une technique unique, que nous seuls maîtrisons pour **conserver le goût et la texture du fruit frais**.

We «cold candy» our fruits. A unique technique, which only we master to preserve the **taste and texture of fresh fruit**.

SOMMAIRE



Nos produits bruts

Raw products

Cèpes Ceps	6
Girolles Chanterelles	7
Morilles Morels	8
Autres champignons Other mushrooms	9
Truffes Truffles	10
Mélanges Mixes	11
Fèves, châtaignes et ornithogales Beans, chestnuts and wild asparagus	12



Nos produits cuisinés

Ready-to-use

Nos poêlées Our poêlées	14
Nos purées Our mashed potatoes	16
Nos écrasés Our crushed potatoes	18
Nos gratins Our potatoes gratin	20
Nos bouchées Our bouchées	21
Nos originaux Original shape	22



Notre gamme de fruits

Fruit ingredients

Nos perlés® Our Perlés®	24
Nos cheveux d'ange® Our cheveux d'ange®	25
Nos préparations de fruits Our fruit preparation	25

Conditionnement Packaging	26
------------------------------	----

Contact	27
---------	----

Nos produits bruts

Raw products



C È P E S

Boletus aereus, edulis ou pinicola



Cueillis à la main
Hand picked



Entiers,
morceaux,
en brisure ou
émincés*

*Ceps are optionally whole, pieces, slices or crushed.

12 mois
-18°C

Cèpes entiers
Whole ceps

Ø 2-4 cm - Catégorie A
Ø 4-6 cm - Catégorie A
Ø 2-4 cm - Catégorie B
Ø 4-6 cm - Catégorie B

Cèpes morceaux
Pieces of ceps

1 cm
2 cm - Catégorie A
3 cm - Catégorie A
3 cm - Catégorie B
3 cm - Catégorie C
4 cm

Cèpes brisures
Crushed ceps

Cèpes émincés
Sliced ceps
Catégorie B



GIROLLES

Cantharellus cibarius

Cueillies à la main
Hand picked

Girolles boutons
Chanterelles

Ø <2 cm blanchies / blanched
Ø <2 cm non blanchies / unblanched

Girolles petites
Small chanterelles

Ø 2-4 cm blanchies / blanched
Ø 2-4 cm non blanchies / unblanched

Girolles standards
Standard chanterelles

Ø 3-5 cm

12 mois
-18°C



M O R I L L E S

Morchella esculenta ou elata



Cueillies à la main
Hand picked

Morilles sauvages
Wild morels

Petites Ø <3 cm
Standard Ø 3-5 cm
Jumbo Ø >5 cm
Morceaux

Morilles cultivées
Cultivated morels

Petites Ø <3 cm
Standard Ø 3-6 cm
Jumbo Ø >6 cm
Morceaux

12 mois
-18°C

Nos champignons sont prêts-à-cuire. Sans décongélation préalable, ils peuvent être blanchis et égouttés puis cuisinés comme des champignons frais.

Our mushrooms are ready-to-cook. Without prior thawing, they can be blanched and drained then cooked like fresh mushrooms.



MOUSSERONS

Marasmius oreades

Entiers équeutés / Whole



TROMPETTES

Cantharellus cornucopioides

Entières / Whole



CHANTERELLES

Cantharellus aurora ou tubaeformis

Entières / Whole



BOLETS BAIS

Xerocomus badius

Morceaux 25 mm / 25 mm parts



BOLETS JAUNES

Suillus luteus

Morceaux 25 mm / 25 mm parts



PHOLIOTES

Kuehneromyces mutabilis

Entières 12-20 mm / 12-20 mm whole
Entières 12-25 mm / 12-20 mm whole

Cueillis à la main
Hand picked

12 mois
-18°C



SHIITAKE

Lentinus edodes

Quartiers / quarter



PLEUROTÉS

Pleurotus ostreatus

Entiers 30-60 mm Origine France / whole
Babies 10-35 mm / 10-35 mm whole
Entiers 35-45 mm / 35-45 mm whole

TRUFFES

Tuber melanosporum, aestivum, indicum ou brumale

Fleur de la gastronomie française, nos truffes sont riches en saveurs et en parfum. Elles sont prêtes à être utilisées comme les truffes fraîches.

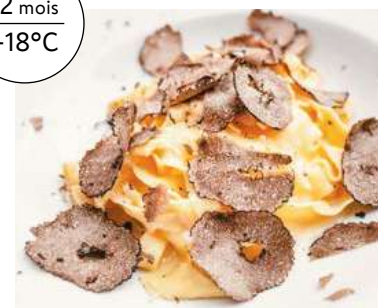
Flagship of French gastronomy, our truffles are rich in flavor and fragrance. They are ready to use like fresh truffles

Récoltées
à la main
Harvested
by hand

Truffe noires
Truffles

Émincées IQF Melanosporum / sliced
Entières 15-25g IQF / whole
Morceaux IQF / pieces

12 mois
-18°C



M É L A N G E S

Mixes



12 mois
-18°C

Mélange 3 Bolets

40 % Bolets jaunes, 40 % Bolets bais, 20 % Cépes morceaux.
Suillus luteus 40%, Xerocomus badius 40%, Boletus edulis 20%.

Mélange Forestier

40 % Bolets bais, 40 % Champignons de Paris, 11 % Cépes, 9 % Pleurotes.
Xerocomus badius 40%, Agaricus bisporus 11%, Boletus edulis 20%, Pleurotus ostreatus 9%.

Mélange Champêtre

30 % Bolets jaunes, 30 % Pleurotes, 25 % Lentin de chêne, 15 % Pholiotés.
Xerocomus badius 40%, Pleurotus ostreatus 30%, Lentinus edodes 25%,
Kuehneromyces mutabilis 15%.



FÈVES

Broad beans



12 mois
-18°C

ORNITHOGALES

Wild asparagus



12 mois
-18°C

CHÂTAIGNES

Chestnuts



Chataignes
Chestnuts

Crème de chataignes
Chestnuts cream

Purée de chataignes
Chestnuts puree



12 mois
-18°C

Nos produits cuisinés

Ready-to-use



N O S P O Ê L É E S

Our poêlées

Nos poêlées sont réalisées en portions prêtes à l'emploi pour une restitution rapide.

Our poêlées are made in ready-to-use portions for quick and convenient return to the pan.



Aux champignons Mushrooms

Champignons à la forestière
Forest mushrooms

Champignons et petits légumes verts
Mushrooms with green vegetable

Champignons cuisinés au beurre et ail
Mushrooms with butter and garlic

Girolles à la crème, ail et persil
Chanterelles with cream, garlic and parsley

Cèpes à la graisse de canard
Ceps with duck fat

Pleurotes en persillade
Oyster mushroom in parsley

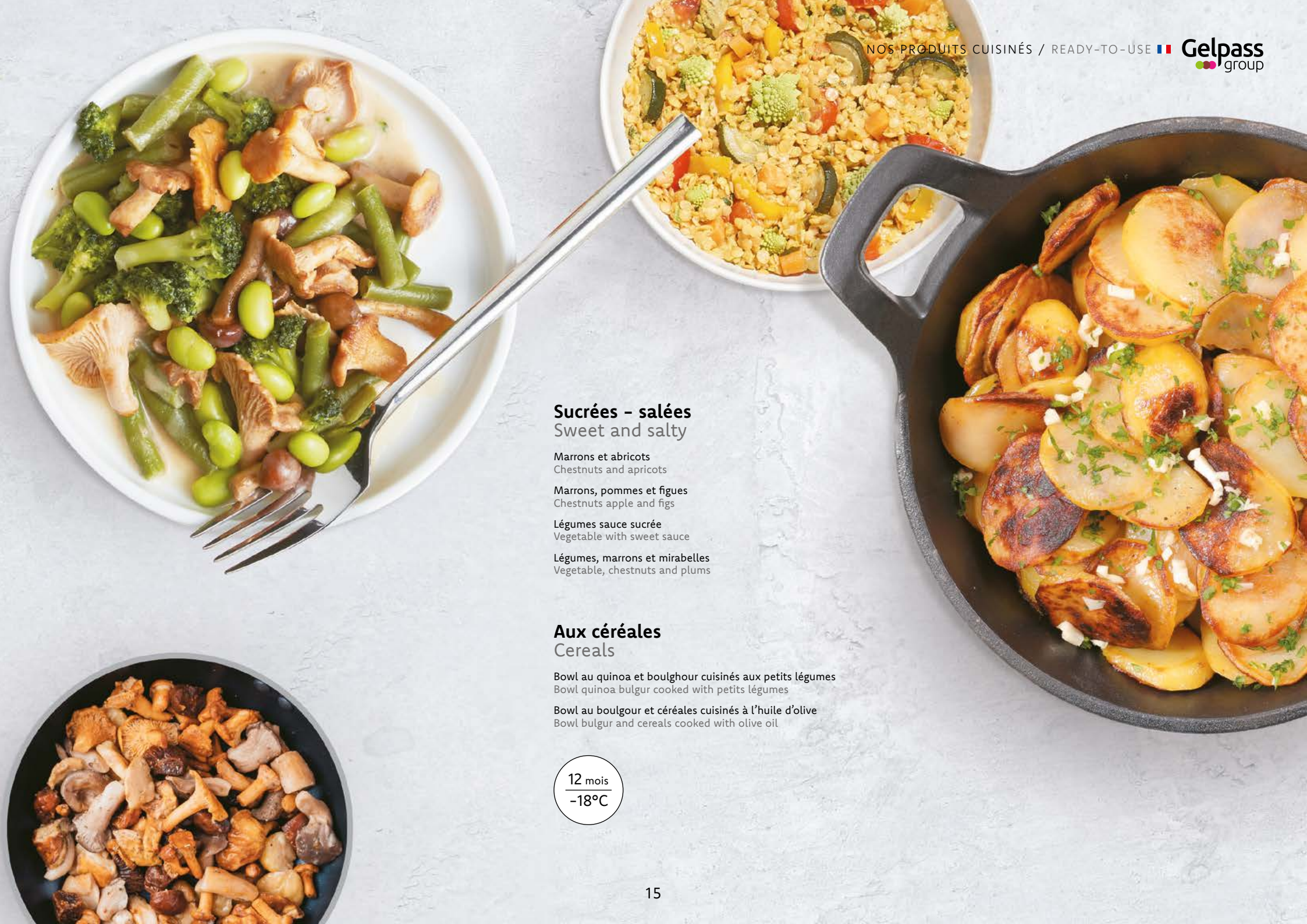
Aux pommes de terre Potatoes

Pomme de terre Sarladaise
Sarladaise potatoes

Pomme de terre Corrézienne
Corrézienne potatoes

Pomme de terre Savoyarde
Savoyarde potatoes

Pomme de terre Franc-Comtoise
Franc-Comtoise potatoes



Sucrées - salées Sweet and salty

Marrons et abricots
Chestnuts and apricots

Marrons, pommes et figues
Chestnuts apple and figs

Légumes sauce sucrée
Vegetable with sweet sauce

Légumes, marrons et mirabelles
Vegetable, chestnuts and plums

Aux céréales Cereals

Bowl au quinoa et boulghour cuisinés aux petits légumes
Bowl quinoa bulgur cooked with petits légumes

Bowl au boulghour et céréales cuisinés à l'huile d'olive
Bowl bulgur and cereals cooked with olive oil

12 mois
-18°C



N O S P U R É E S

Our mashed potatoes

Nos purées sont réalisées en portions prêtes à l'emploi pour une restitution rapide et pratique à la casserole ou au micro-ondes.

Our mashed potatoes are made in ready-to-use portions for quick and convenient preparation to the pan or microwave



Panais
Parsnip

Pomme de terre à la Savoyarde
Potatoes with cheese and bacon

Pomme de terre à l'Italienne
Potatoes with tomato and mozzarella

12 mois
-18°C

N O S É C R A S É S

Our crushed potatoes

Nos écrasés sont réalisés en portions prêts à l'emploi pour une restitution rapide et pratique à la casserole ou au micro-ondes.

Our crushed potatoes are made in ready-to-use portions for quick and convenient preparation to the pan or microwave



À l'ancienne
Traditional recipe

À la truffe d'été
With aestivum truffles

Aux noisettes
With hazelnuts

Façon Auvergnate
With cheese

Vitelottes
Vitelotte potatoes

Légumes anciens
"forgotten vegetables"

Patate douce et courge butternut
Sweet potatoes and butternut

Céleri, pomme de terre, noisettes
Celeriac potatoes and hazelnuts

Champignons et cèpes
Mushrooms and porcini

Asperge et parmesan
Asparagus and Parmesan cheese

12 mois
-18°C



N O S G R A T I N S

Our potatoes gratins

Prêts à l'emploi : préparation rapide au four pour un accompagnement individuel.

Ready-to-use : Quick preparation in the oven for individual side-dish.

Gratin Dauphinois
Gratin dauphinois

Aux légumes du soleil
Southern vegetables

Savoyard
Reblochon cheese

Gratin Sarladais
Gratin sarladais

Aux échalotes confites
Candied shallots

Au Bleu d'Auvergne
Auvergne blue cheese

12 mois
-18°C

Disponible en
50, 90, 100,
110 et 120 g.

Available in
50, 90, 100,
110 et 120 g.

NOS BOUCHÉES

Our bouchées

Pour des amuses-bouches originaux et végétaux en apéritifs, en entrée mais aussi en accompagnement. Les bouchées sont idéales dans un régime végétarien.

For original and vegetal appetizers as an aperitif, as a starter but also as side-dish. The bouchées are ideal in a vegetarian diet.



Aux pleurotes
With oyster mushroom



Aux shiitakes
With shiitake



Aux pommes de terre
With potatoes



N O S O R I G I N A U X

Original shape

Grâce à notre maîtrise des process, notre service R&D peut réaliser vos recettes d'écrasés de pomme de terre sous différentes formes. Du format classique rond à l'étoile, nous vous proposons également de créer des écrasés en 3D (assemblage). Effet garanti !



Thanks to our processes' proficiency, our R&D department can make your mashed potato recipes under different shapes. From the classic round format to the star, we also offer you to create food recipe in 3D (assembly). Guaranteed effect!

 Nous consulter pour tout développement
Development on demand

Réalisations
sur-mesure

Tailor-made
solution available





Notre gamme de fruits

Fruit ingredients

N O S F R U I T S

Fruit ingredients

Nous « confisons à froid » nos fruits. Une technique unique, que nous seuls maîtrisons, pour **conserver tout le goût et la texture du fruit frais.**

Cold candying process : We «cold candy» our fruits. A unique technique, which only we master to preserve **the taste and texture of fresh fruit.**

Disponible en
différentes textures,
calibres et granulométrie

Available in different
cut, texture and
grain size

Nos perlés® et perlés® royaux

Perlés® and Royal perlés® (with stabilized juice)

Citron
Lemon

Perlé C2
Perlé C5
Perlé royal C5
Perlé grain de sable

Mandarine
tangerine

Perlé C2
Perlé C5
Perlé royal C5

Orange
Orange

Perlé C2
Perlé C5
Perlé royal C5
Perlé grain de sable

Citron vert
Lime

Perlé C2
Perlé C5
Perlé royal C5

Fraise
Strawberry

Framboise
Raspberry

Mangue Passion
Mango passion fruit

Mirabelle de Lorraine
Plum

Autres fruits à l'étude
Other fruit under study

12 mois
-18°C



Nos cheveux d'ange® Our cheveux d'ange®

Citron / Lemon
Orange / Orange



Nos préparations Our preparations puree

Purées de fruit (10 % de sucre)
Fruit purée (10% sugar)

Fraise / Strawberry
Framboise / Raspberry
Pêche / Peach
Mangue / Mango
Passion / Passion fruit
Griotte / Sour cherry
Pomme / Apple

Purées de fruits concentrés
Concentrated fruits

Citron avec pulpe / Lemon with pulp
Citron sans pulpe / Lemon without pulp
Orange avec pulpe / Orange with pulp
Citron vert avec pulpe / Lime with pulp
Fraise avec akènes / Strawberry with achenes
Framboise avec akènes / Raspberry with achenes
Poire / Pear
Passion / Passion fruit

Sirop de confisage
Candy syrup

Citron / Lemon
Orange / Orange
Fraise / Strawberry

Possibilité
de personnaliser
vos conditionnements

Tailor made
packaging
available

CONDITIONNEMENT

Packing



POÊLÉES

Poêlées



PURÉES & ÉCRASÉS

Mashed potatoes
and crushed potatoes



GRATINS

Potatoes gratin



FRUITS

Fruits

UVC UNIT		POIDS WEIGHT	CARTONS BOX	CARTONS / PALETTE BOX / PALLET	POIDS / PALETTE WEIGHT / PALLET
Sachet Bag		mini 300 g	10	120	360 kg
		maxi 1,5 kg	5	90	360 kg
Étui rectangle Rectangle case		mini 300 g	10	96	288 kg
		maxi 480 g	10	96	460 kg
		mini 400 g	10	90	450 kg
		maxi 1,5 kg	5	90	360 kg
Étui carré Square case		mini 220 g	8	120	215 kg
		maxi 440 g	8	120	425 kg
		mini 300 g	10	96	288 kg
		maxi 480 g	10	96	460 kg
		mini 400 g	10	90	450 kg
		maxi 1,5 kg	5	90	360 kg
Seau / Bucket		20 kg	1	24	480 kg
		1 kg	4	135	540 kg
Barquette / Tray		500 g	8	135	540 kg

EXPÉDITION

Nous expédions nos solutions
culinaires dans le monde entier.

We ship our culinary solutions
worldwide.

CONTACT

+33 3 20 48 20 48

gelpass@gelpass.com



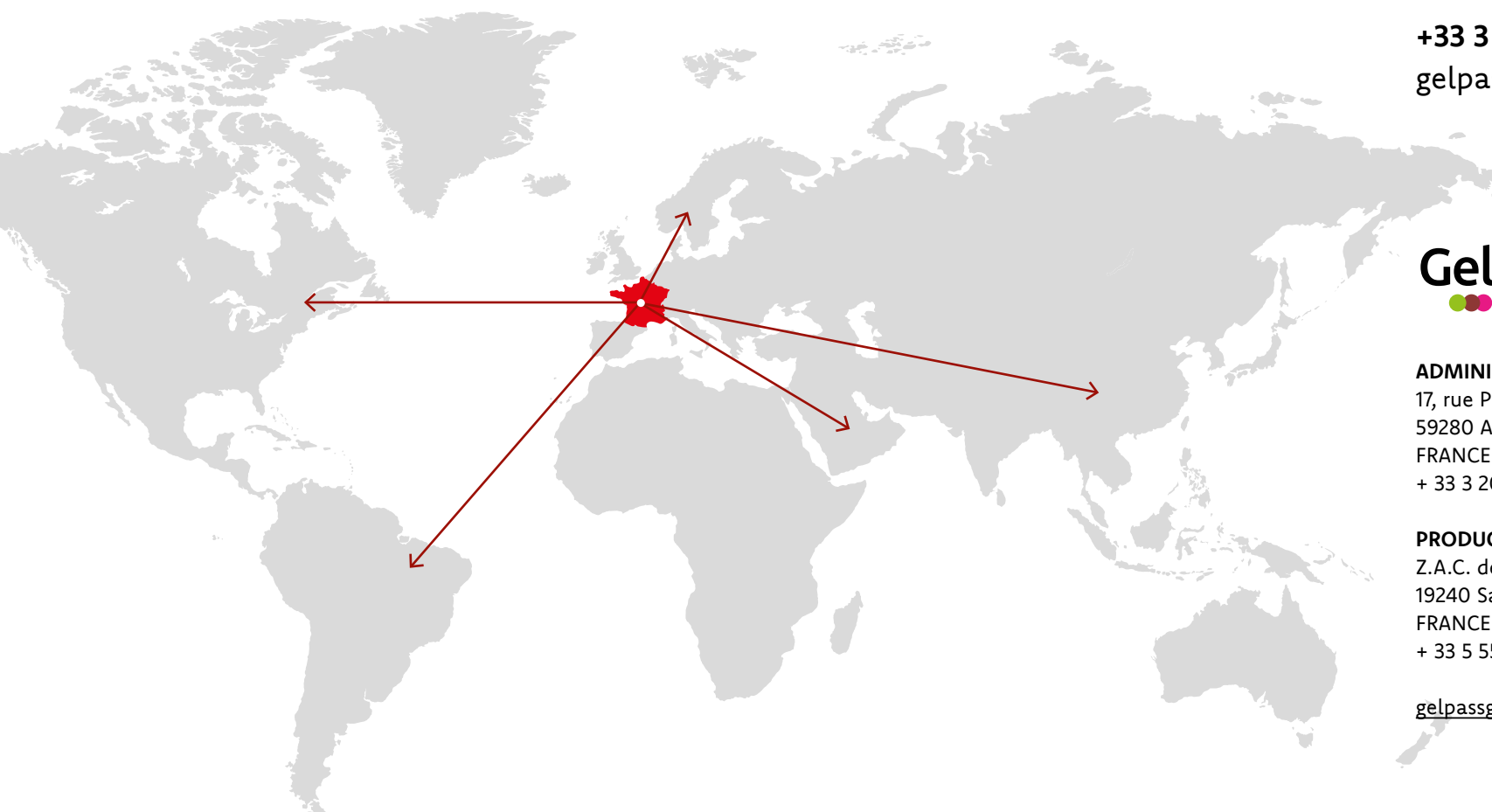
ADMINISTRATION

17, rue Paul Pouchain
59280 Armentières
FRANCE
+ 33 3 20 48 20 48

PRODUCTION

Z.A.C. de la Nau
19240 Saint-Viance
FRANCE
+ 33 5 55 17 64 74

gelpassgroup.com





gelpassgroup.com