



*La boutique
gourmande*



Commande express sur
www.fortwenger.fr



Fortwenger, bientôt 250 ans de savoir-faire

C'est en 1768 que le jeune Charles Fortwenger, maître boulanger, ouvre son atelier à Gertwiller pour y fabriquer ses savoureux pains d'épices. Deux siècles plus tard, les fameux pains d'épices Fortwenger sont encore fabriqués dans le respect de la tradition comme le souhaitait leur fondateur : ingrédients de qualité, un zeste de gourmandise... et une bonne dose de savoir-faire !



Préparation de la pâte mère, formation des sujets, cuisson ou encore décoration à la main avec du sucre coloré : autant d'étapes qui exigent doigté et amour du métier. De nombreux visiteurs viennent découvrir les ateliers de production à Gertwiller... tant pour le plaisir des yeux que celui du palais !

**Découvrez la vidéo
de nos ateliers sur
www.fortwenger.fr**





La passion d'une famille

*Chez les Risch, l'amour du bon pain d'épices
et le plaisir de le partager est une histoire
de famille depuis 2 générations.*



QUELQUES CONSEILS pour une conservation optimale de vos pains d'épices

Pour que nos produits gardent longtemps leur saveur et leur texture, nous vous conseillons de les conserver dans un endroit frais et sec, et de refermer soigneusement leur emballage après chaque dégustation. La date de consommation optimale est indiquée sur chaque produit (durée moyenne de conservation : 6 à 9 mois).

Tous nos prix sont en TTC.

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière.

www.mangerbouger.fr

LA GARANTIE FORTWENGER

Si malgré tous nos soins, nos produits ne vous donnaient pas satisfaction, ils vous seraient repris dans les 7 jours suivant leur réception (frais d'envoi à votre charge).



Les pavés de pain d'épices

Ces tendres pavés de pain d'épices au miel onctueux, se déclinent en 4 variétés.

Pavé au gingembre
Étonnante et subtile,
la saveur du gingembre
rehausse encore celle
des épices.

Réf. : 6926
Poids net : 350 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg : 12 €

Pavé aux fruits
Les fruits confits
agrémentent ce pain
d'épices traditionnel.

Réf. : 6925
Poids net : 350 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg : 12 €

Du miel et des épices...
Le choix d'un miel de toute
première qualité, un subtil
équilibre entre 7 épices :
voilà ce qui donne son goût
inimitable à un bon pain
d'épices. Cardamome, cannelle,
clou de girofle...
saurez-vous deviner
la suite de la recette ?

**Pavé aux cerises
et aux amandes**
Un délicieux équilibre
à découvrir ...

Réf. : 6927
Poids net : 350 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg : 12 €

Cœur au miel

À partager ou à offrir, un pain
d'épices riche en miel parsemé
de perles de sucre.

Réf. : 690
Poids net : 250 g
Prix : 4,20 €
Soit, au Kg :
16,80 €



Le gourmand au miel

Très riche en miel, ce grand classique est
réalisé selon une recette très qualitative.
Pour les amateurs de saveurs pures.



Pavé à l'ancienne
La recette
traditionnelle d'un
bon pain d'épices.

Réf. : 6918
Poids net : 475 g
Prix : 4,50 €
Soit, au Kg : 9,47 €

INGRÉDIENTS : Pavé au gingembre : farine de seigle (gluten), sirop de glucose-fructose, gingembre 17% (gingembre 55%, sucre 45%), eau, sucre, sirop de sucre caramélisé, épices (dont cannelle), huile végétale (colza), poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates ; sel, conservateur : acide sorbique ; fibres végétales (pomme de terre, pois), farine de blé malté. Peut contenir des traces de fruits à coque et lait.

Pavé aux fruits : sirop de glucose-fructose, farine de seigle (gluten), eau, papaye confite 9% (papaye 64%, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique ; arôme abricot), amandes 4%, fibres végétales (pomme de terre, pois), poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates ; épices (dont cannelle), arôme, sucre, conservateur : acide sorbique ; huile végétale (colza), farine de blé malté, sirop de sucre caramélisé, sel. Peut contenir des traces de fruits à coque et lait.

Pain d'épices aux cerises et amandes : sirop de glucose-fructose, farine de seigle (gluten), eau, cerises confites 9% (cerises 45.4%, sirop de glucose-fructose, sucre, arôme, correcteur d'acidité : acide citrique ; colorant : anthocyanine), amandes 4%, fibres végétales, poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates ; épices (dont cannelle), sucre, sirop de sucre caramélisé, huile végétale (colza), farine de blé malté, conservateur : acide sorbique ; arôme, sel. Peut contenir des traces de lait et d'autres fruits à coque. **Pavé à l'ancienne :** farine de seigle (gluten), sirop de glucose-fructose, eau, sucre candi 12%, miel 5%, épices (dont cannelle 0.4%), sirop de sucre caramélisé, poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates ; huile végétale (colza), conservateur : acide sorbique ; fibres végétales (pomme de terre, pois), farine de blé malté, sel. Peut contenir des traces de fruits à coque et lait.

Réf. : 710
Poids net : 300 g
Prix : 4,55 €
Soit, au Kg : 15,17 €

INGRÉDIENTS : Le gourmand au miel : Pain d'épices au miel : miel 53.3%, farine de froment (gluten), amidon de maïs, lait, oeufs, humectant : sorbitols ; poudre à lever : carbonates de sodium ; épices, arôme vanille. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et autres fruits à coque.

**Une délicieuse idée cadeau,
le pain d'épices personnalisé.**

**Marqués au nom de ceux que vous aimez ou personnalisés
avec une petite phrase de votre choix*, ces pains d'épices
à offrir seront toujours appréciés !**



**Pain d'épices d'Alsace
"Ourson"**

Ourson bordure bleue

Réf. : 1662

Poids net : 80 g

Prix : 3,30 €

**Soit, au Kg :
41,25 €**

**Pain d'épices d'Alsace
"Ovale"**

Réf. : 173

Poids net : 300 g

Prix : 5,95 €

Soit, au Kg : 19,83 €

INGRÉDIENTS

: Pain d'épices au miel

et sucre perlé : sirop de glucose-

fructose, farine de seigle, miel 15%, sucre

perlé 12% (sucre, huile végétale partiellement

hydrogénée (palme), amidon de pomme de terre),

sucre, poudre à lever (carbonates de sodium),

épices et arômes. Peut contenir des traces de fruits

à coque et de lait.



**Pain d'épice d'Alsace
"Cœur"**

Réf. : 11

Poids net : 200 g

Prix : 4,90 €

Soit, au Kg : 24,50 €

**Ourson
bordure rose
Réf. : 1661**

*** Votre texte personnalisé
à préciser dans votre bon
de commande page 27.**

**INGRÉDIENTS : Pain d'épices d'Alsace "Cœur" - Pain d'épices d'Alsace "Ourson" - Pain d'épices
d'Alsace "Ovale" : Farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitols
; miel, épices, poudres à lever : carbonates de sodium et d'ammonium ; blanc d'œuf, jus de citron
concentré, vinaigre, agent d'enrobage : gomme arabique ; colorants : E120, E131, E141, E150d,
E151, E160a, E160a(i), E163.**



**Commande express sur
www.fortwenger.fr**



LA BISCUITERIE DE

l'Oncle HANSI

On craque pour ces nouvelles saveurs ! Cannelle, coco, cacao, amandes, pomme, confiture... Un festival d'arômes pour une dégustation unique !

Pour tous les paquets de cette page :

Poids net : 200 g

Prix : 3,90 € / Soit, au Kg : 19,50 €

**Petits gâteaux
souabes
Schwowebredele
Réf. : 8821**

**Sablés
marbré
cacao
Réf. : 8812**

**Spritzbredele
aux amandes
Réf. : 8811**

**Monts
d'amandes
Réf. : 8814**

**Assortiment
de petits
gâteaux
Réf. : 8813**

**Mini
tartelettes
de Linz
Réf. : 8822**

**Macarons
coco
Réf. : 8810**

**Streusel
aux pommes
Réf. : 8817**



**Des boîtes à
biscuits joliment
décorées, à offrir...
ou à conserver
pour le plaisir !**

**Valisette rouge Biscuiterie de
l'Oncle Hansi "les enfants se
promènent"**

LxhxP : 19x17x7 cm

Réf. : 365

Poids net : 400 g

Prix : 8,90 €

Soit, au Kg : 22,25 €



INGREDIENTS : Streusel aux pommes - Gâteaux au beurre et aux pépites de pommes : farine de blé, beurre (lait) 19.3%, sucre, pépites de pommes 15.5% (pommes, saccharose, dextrose, fibres d'ananas, gélifiant : E401 ; stabilisant : E341 ii ; correcteur d'acidité : E330 ; arôme), amandes effilées, œufs, cannelle. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque. Schwowebredele - Sablés au beurre et à la cannelle : farine de froment (gluten), sucre, 15.6% beurre (lait), œufs, amandes, préparation de citron (écorses de citron, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité: E330; conservateur: E220 (sulfites)), préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium, carbonate d'ammonium; amidon de maïs), 0.4% cannelle, blanc d'œuf, amidon de maïs. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, et autres fruits à coque. Sablés marbré cacao - Gâteaux au beurre et au cacao : farine de blé, sucre, 22.5% beurre (lait), œufs, 1.7% cacao en poudre, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever: diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Spritzbredele aux amandes - Sablés au beurre et aux amandes : farine de blé, 17.4% beurre (lait), sucre, 14% amandes, œufs, préparation de poudres à lever (poudres à lever: diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque. Monts d'amandes - Sablés meringués aux amandes : sucre, farine de blé, amandes effilées 21%, œufs, beurre (lait), arôme, sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque. Assortiment de petits gâteaux : Gâteaux à l'anis - Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de froment (gluten), œufs, 1.7% cacao en poudre, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever: diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Spritzbredele aux amandes - Sablés au beurre et aux amandes : farine de blé, 17.4% beurre (lait), sucre, 14% amandes, œufs, préparation de poudres à lever (poudres à lever: diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Sablés marbré cacao - Gâteaux au beurre et au cacao : farine de blé, sucre, 22.5% beurre (lait), œufs, 1.7% cacao en poudre, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever: diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Spritz fourrés framboise - Sablés avec fourrage à la framboise : farine de blé, 26% préparation à la framboise (sucre, 9.1% framboise, pommes, gélifiant: pectine; correcteurs d'acidité: E330, E331; arôme, conservateur: E202), beurre (lait), sucre, amandes, eau, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs), sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, œufs et d'autres fruits à coque. Mini tartelettes de Linz - Sablés aux noisettes fourrés à la framboise : farine de blé, sucre, beurre (lait), 6.9% noisettes en poudre, eau, œufs, 1.7% préparation de framboise (sucre, <1% framboises, pommes, gélifiant: pectine; correcteurs d'acidité: E330, E331; arôme, conservateur: E202), noix en poudre, cannelle, cacao en poudre, clou de girofle en poudre, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs), sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Macarons coco - Gâteaux à la noix de coco : sucre, noix de coco en poudre 26.5%, sirop de sucre inverti, eau, féculé de pomme de terre, blanc d'œuf, fructose, humectant : sorbitols. Peut contenir des traces de gluten, lait, arachides, graines de sésame et de fruits à coque.

INGREDIENTS : Assortiment de petits gâteaux boîte rouge ou noire : Gâteaux à l'anis - Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de froment (gluten), œufs, 1.8% graines d'anis vert. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Spritzbredele aux amandes - Sablés au beurre et aux amandes : farine de blé, 17.4% beurre (lait), sucre, 14% amandes, œufs, préparation de poudres à lever (poudres à lever: diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque. Sablés marbré cacao - Gâteaux au beurre et au cacao : farine de blé, sucre, 22.5% beurre (lait), œufs, 1.7% cacao en poudre, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever: diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Spritz

Valisette noire Biscuiterie de l'Oncle Hansi
 "les enfants et la pâtisserie"
 LxhxP : 19x17x7 cm
 Réf. : 361
 Poids net : 400 g
 Prix : 8,90 €
 Soit, au Kg : 22,25 €

Boîte à thé décor Hansi garnie d'un assortiment de petits gâteaux (étoiles à la cannelle et petits gâteaux à l'anis)
 Diam. 10 cm x H 14 cm
 Réf. : 67
 Poids net : 150 g
 Prix : 5,90 €
 Soit, au Kg : 39,33 €

Boîte à farine décor Hansi garnie d'un assortiment de pains d'épices, de petits gâteaux à l'anis et de spritzbredele.
 LxhxP : 12x17x8 cm
 Réf. : 28
 Poids net : 300 g
 Prix : 8,15 €
 Soit, au Kg : 27,17 €

Boîte à sucre décor Hansi garnie d'un assortiment de pains d'épices et de petites langues.
 LxhxP : 20x7x13 cm
 Poids net : 300 g
 Prix : 8,95 €
 Soit, au Kg : 29,83 €

Boîte à farine

2 décors au choix :

Alsacienne au chariot : Réf. : 1431
Gardeuse d'oie : Réf. : 1434

Boîte à sucre

Boîte à thé

Grande boîte à biscuits décor Hansi garnie d'un assortiment de Bredele.
 LxhxP : 24x7x22 cm
 Réf. : 48
 Poids net : 500 g
 Prix : 11,00 €
 Soit, au Kg : 22,00 €

fourrés framboise - Sablés avec fourrage à la framboise : farine de blé (gluten), 26% préparation à la framboise (sucre, 9.1% framboise, pommes, gélifiant: pectine; correcteurs d'acidité: E330, E331; arôme, conservateur: E202), beurre (lait), sucre, amandes, eau, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs), sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, œufs et d'autres fruits à coque. Boîte à thé décor Hansi garnie d'un assortiment de petits gâteaux : Etoiles à la cannelle - Pains d'épices moelleux aux amandes, aux noisettes et à la cannelle : sucre, 18% amandes, 16% noisettes, blanc d'œuf, humectant : sorbitols; sirop de sucre inverti, farine de blé, fructose, écorce d'orange, 1.5% cannelle, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (palme, tournesol, colza), amidon de blé, lait écrémé en poudre, farine de riz, sel, émulsifiant : lécithine de soja. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides, lupin et de graines de sésame. Gâteaux à l'anis - Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de froment (gluten), œufs, 1.8% graines d'anis vert. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Boîte à farine décor Hansi garnie d'un assortiment de pain d'épices et de bredele : Mélange de pains d'épices : farine de froment (gluten), sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre (sucre, amidon de blé, sirop de glucose, colorants alimentaires : épinard, betterave rouge, curcuma), poudres à lever : diphosphates disodique, carbonates de sodium, carbonates de potassium; amidon de pomme de terre, sirop de sucre caramélisé, épices, agent colorant alimentaire : betterave rouge; gélatine alimentaire, sel. Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de froment (gluten), œufs, 1.8% graines d'anis vert. Spritz au beurre - Petits sablés au beurre : farine de blé (gluten), 23.1% beurre (lait), sucre, eau, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs), sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, œufs et fruits à coque. Boîte à sucre décor Hansi garnie d'un assortiment de pain d'épices et de petites langues : Mélange de pains d'épices : farine de froment (gluten), sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre (sucre, amidon de blé, sirop de glucose, colorants alimentaires : épinard, betterave rouge, curcuma), poudres à lever : diphosphates disodique, carbonates de sodium, carbonates de potassium; amidon de pomme de terre, sirop de sucre caramélisé, épices, agent colorant alimentaire : betterave rouge; gélatine alimentaire, sel. Petites langues - Pains d'épices aux amandes et agrumes - farine de froment (gluten), sucre, sirop de sucre inverti, humectant : sorbitols; 4.8% amandes, 4.8% préparation orange et démentine (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330, conservateurs : E202, E220 (sulfites)), blanc d'œuf, miel, épices, poudres à lever : carbonates de sodium et d'ammonium; amidon de maïs, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, œuf, graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque. Grande boîte à biscuits décor Hansi garnie d'un assortiment de Bredele : Etoiles à la cannelle - Pains d'épices moelleux aux amandes, aux noisettes et à la cannelle : sucre, 18% amandes, 16% noisettes, blanc d'œuf, humectant : sorbitols; sirop de sucre inverti, farine de blé, fructose, écorce d'orange, 1.5% cannelle, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (palme, tournesol, colza), amidon de blé, lait écrémé en poudre, farine de riz, sel, émulsifiant : lécithine de soja. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides, lupin et de graines de sésame. Gâteaux à l'anis - Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de froment (gluten), œufs, 1.8% graines d'anis vert. Leckerlis - Pains d'épices aux éclats d'amandes, parfumés à l'orange : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, 10.1% amandes, 10.1% préparation de clémentine et orange (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330, conservateurs : E202, E220 (sulfites)), sucre, humectant : sorbitols; miel, 2.5% écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateurs : E202, E220 (sulfites)), correcteur d'acidité : E330, poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium; épices, arômes. Petits florentins - Petits gâteaux aux fruits confits et aux amandes : sucre, 17.4% amandes, farine de froment (gluten), 12% préparation de clémentine et orange (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330; conservateurs : E202, E220 (sulfites)), blanc d'œuf, 8.9% papaye confite (papaye, saccharose, correcteur d'acidité : E330; conservateur : E202; colorants : E120, E150a, E133), noisettes, affermissant : glycérine; préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs), arôme vanille. Peut contenir des traces de lait, œufs, graines de sésame, arachides, et d'autres fruits à coque.

**Les langues de pain d'épices :
doux comme un souvenir d'enfance**

*Les langues de pain d'épices sentent bon
les goûters chez grand-mère...
des générations de petits Alsaciens en gardent
un tendre souvenir. N'attendez pas pour les découvrir !*

**Petits pains d'épices
parfumés aux amandes
et aux écorces d'orange
et nappés de sucre glace.**
Petites langues
Réf. : 1280
Poids net : 225 g
Prix : 2,90 €
Soit, au Kg : 12,89 €

Langues glacées
Réf. : 124
Poids net : 175 g
Prix : 1,60 €
Soit, au Kg : 9,14 €

**Langues glacées ou chocolatées ?
Vous hésitez ? Prenez donc les 2 !**

Glacés de Gertwiller
Réf. : 127
Poids net : 250 g
Prix : 3,20 €
Soit, au Kg : 12,80 €



Langues chocolatées
**Les langues de pain
d'épices dont
raffolent
les enfants !**
Réf. : 125
Poids net : 200 g
Prix : 1,90 €
Soit, au Kg : 9,50 €

INGRÉDIENTS : Petites langues : Pains d'épices aux amandes et agrumes : farine de froment (gluten), sucre, sirop de sucre inverti, humectant : sorbitols ; amandes 4.8%, préparation orange et démentines 4.8% (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330, conservateurs E202, E220 (sulfites)), blanc d'œuf, miel, épices, poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium ; amidon de maïs, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides, et d'autres fruits à coques.

Langues glacées : Pain d'épices : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitols ; miel, épices ; poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium ; blanc d'œuf, amidon de maïs, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Langues chocolatées : Pain d'épices avec nappage au chocolat : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, chocolat noir 16.7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja ; arôme vanille), sucre, humectant : sorbitols ; miel, poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium ; épices, arôme orange. Peut contenir des traces d'œufs, de lait, de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Glacés de Gertwiller : voir Langues glacées et langues chocolatées.



Des assortiments pour toute la famille

Ces boîtes d'assortiment feront le bonheur de toute la famille. Chacun y trouvera ses bredele ou ses pains d'épices préférés... à un prix vraiment craquant ! Une délicieuse idée cadeau.

Sachet assortiment de pains d'épices.

Une découverte gourmande du pain d'épices sous toutes ses formes : nappé au sucre, au chocolat, en tranches ou encore en langues de chat.

Réf. : 451
Poids net : 440 g
Prix : 6,00 €
Soit, au Kg : 13,64 €



INGRÉDIENTS : Bredele de l'Oncle Hansi : Etoiles à la cannelle - petits gateaux à l'anis - petits florentins et leckerlis à l'ancienne - voir page 7 ; Sachet assortiment de pains d'épices : Assortiment : farine de froment (gluten), sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre (sucre, amidon de blé, sirop de glucose, agent colorant alimentaire : épinard, betterave rouge, curcuma), poudres à lever : diphosphates disodique, carbonates de sodium, carbonates de potassium ; amidon de pomme de terre, sirop de sucre caramélisé, épices, agent colorant alimentaire : betterave rouge ; gélatine alimentaire, sel. Peut contenir des traces de lait, fruits à coque, arachides, graines de sésame et d'œuf. Tranches de pain d'épices : sirop de glucose-fructose, farine de seigle (gluten), sucre perlé 7%, son de seigle, poudres à lever : carbonate acide de sodium, diphosphate disodique, épices, arômes. Peut contenir des traces de lait, d'autres fruits à coque. Petites fines : Pains d'épices aux amandes et agrumes : farine de froment (gluten), sucre, sirop de sucre inverti, humectant : sorbitols ; amandes 4.8%, préparation orange et clémentines 48% (clémentines,

écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330, conservateurs E202, E220 (sulfites), blanc d'œuf, miel, épices, poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium ; amidon de maïs, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides, et d'autres fruits à coques. Assortiment de pains d'épices enrobés de sucre et de chocolat (20%) : farine de froment, sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre (sucre, amidon de blé, sirop de glucose, colorants alimentaires : poudre d'épinards, jus de betterave rouge concentré, extrait de carthame), sirop de sucre caramélisé, épices, amidon de pomme de terre, poudres à lever : diphosphates disodique, carbonates de sodium et d'ammonium, carbonates de potassium ; pâte de cacao, beurre de cacao, sel, gélatine alimentaire, colorant alimentaire : jus de betterave rouge concentré ; émulsifiant : lécithine de soja. Peut contenir des fruits à coque, arachides, œuf, lait, lupin et graines de sésame.

Bredele de l'Oncle Hansi
Petits gâteaux à l'anis, leckerlis, étoiles à la cannelle et florentins, une sélection de choix pour tous les gourmands !
Réf. : 803
Poids net : 300 g
Prix : 5,80 €
Soit, au Kg : 19,33 €



Assortiment de pains d'épices
Panachez les formes et les saveurs : nappé au sucre, au chocolat, marbré, le pain d'épices se conjugue au gré de vos envies dans cet assortiment.

Réf. : 145
Poids net : 450 g
Prix : 4,10 €
Soit, au Kg : 9,11 €





Les nonnettes

Tendres et moelleux, ces petits palets de pain d'épices au cœur fondant sont appréciés par petits et grands ! Un vrai régal pour le goûter des enfants !

6 Nonnettes fourrées

Poids net : 150 g

Prix : 3,70 €

Soit, au Kg : 24,66 €

à l'orange
Réf. : 198

à la myrtille
Réf. : 1984

à la cerise
Réf. : 1985

Les couques tranchées

Couque traditionnelle

Un authentique pain d'épices tranché, parsemé de sucre.

Réf. : 699

Poids net : 500 g

Prix : 4,75 €

Soit, au Kg : 9,50 €

Couque à l'orange
et à la cannelle

Des saveurs qui rendent l'hiver très doux ! Idéal à l'heure du thé ou en en-cas.

Réf. : 6912

Poids net : 300 g

Prix : 5,50 €

Soit, au Kg : 18,33 €

Réf. : 6911

Poids net : 300 g

Prix : 5,35 €

Soit, au Kg :

17,83 €

Commande express sur
www.fortwenger.fr



Pain d'épices aux
figues spécial foie gras
À déguster juste pour le plaisir
ou en accompagnement d'un foie gras.

Le kougelhopf:

une douceur bien alsacienne !

Il n'y a pas d'Alsace gourmande sans kougelhopf ! Ce petit Kougelhopf au miel et aux épices accompagne parfaitement thé et petit déjeuner.

Kougelhopf au miel dans sa boîte cadeau

Réf. : 740

Poids net : 150 g

Prix : 3,95 €

Soit, au Kg : 26,33 €



Le pain d'épices spécial foie gras : une alliance de saveurs à découvrir !

"Le saviez vous ? Le foie gras est originaire d'Alsace ! C'est le cuisinier du Maréchal de Contades qui mit au point une des premières recettes de foie gras gastronomique au 18 e siècle. Le secret de la recette alsacienne ? Là aussi, les épices ! Un mélange de 15 épices constitue l'assaisonnement du foie gras d'Alsace et lui donne sa saveur unique. Peu sucré et riche en miel, ce pain d'épices "spécial foie gras" en est l'accompagnement idéal !"

Gérard



Pain d'épices pur miel spécial foie gras

Surprenez vos convives ! De fines tranches de ce pain d'épices particulièrement riche en miel accompagneront à merveille votre foie gras et en rehausseront les saveurs. Vous pouvez même le toaster pour obtenir une texture légèrement croustillante. Un délice !



Réf. : 180

Poids net : 300 g

Prix : 4,70 €

Soit, au Kg : 15,67 €

INGRÉDIENTS : 6 Nonnettes au miel fourrées à l'orange : farine de blé (gluten), marmelade d'orange 25% (sirop de glucose-fructose, purée d'orange 5%, gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique, huile essentielle d'orange, miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'œuf salé (jaune d'œuf, sel), poudres à lever (carbonate de sodium, carbonate d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait. 6 Nonnettes au miel fourrées à la cerise : farine de blé (gluten), fourrage à la cerise 25% (sirop de glucose-fructose, saccharose, purée de cerise 5%, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité : lactate de calcium, arôme), miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'œuf salé (jaune d'œuf, sel), poudres à lever (carbonate de sodium, carbonate d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait. 6 Nonnettes au miel fourrées à la myrtille : farine de blé (gluten), fourrage à la myrtille 25% (sirop de glucose-fructose, saccharose, purée de myrtille 3.6%, pulpe concentrée de myrtille (équivalent 5% de fruits), arôme, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, citrates de sodium), miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'œuf salé (jaune d'œuf, sel), poudres à lever (carbonate

de sodium, carbonate d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait. Couque tranchée : farine de seigle (gluten), sirop de glucose-fructose, miel (15%), sucre perlé (8%), sucre, poudre à lever (carbonate acide de sodium), épices, arômes. Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait. Couque à l'orange et à la cannelle : sirop de glucose-fructose, farine de seigle (gluten), écorces d'oranges confites 12% (écorces d'oranges, sirop de glucose-fructose, sucre, régulateur d'acidité (acide citrique)), poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), cannelle 0.2%, arôme. Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait. Pain d'épices aux figues spécial foie gras : sirop de glucose-fructose, farine de seigle (gluten), figues séchées 12% (figues, farine de riz), poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), arôme. Peut contenir des traces de fruits à coque et lait. Kougelhopf au miel dans sa boîte cadeau : Pain d'épices : miel 54,1%, farine de froment (gluten), lait, œufs, humectant : sorbitols; poudre à lever : carbonates de sodium; épices, arôme vanille (colorant: E150d). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Pain d'épices pur miel spécial foie gras : miel 55%, farine de seigle (gluten), eau, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), arômes. Peut contenir des traces de fruits à coque et lait.



Les compositions gourmandes

Offrez un magnifique assortiment des douceurs d'Alsace les plus appréciées. Pour être sûr de faire plaisir, offrez une corbeille composée d'une sélection de savoureux pains d'épices et gourmandises variées. Si vous le souhaitez, nous nous chargeons d'expédier directement votre cadeau au destinataire de votre choix avec un petit mot personnalisé.

Commande express sur www.fortwenger.fr 

Gourmandise d'Alsace Une sélection des plus savoureuses douceurs d'Alsace. Pour faire plaisir à chaque fois.

Présentation en mallette cadeau, garnissage paille

- Petites langues de pain d'épices glacées au sucre, 225 g (ingrédients : voir page 8)
- Langues chocolatées, 200 g (ingrédients : voir page 8)
- Petits gâteaux à l'anis, 175 g (ingrédients : voir page 19)
- Leckerlis à l'ancienne, 125 g (ingrédients : voir page 18)
- Petits florentins, 250 g (ingrédients : voir page 18)
- Kougelhoppf au miel dans sa boîte cadeau, 150 g (ingrédients : voir page 11)

Réf : 900

Prix : 23,00 €



Présentation en
plateau cartonné

- Pinot Gris Réserve Particulière, 75cl
- Pain d'épices au miel de tilleul d'Alsace, 150g
- Sablés au citron, 100g
- P'tit bonhomme sur fond chocolaté, 100g
(Ingrédients : voir page 14)
- Mini Kougelhopf au miel et épices, 50g
(Ingrédients : voir page 11)
- Délice de canard aux pépites de truffes, 100g

Réf. : P5011

Poids net : 1,25 kg

Prix : 35,50 €

INGRÉDIENTS : Pinot Gris Réserve Particulière, 75cl - Pain d'épices au miel de tilleul d'Alsace : farine de froment et de seigle (gluten), sirop de sucre inverti, lait, miel de tilleul (14,6%), humectant : sorbitols ; gluten, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ; amidon de maïs), émulsifiants : E471, E472e ; amidon de maïs, conservateur : sorbate de potassium. Peut contenir des traces d'œuf, arachides, graines de sésame et de fruits à coque. - Sablés au citron : farine de froment (gluten), sucre, beurre, œufs, préparation de citron 4,9% (écorces de citron, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330 ; conservateur : E220 (sulfites)), arôme citron, lait, sirop de sucre inverti, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ; amidon de maïs). Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. - P'tit bonhomme sur fond chocolaté : (ingrédients : voir page 14) - Mini Kougelhopf au miel et épices : (ingrédients : voir page 11) - Délice de canard aux pépites de truffes : foie de porc, viande de canard (25%), gras de porc, blanc d'œuf, eau, féculé de pomme de terre, huile d'olive aromatisée à la truffe noire (2%), truffe blanche d'été (1,1%), sel, épices, oignon, échalote en poudre, ail en poudre, conservateur : nitrite de sodium.

Plateau "Prestige"

Cet assortiment varié vous permet
de découvrir le pain d'épices,
les petits gâteaux Alsaciens, le vin d'Alsace
ainsi qu'une délicieuse terrine.

Une véritable découverte gourmande !



Composition "Maisonnette aux 4 assortiments"

- Étoiles à la cannelle, 200 g
 - Nonnettes au miel et à l'orange, 150 g
 - Lekerlis aux fruits, 225 g
 - Assortiment de petits gâteaux, 200 g
- Réf. : 3003
Poids net : 775 g
Prix : 16,50 €

Composition "Maisonnette aux 3 pains d'épices"

- Assortiment de pains d'épices, 250 g
 - Pavé à l'ancienne, 475 g
 - P'tit bonhomme sur fond chocolaté, 200 g
- Réf. : 3002
Poids net : 925 g
Prix : 13,50 €



Composition "Panier miel"

- Nonnettes au miel et à l'orange, 150 g
 - Pain d'épices au miel de forêt, 150 g
 - Miel d'acacia, 250 g
- Réf. : P5005
Poids net : 550 g - Prix : 16,50 €

Composition "Plaisir de Pain d'Épices"

- Bière au pain d'épices 33 cl
 - Tranches de pain d'épices, 8 tranches, 160 g
 - Terrine au pain d'épices, 200 g
- Réf. : 200
Poids net : 665 g - Prix : 14,50 €

INGRÉDIENTS : « Panier miel » : Nonnettes au miel 21% et à l'orange : farine de blé, marmelade d'orange 25% (sirop de glucose-fructose, purée d'orange 5%, gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique, huile essentielle d'orange), miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'œuf salé (jaune d'œuf, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait. Pain d'épices au miel de forêt : farine de froment et de seigle (gluten), sirop de sucre inverti, lait, miel de forêt (14,6%), humectant : sorbitols ; gluten, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ; amidon de maïs), émulsifiants : E471, E472e, amidon de maïs, conservateur : sorbate de potassium. Peut contenir des traces d'œuf, arachides, graines de sésame et d'autres fruits à coque. « Maisonnette aux 4 assortiments » : Étoiles à la cannelle : Pains d'épices moelleux aux amandes, aux noisettes et à la cannelle : sucre, 18% amandes, 16% noisettes, blanc d'œuf, humectant : sorbitols ; sirop de sucre inverti, farine de blé, fructose, écorce d'orange, 1,5% cannelle, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (palmes, tournesol, colza), amidon de blé, lait écrémé en poudre, farine de riz, sel, émulsifiant : lécithine de soja. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides, lupin et de graines de sésame. Nonnettes au miel et à l'orange 21% et à l'orange : farine de blé, marmelade d'orange 25% (sirop de glucose-fructose, purée d'orange 5%, gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique, huile essentielle d'orange), miel 21% (provenance EU et non EU), sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'œuf salé (jaune d'œuf, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme. Peut contenir des traces de lait. Lekerlis aux fruits : Pains d'épices aux raisins secs et aux écorces d'oranges confites : sucre, farine de froment, 16% raisins secs, 13% persipan (noyaux d'abricots, sucre, sirop de sucre inverti), 6% écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre) 3% noisettes, graisse butyrique (lait), œuf entier en poudre, humectants : sorbitols, glycérols ; sucre farine, féculé de pomme de terre, poudre à lever : carbonates de sodium ; arôme naturel, sel, épices, épaississant : gomme arabique. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides, lupin, graines de sésame et soja. Assortiment de petits gâteaux Biscuiterie de l'Oncle Hansi : Gâteaux à l'anis : Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de froment (gluten), œufs, 1,8% graines d'anis vert. Spritz aux amandes : Sablés au beurre et aux amandes : farine de blé (gluten), 17,4% beurre (lait), sucre, 14% amandes, œufs, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ; amidon de maïs). Sablés marbrés cacao, Gâteaux au beurre et au cacao : farine de blé (gluten), sucre, 22,5% beurre (lait), œufs, 1,7% cacao en poudre, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ; amidon de maïs). Spritz fourrés framboise, sablés avec fourrage à la framboise : farine de blé (gluten), 26% préparation à la framboise (sucre, 9,1% framboises, pommes, gélifiant : pectine, correcteurs d'acidité : E330, E331, arôme, conservateur : E202), beurre (lait), sucre, amandes, eau, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ; amidon de maïs), sel. Peut contenir des traces de lait, œuf, graines de sésame, arachides, et d'autres fruits à coque. « Maisonnette aux 3 pains d'épices » : Assortiment de pains d'épices : farine de froment (gluten), sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre (sucre, amidon de blé, sirop de glucose, agent colorant alimentaire : épinard, betterave rouge, curcuma), poudres à lever : diphosphates disodique, carbonates de sodium, carbonates de potassium ; amidon de pomme de terre, sirop de sucre caramélisé, épices, agent colorant alimentaire : betterave rouge ; gélatine alimentaire, sel. Peut contenir des traces de lait, fruits à coque, arachides, graines de sésame et d'œuf. Pain d'épices au miel et au sucre candi : farine de seigle (gluten), sirop de glucose-fructose, eau, sucre candi 12%, miel 5%, épices (dont cannelle 0,4%), sirop de sucre caramélisé, poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates ; huile végétale (colza), conservateur : acide sorbique ; fibres végétales (pomme de terre, pois), farine de blé malté, sel. Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque. P'tit bonhomme sur fond chocolaté : Pains d'épices aux agrumes avec nappage au chocolat : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, 13,3% chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja ; arôme vanille), sucre, humectant : sorbitols ; beurre (lait), miel, 2,65% préparation de clémentine et orange (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330 ; conservateurs : E202, E220 (sulfites)), poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium ; épices, arôme orange. Peut contenir des traces d'œufs, de graines de sésame, arachides et de fruits à coque. « Plaisir de Pain d'Épices », Portions pains d'épices : sirop de glucose-fructose, farine de seigle, sucre perlé 7%, son de seigle, poudre à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), épices, arômes. Terrine au pain d'épices : Viande, foie et gras de porc, épices, pain d'épices 5% (conservateur : E250 ; dextrose de blé, anti oxygène : E301 ; protéine de lait, épices, lactose (lait), sel, moutarde, lait. Bière au pain d'épices : Eau, pur malts d'orge et de blé, houblon, levure et épices, alcool 5,8% vol.

“Un remerciement, une attention qui fait toujours plaisir ? Nos corbeilles gourmandes sont toujours très appréciées et évitent le casse-tête du cadeau difficile à choisir. Nous avons créé de nouvelles compositions pour vous permettre de varier votre choix.”
Céline

Coffret gourmand
Une sélection de 6 sachets de bredele alsaciens joliment présentés dans un coffret cadeau.
Une idée pour faire plaisir à coup sûr...

Réf. : 3000
Poids net : 1200 g
Prix : 21,00 €



Commande express sur
www.fortwenger.fr

Composition du coffret (6 sachets)

- **Spritz au beurre**, 250 g (ingrédients page 18).
- **Leckerlis à l'ancienne**, 125 g (ingrédients page 7).
- **Assortiment de petits pains d'épices glacés au sucre** de différentes couleurs, 250 g (ingrédients page 17).

- **Petits florentins**, 200 g (ingrédients page 7).
- **Petits gâteaux à l'anis**, 175 g (ingrédients page 7).
- **Étoiles à la cannelle**, 200 g (ingrédients page 7).

Si vous le souhaitez, nous nous chargeons d'expédier directement votre cadeau au destinataire de votre choix.

Palets gourmands

Imaginez de généreuses
bouchées de pain d'épices
fourrées à l'orange, glacées
au sucre et à la base
recouverte de chocolat noir...
un pur délice pour
accompagner
thé ou café.

Réf. : 4031

Poids net : 400 g

Prix : 4,30 €

Soit, au Kg : 10,75 €



Commande express sur
www.fortwenger.fr



INGRÉDIENTS : Palets gourmands : Pains d'épices glacés et chocolatés (12%) : Sucre, farine de froment (gluten), graines oléagineuses (noisettes, noix, amandes, noix de cajou), écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre), sirop de glucose-fructose, hostie (farine de blé, amidon de pomme de terre), persipan (noyaux d'abricot, sucre, sirop de sucre inverti), pâte de cacao, abricots, humectant : glycérol, sorbitols ; œuf entier liquide, protéines de lait, épices, extrait de pomme, beurre de cacao, figues, poudre à lever: carbonates de sodium; amidon de pomme de terre, émulsifiant: lécithine de tournesol, lécithine de soja ; amidon de blé, blanc d'œuf en poudre, acidifiant : acide citrique ; sel, épaississant : gomme arabique. Peut contenir des traces de fruits à coques, arachides, lupin et graines de sésame.

Palets aux noix de cajou : 27% noix de cajou, 22% cacahuètes, sucre, sirop de glucose, sésame, graisse de palme, beurre (lait), Emulsifiant : lécithine de soja, lait entier en poudre, miel. Peut contenir du gluten, des traces d'œufs et autres fruits à coque. Croq'soleil : Cacahuètes, sucre, raisins 13%, sirop de glucose, 11% graines de tournesol, flocon d'avoine, graisse de palme, sésame, beurre, émulsifiant : lécithine de soja, lait entier en poudre, noisettes, miel. Peut contenir des traces d'œufs et autres fruits à coque.

*Palets aux noix de cajou
ou aux graines de sésame
De délicieux petits gâteaux
croustillants aux noix de cajou et aux
cacahuètes ou des Croq'soleil aux
graines de tournesol et aux raisins.*

*Palets aux
noix de cajou*

Réf. : 1850

Poids net : 200 g

Prix : 3,50 €

Soit, au Kg : 17,50 €



*Croq'soleil
Réf. : 1851
Poids net : 200 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 17,50 €*

**L'assortiment
de pains d'épices**

Pour varier les plaisirs, un assortiment de pains d'épices glacés au sucre de différentes couleurs.

Réf. : 560 - Poids net : 250 g

Prix : 2,90 €

Soit, au Kg :

11,60 €



**Pour les gourmands,
les pains d'épices enrobés de chocolat**

Un pur plaisir, ces délicieux pains d'épices moelleux enrobés de chocolat noir. Une déclinaison bien alsacienne en forme d'étoile, de bretzel ou de cœur... à dévorer sans attendre !

On n'y résiste pas !

Cette spécialité porte bien son nom : la "bombe" de pain d'épices : un fourrage à la cerise ou à la pâte d'amandes dans un tendre pain d'épices, le tout enrobé de chocolat noir... un plaisir 100 % gourmand !

Bombe à la cerise

Réf. : 400

Poids net : 200 g

Prix : 3,50 €

Soit, au Kg : 17,50 €

**Bombe à la
pâte d'amandes**

Réf. : 402

Poids net : 200 g

Prix : 3,50 €

Soit, au Kg :

17,50 €

INGRÉDIENTS : Assortiment de pains d'épices : farine de froment (gluten), sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre (sucre, amidon de blé, sirop de glucose, agent colorant alimentaire: épinard, betterave rouge, curcuma), poudres à lever: diphosphates disodique, carbonates de sodium, carbonates de potassium; amidon de pomme de terre, sirop de sucre caramélisé, épices, agent colorant alimentaire: betterave rouge; gélatine alimentaire, sel. Peut contenir des traces de lait, fruits à coque, arachides, graines de sésame et d'œuf. Assortiment cœurs / étoiles / bretzels : Pain d'épices enrobé de 25% chocolat : farine de froment, sirop de glucose-fructose, sucre, pâte de cacao, sirop de sucre caramélisé, beurre de cacao, épices, poudres à lever : diphosphates disodique, carbonates de sodium, carbonates de potassium; graisse butyrique (lait), émulsifiant : lécithine de soja; sel. Peut contenir des traces de fruits à coque, d'œuf, d'arachides et de graines de sésame. Bombe à la cerise : Fourrage cerise 24% (Sirop de glucose-fructose, cerise aigre 35%, sucre, gélifiant : pectine, colorant : anthocyane, acidifiant : acide citrique, épaississant : alginate de natrium, régulateur d'acidité : citrate de kalium, arôme), farine de froment (gluten), chocolat noir 12% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja) sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, graisse de palme, sirop de sucre caramélisé, poudre à lever : carbonate d'ammonium, carbonate de potassium), épices, acidifiant : acide citrique, acide tartrique. Peut contenir des traces de lait, œufs, et autres fruits à coque. Bombe avec fourrage pâte d'amandes : farine de blé, fourrage massepain 32% (amandes 40%, sirop de glucose-fructose, rhum (40% Vol.)), chocolat noir 16% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja), sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, sucre, graisse de palme, poudres à lever: carbonate d'ammonium, carbonate de potassium; amidon de blé, épices, sirop de sucre caramélisé, acidifiant : acide citrique, acide tartrique. Peut contenir des traces de lait, œuf et de fruits à coque.

**Assortiment cœurs /
étoiles /bretzels**

Réf. : 129

Poids net : 500 g

Prix : 3,50 €

Soit, au Kg : 7,00 €



On craque pour les petits gâteaux alsaciens !

Amandes, fruits secs, beurre, épices... les Alsaciens savent bien que pour faire de bons "bredele", la qualité des ingrédients est aussi essentielle que le tour de main. Les recettes sont innombrables mais le plaisir de les déguster est toujours unique !



Les leckerlis :
une spécialité à découvrir
Ne résistez pas à ces légers carrés de pains d'épices Fortwenger aux éclats d'amandes et écorces d'orange, glacés à la cannelle.

Spritz au beurre
Incontournables en Alsace, ces petits sablés au beurre sont délicieux avec le café. Ils doivent leur nom à la manière dont ils sont formés : la pâte est poussée ("spritz" en alsacien) au travers d'une forme dentelée, ce qui leur donne leur aspect rainé.
Réf. : 830
Poids net : 250 g
Prix : 3,30 €
Soit, au Kg : 13,20 €

Petits florentins
Vous aimerez la douceur des fruits confits et le parfum d'amandes de ces spécialités.

Leckerlis
Réf. : 1260
Poids net : 125 g
Prix : 3,30 €
Soit, au Kg : 26,40 €

Leckerlis aux fruits
Réf. : 1263
Poids net : 225 g
Prix : 4,50 €
Soit, au Kg : 20,00 €

Petits florentins
Réf. : 390
Poids net : 200 g
Prix : 3,50 €
Soit, au Kg : 17,50 €

Commande express sur
www.fortwenger.fr



INGRÉDIENTS : Spritz au beurre : Petits sablés au beurre : farine de blé (gluten), 23.1% beurre (lait), sucre, eau, arôme vanille, préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium de maïs), sel. Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides, œufs et fruits à coque. Leckerlis : Pains d'épices aux éclats d'amandes, parfumés à l'orange : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, 10,1% amandes, 10,1% préparation de clémentine et orange (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330, conservateurs : E202, E220 (sulfites)), sucre, humectant : sorbitols, miel, 2,5% écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateurs : E202, E220 (sulfites), correcteur d'acidité : E330), poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium ; épices, arômes. Peut contenir des traces d'œufs, lait, graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coques. Leckerlis aux fruits : Pains d'épices aux raisins secs et aux écorces d'oranges confites : sucre, farine de froment, 16% raisins secs, 13%

persipan (noyaux d'abricots, sucre, sirop de sucre inverti), 6% écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre) 3% noisettes, graisse butyrique (lait), œuf entier en poudre, humectants : sorbitols, glycérols ; sucre farine, féculé de pomme de terre, poudre à lever : carbonates de sodium ; arôme naturel, sel, épices, épaississant : gomme arabique. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides, lupin, graines de sésame et soja. Petits florentins : Petits gâteaux aux fruits confits et aux amandes : sucre, 17,4% amandes, farine de froment (gluten), 12,1% préparation de clémentine et orange (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330 ; conservateurs : E202, E220 (sulfites)), blanc d'œuf, 8,9% papaye confite (papaye, saccharose, correcteur d'acidité : E330 ; conservateur : E202 ; colorants : E120, E150a, E133), noisettes, affermissant : glycérine ; préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ; amidon de maïs), arôme vanille. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque.

Toutes les saveurs d'un Noël alsacien

"Gourmandes et chaleureuses, les traditions alsaciennes illuminent toute la période de l'aveut. En Alsace, la confection des fameux « bredele » de Noël crée l'effervescence dans les cuisines. Vous trouverez ici les grands classiques, à déguster à la veillée de Noël."

Danièle



Assortiment de "bredele" ou petits gâteaux alsaciens
Petits gâteaux à l'anis, petits florentins, étoiles à la cannelle ou leckerlis à l'ancienne : à chaque gourmand son bredele préféré !
Réf. : 809
Poids net : 250 g
Prix : 4,75 €
Soit, au Kg : 19,00 €

Petits gâteaux à l'anis
Les fameux "anisbredele" : de délicieux petits gâteaux aux grains d'anis vert.
Réf. : 1830
Poids net : 175 g
Prix : 3,40 €
Soit, au Kg : 19,43 €

Les étoiles à la cannelle
Un pain d'épices moelleux à la cannelle, noisettes et amandes glacées au sucre.
Réf. : 237
Poids net : 200 g
Prix : 3,90 €
Soit, au Kg : 19,50 €

Les ronds de lune
De tendres pains d'épices fourrés aux fruits et glacés au sucre / 1 face nappée de chocolat noir.
Réf. : 540
Poids net : 250 g
Prix : 3,85 €
Soit, au Kg : 15,40 €



INGRÉDIENTS : Petits gâteaux à l'anis : voir ci-après dans l'Assortiment de Bredele : Assortiment de bredele : Petits gâteaux à l'anis : Petits gâteaux aux graines d'anis vert : sucre, farine de froment (gluten), œufs, 1,8% graines d'anis vert. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides et de fruits à coque. Petits florentins : Petits gâteaux aux fruits confits et aux amandes : sucre, 17,4% amandes, farine de froment (gluten), 12,1% préparation de clémentine et orange (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330; conservateurs : E202, E220 (sulfites)), blanc d'œuf, 8,9% papaye confite (papaye, saccharose, correcteur d'acidité : E330; conservateur : E202; colorants : E120, E150a, E133), noisettes, affermissant : glycérine; préparation de poudres à lever (poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium; amidon de maïs), arôme vanille. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque. Etoiles à la cannelle : Pain d'épices moelleux aux amandes, aux noisettes et à la cannelle : sucre, 18% amandes, 16% noisettes, blanc d'œuf, humectant : sorbitols; sirop de sucre inverti, farine de blé, fructose, écorce d'orange, 1,5% cannelle, sirop de glucose-fructose, huiles végétales (palme, tournesol, colza), amidon de blé, lait écrémé en poudre, farine de riz, sel, émulsifiant : lécithine de soja. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'arachides, lupin et de graines de sésame. Leckerlis : Pains d'épices

aux éclats d'amandes, parfumés à l'orange : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, 10,1% amandes, 10,1% préparation de clémentine et orange (clémentines, écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : E330, conservateurs : E202, E220 (sulfites)), sucre, humectant : sorbitols, miel, 2,5% écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateurs : E202, E220 (sulfites), correcteur d'acidité : E330), poudres à lever : carbonates de sodium, carbonates d'ammonium ; épices, arômes. Peut contenir des traces d'œufs, lait, graines de sésame, arachides et d'autres fruits à coque. Etoiles à la cannelle : voir plus haut dans l'Assortiment de Bredele. Ronds de lune : Pain d'épices glacé avec 14% de fruits et 10% de chocolat. Ingrédients : sucre, farine de froment (gluten), sirop de glucose-fructose, écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre), persipan (noyaux d'abricot, sucre, sirop de sucre inverti), pâte de cacao, humectants : sorbitols, glycérine ; figues, abricots, fécule de pomme de terre, raisins secs, œuf entier en poudre, épices, beurre de cacao, sirop de sucre caramélisé, arôme naturel, poudre à lever : carbonates de sodium ; amidon de blé, sel, acidifiant : acide citrique ; émulsifiant : lécithine de soja ; épaississant : gomme arabique. Peut contenir des traces de fruits à coque, arachides, graines de sésame et de lait.

Le plaisir de faire soi-même son pain d'épices "maison"

Confiture de Noël

Généreuse en fruits secs, délicieuse sur des tartines, cette confiture peut également s'utiliser comme un chutney. Une idée originale pour accompagner un foie gras.

Réf. : 36

Poids net : 250g

Prix : 7,90 €

Soit, au Kg : 31,60 €

Confiture au pain d'épices

Une saveur originale pour démarrer la journée en douceur !

Réf. : 35

Poids net : 250g

Prix : 6,10 €

Soit, au Kg : 24,40 €

Œufs de cigogne

Ne résistez pas à ces tendres bouchées de praliné enrobées d'une fine coquille croquante. Egalement une délicieuse idée cadeau.

Réf. : 37

Poids net : 200g

Prix : 6,90 €

Soit, au Kg : 34,50 €

Épices à vin chaud

Mélange d'épices pour préparer vous-même votre vin chaud, dans la plus pure tradition alsacienne !

Recette fournie.

Réf. : 3

Poids net : 150 g

Prix : 5,10 €

Soit, au Kg : 34,00 €

Préparation pour pain d'épices

Ce mélange prêt à l'emploi de farines de blé, de seigle et d'épices à pain d'épices est idéal pour réaliser vous-même votre pain d'épices. À mélanger avec du miel, de l'œuf, de l'eau et un peu de matière grasse pour le plaisir de réaliser un bon pain d'épices "fait maison".

Recette fournie.

Réf. : 9

Poids net : 500 g

Prix : 5,65 € / Soit, au Kg : 11,30 €

Livre de recettes sucrées et en sauces

Un beau livre illustré de photos gourmandes vous proposant des recettes puisées dans la tradition populaire. Cet ouvrage débute par l'histoire du pain d'épices et vous dévoile des recettes sucrées et plats en sauce.

Format 21, 5 x 21, 5 cm

71 pages

Réf. : 03 / Prix : 7,50 €



Épices pour pain d'épices

Confectionnez vous-même un pain d'épices savoureux et parfumé avec ce mélange d'épices

Recette fournie

Réf. : 1

Poids net : 150 g

Prix : 3,30 €

Soit, au Kg : 22,00 €



Commande express sur
www.fortwenger.fr



INGRÉDIENTS : Œufs de cigogne : œuf chocolat au lait fourré praliné noisette 59% (sucre, praliné noisettes 13% (noisettes, sucre), poudre de lait entier, beurre de cacao, cacao, beurre (lait) pâtisseries, émulsifiant: lécithine de soja; arômes), sucre, amidon de riz, stabilisant: gomme d'acacia; sirop de glucose, agent d'enrobage: E901, E903, E904; colorants: E141, E153, E171; arôme. Traces possibles d'autres fruits à coque, œuf, gluten, arachides, sésame et poisson. Confiture au pain d'épices : pommes, sucre, miel, jus de citron, écorces d'orange, noisettes, noix, épices, pectine. Préparée avec

55g de fruits pour 100g. Confiture de Noël : sucre, jus de pomme, jus d'orange, fruits séchés, fruits confits, noix, amandes, noisettes, pistaches, pignons sésames, pectines de fruits, épices. Épices à vin chaud : cannelle, anis étoilé, clous de girofle. Farine, préparation pour pain d'épices : farine de blé (gluten), farine de seigle (gluten), sucre (sulfites), épices, poudres à lever: E500, E450; dextrose de blé, colorant: E150c, extraits naturels d'épices. Épices pour pain d'épices : Épices : cannelle, gingembre, coriandre, anis, clous de girofle, anis étoilé, muscade, poivre ; sucre.



Les boissons aux épices : un délice à savourer hiver comme été !

Spécialité alsacienne de longue tradition, le vin aux épices était autrefois préparé et consommé durant les longs et rudes hivers de la région. La recette originale a traversé les époques. Aujourd'hui, Fortwenger vous invite à découvrir sa sélection de spécialités aussi savoureuses que surprenantes !

Plaisir aux épices de l'Oncle Hansi,
à consommer chaud ou frais.

Ce vin aromatisé aux épices peut se déguster chaud comme le veut la tradition alsacienne, mais laissez-vous séduire par son bouquet épicé en le dégustant frais à l'apéritif !

Blanc

Réf. : 192

Vol net : 75 cl

Prix : 6,45 €

Soit, au Litre :
8,60 €

Rouge

Réf. : 197

Vol net : 75 cl

Prix : 6,45 €

Soit, au Litre :
8,60 €

La bière au pain d'épices :
rafraîchissante et parfumée !
A découvrir absolument pour
ses arômes inédits !

Réf. : 196

Vol net : 33 cl

Prix : 2,65 €

Soit, au Litre : 8,03 €

Fines Bulles aux Épices à Pains d'Épices
de l'Oncle Hansi

Pour des apéritifs festifs qui changent de l'ordinaire ! Cette boisson d'une effervescence délicate conjugue la fraîcheur de cépages alsaciens traditionnels et la saveur gourmande des épices à pains d'épices.

Réf. : 191

Vol net : 75 cl

Prix : 7,90 €

Soit, au Litre :
10,53 €

Crème de pain d'épices

Vous apprécierez cette spécialité parfumée en digestif. A utiliser également en nappage de glaces ou de pâtisseries pour apporter de nouvelles saveurs à vos desserts.

Alc. 17 %

Réf. : 96

Vol net : 35 cl

Prix : 15,40 €

Soit, au Litre : 44,00 €

INGRÉDIENTS : La bière au pain d'épices : Eau, pur malts d'orge et de blé, houblon, levure et épices, alcool 5.8% vol. Plaisir aux épices de l'Oncle Hansi : Vin rouge, girofle, anis, cannelle, orange, citron, sucre. Alc.10,5 % - Vin blanc, sucre, girofle, anis, cannelle, orange et citron. Alc.11 %. Fines Bulles aux

Épices à Pains d'Épices de l'Oncle Hansi : Vin de base crémant, liqueur aux épices à pains d'épices 7,5 % (vin, girofle, cannelle, anis, sucre). Alc. 12 %. Crème de pain d'épices : Eau, crème, sucre, alcool, protéine de lait, arôme naturel, arôme, colorant caramel E150B. Alc. 17 %.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**Le Mannele "tout doux"
et ses pains d'épices**
Tout en gourmandise et tendresse
pour les petits.

Composition de l'étui :
• Assortiment
de pain d'épices
• Peluche (20 cm)
Réf. : 6610
Poids net : 150 g
Prix : 7,00 €

**La boîte à trésors, une véritable boîte
à trésors en métal embossé et décoré,
garnie de sujets en chocolat.**

Composition :
• Boîte LxhxP : 13x6x9,5 cm
• 15 bonshommes en chocolat au goût
pain d'épices, emballés individuellement

Réf. : 29
Poids net : (15x10g) 150 g
Prix : 8,15 €
Soit, au Kg :
54,33 €



INGRÉDIENTS : Farine de froment (gluten), sucre, sirop de glucose-fructose, nappage au sucre (sucre, amidon de blé, sirop de glucose-fructose, colorants : rouge de betterave, curcumine, chlorophylles) poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, carbonate de potassium, sirop de sucre caramélisé, épices, amidon de pomme de terre, colorant : rouge de betterave, gélatine alimentaire, sel. Peut contenir des traces de lait, de fruits à coque, de cacahuètes et d'œuf.



INGRÉDIENTS BOÎTE À TRÉSORS : Bonhomme en chocolat : sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, lactose, protéines de lait, émulsifiant : lécithine de soja, arôme, extrait de vanille. Cacao : min 31% dans le chocolat au lait. Peut contenir des traces de fruits à coque.



Un mannele en peluche tout doux qui ravira les petits et les grands. Ce petit bonhomme est également bien connu en Alsace, puisqu'on fait des brioches à son effigie le jour de la Saint Nicolas.

Mannele
Peluche (50 cm)
Réf. : 56
Prix : 12,50 €

Mannele
Peluche (20 cm)
Réf. : 54
Prix : 5,00 €

Maidele
Peluche
(30 cm)
Réf. : 57
Prix : 8,50 €

Mannele
Peluche (30 cm)
Réf. : 55
Prix : 7,50 €





L'idée bricolage du goûter : les pains d'épices à décorer !

La Maison en pain d'épices À DÉCORER.

Quel plaisir d'assembler
les plaques de pain d'épices, puis
d'appliquer les décors sur la maisonnette !

Composition :

- 4 plaques de pain d'épices 500 g
- 2 douilles de sucre décor prêts à l'emploi
- 1 plaque avec 41 sujets décor prêts à l'emploi en sucre coloré.

Réf. : 660 Poids net : 650 g

Prix : 10,50 €

Soit, au Kg : 16,15 €



INGRÉDIENTS : La maison en pain d'épices à décorer : 4 Plaques de pain d'épices 500g : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitols ; miel, épices, poudres à lever : carbonates de sodium et d'ammonium; arôme, agent d'enrobage : gomme arabique. 1 Plaque avec 41 sujets décor 50g : sucre, sirop de glucose, épaississant : E413, E414; gélatine, albumine de lait solubilisé, blanc d'œuf, acidifiant: E330; sel, arôme, concentré de carthame, colorants: E100, E120, E132, E141, E150d, E160a, E172. Sucre décor : sucre, eau, sirop de glucose, humectant: glycérine; féculé de maïs, épaississant : pectine; colorant E171. Peut contenir des traces de gluten, lait, œuf, graines de sésame, arachides et de fruits à coque.



La Mannele en pain d'épices À DÉCORER

Pour créer de magnifiques
bonshommes à croquer !

Composition :

- 1 Mannele en pain d'épices
- dragées décor en chocolat
- 1 douille de sucre fantaisie pour décor

Réf. : 656

Poids net : 150 g

Prix : 4,90 €

Soit, au Kg : 32,66 €



INGRÉDIENTS : La Mannele en pain d'épices à décorer : Pain d'épices : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitols ; miel, épices, poudres à lever : carbonates de sodium et d'ammonium; arôme, agent d'enrobage : gomme arabique. Confettis chocolat : sucre, chocolat noir 22% (cacao 54% min. ; pâte et beurre de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de soja), chocolat au lait 21% (cacao 30% min. ; sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja; arôme), stabilisant: gomme d'acacia, amidon de riz; colorants: E100, E120, E131, E132, E133, E151, E155, E160a(i), E171; sirop de glucose, agents d'enrobage: E901, E903, E904; arôme. Sucre décor: sucre, eau, sirop de glucose, humectant : glycérine; féculé de maïs, épaississant : pectine; colorants: E171. Peut contenir des traces de gluten, lait, œuf, graines de sésame, arachides et de fruits à coque.

LE "STOLLEN"

Un délicieux gâteau traditionnel à découvrir !

Depuis plus de 500 ans, cette spécialité est étroitement liée aux traditions de Noël. Sa recette a bien sûr évolué au fil des ans, et s'est enrichie de masepain, de fruits confits, d'épices parfumées.... Le nom "stollen" désignerait les langes du petit Jésus. La pâte est en effet repliée sur elle-même comme un lange.

La tradition voulait qu'on le prépare 3 semaines avant Noël pour le déguster le 24 décembre au soir.

INGRÉDIENTS : Mini gâteaux de Noël avec 20 % de fourrage à la pâte d'amandes : farine de blé (gluten), 1,3% raisins secs, sucre, dextrose, beurre (lait) concentré, amandes, huile de palme*, sirop de glucose-fructose, huile de colza, humectant: sorbitols; amidon de blé, écorces d'oranges, écorces de citrons, levure, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium; arôme naturel, sel, huile de palme totalement hydrogénée* : *huile de palme certifiée durable). Ce produit peut contenir des traces de fruits à coque, d'œufs et d'autres produits laitiers. Stollen au beurre et fruits, saupoudré de sucre glace : 32% raisins secs, farine de blé (gluten), 9% beurre (lait), sucre, dextrose, sirop de glucose-fructose, 4% beurre concentré (lait), levure, 1,5% écorces d'oranges, humectant : sorbitols, 1% écorces de citrons, amidon de blé (gluten), arôme naturel, émulsifiants : mono et di glycérides d'acides gras, stéaroyl 2 - lactylate de sodium, œufs, sel, huile de palme totalement hydrogénée* (*huile de palme certifiée durable). Peut contenir des traces de fruits à coque. Stollen aux fruits et à la pâte d'amandes, saupoudré de sucre glace, 200g : raisins secs 25%, farine de blé (gluten), sucre, graisse de palme, amandes 6%, dextrose, écorce d'orange confite 2.5% (écorce d'orange, sirop de glucose et fructose), écorce de citron confite 2.5% (écorce de citron, écorce de cédrat, sirop de glucose et fructose), levure, humectant : sorbitol ; sirop de sucre inverti, huile végétale (colza, palme), amidon de blé (gluten), arôme naturel, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras alimentaires, épaississant : gomme guar. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, lait et œufs. Stollen aux fruits et à la pâte d'amandes, saupoudré de sucre glace 750 g : Farine de blé (gluten), 24% raisins secs, sucre, huile de palme*, eau, sirop de glucose-fructose, dextrose, amandes, huile de colza, 1,5% écorces d'oranges, humectant : sorbitols, 1% écorces de citrons, amidon de blé (gluten), levure, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium, arôme naturel, sel, huile de palme totalement hydrogénée* (*huile de palme certifiée durable). Ce produit peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'œufs et produits laitiers. Stollen à l'orange avec 12% de fourrage à la pâte d'amandes et 3% d'écorces d'orange confites : farine de blé (gluten), 24% raisins secs, sucre, huile de palme*, eau, dextrose, amandes, sirop de glucose-fructose, huile de colza, humectant : sorbitols, 1,8% écorces d'oranges, amidon de blé (gluten), levure, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, stéaroyl 2 - lactylate de sodium ; arôme naturel, sel, écorces de citrons, cannelle, arôme naturel d'orange, huile de palme totalement hydrogénée* (*huile de palme certifiée durable). Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, d'œufs et de produits laitiers.

Barquette de minis Stollen à la pâte d'amandes saupoudrés de sucre glace.

Réf. : 4094

Poids net : 350 g

Prix : 4,95 €

Soit, au Kg : 14,14 €

Stollen au beurre et fruits, saupoudré de sucre glace.

Réf. : 4080

Poids net : 500 g

Prix : 3,95 €

Soit, au Kg : 7,90 €

Stollen aux fruits et à la pâte d'amandes, saupoudré de sucre glace.

Réf. : 4070

Poids net : 200 g

Prix : 3,10 €

Soit, au Kg : 15,50 €

Réf. : 4090

Poids net : 750 g

Prix : 4,90 €

Soit, au Kg : 6,53 €



du pain d'épices
depuis 1768

Les produits
de cette
double page
sont disponibles
uniquement
du 1er septembre
au 31 décembre.



Les pains d'épices Saint Nicolas et Père Noël, pour les petits et les grands !

*"En Alsace,
le 6 décembre, jour
de la Saint Nicolas,
est un jour de fête pour
les enfants. Patron
des écoliers et protecteur
des enfants, ce Saint offre
des friandises et des pains
d'épices décorés
de belles images aux
enfants sages..
pour les autres,
la menace des coups
de martinet du père
Fouettard rôde !
Étant enfant, sage bien
évidemment,
j'attendais ce jour avec
impatience :
Noël n'était plus
très loin !"*

Steve



Commande express sur
www.fortwenger.fr



**Stollen à l'orange,
saupoudré de sucre glace.**
Réf. : 4092
Poids net : 500 g
Prix : 4,50 €
Soit, au Kg : 9,00 €

**Pain d'épices enrobé
de chocolat**
St Nicolas : Réf. : 1080 N
Père Noël : Réf. : 1080 P
Poids net : 85 g
Prix : 1,20 €
Soit, au Kg : 14,12 €

Pain d'épices glacé au sucre
St Nicolas : Réf. : 1030 N
Père Noël : Réf. : 1030 P
Poids net : 75 g
Prix : 1,00 €
Soit, au Kg : 13,33 €

INGRÉDIENTS : Pain d'épices enrobé de chocolat : nappage au chocolat (16,6%) : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme vanille), sucre, humectant : sorbitols; miel, poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium; épices, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, oeufs, graines de sésame, arachides et de fruits à coque.

Pain d'épices glacé au sucre : farine de froment (gluten), sirop de sucre inverti, sucre, humectant : sorbitols; miel, épices, poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium; blanc d'œuf, amidon de maïs, arôme orange. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, arachides, soja et de fruits à coque.



***Nous vous accueillons à Gertwiller !
Visitez le Palais du Pain d'Épices
et nos ateliers de fabrication.***

Dégustation de nos spécialités.

***Ouvert tous les jours de février à décembre
Lundi au Samedi : 9h00 - 11h30 / 14h00 - 17h30
Dimanche : 10h00 - 11h30 / 14h00 - 17h30***

***Accueil des groupes
sur réservation,
tarifs préférentiels.***

***Toutes les informations
pratiques au : 03 88 08 04 26,
ou par mail à :
info@lepalaisdupaindepices.com***

***Vous trouverez nos boutiques à :
Gertwiller (où se trouvent aussi
nos ateliers de fabrication
à visiter), Colmar, Kaisersberg,
Riquewihr, Roppenheim et Strasbourg.***



COMMANDE FACILE

Par internet :

www.fortwenger.fr

***Commande en ligne
en toute confiance.
Paiement sécurisé.
7 j/7, 24h/24.***

Par téléphone :

03 88 08 14 46

***Nous sommes à votre écoute,
de 8h à 12h et de 14h à 17h
du lundi au vendredi pour vous
guider dans votre choix
et enregistrer votre commande.***

Par courrier adressé à :

FORTWENGER

***144, route de Strasbourg
67140 GERTWILLER***

Par fax : 03 88 08 55 41

7 jours / 7 - 24 heures / 24

***EXPÉDITIONS : à compter de
la réception de votre commande
et du règlement correspondant chez
Fortwenger, vous recevrez votre
colis dans un délai moyen
de 10 jours ouvrés.***

***Vous pouvez également
nous contacter par mail à :
info@fortwenger.fr***

BON DE COMMANDE

À remplir et à retourner avec votre règlement à :
FORTWENGER - 144, route de Strasbourg
67140 GERTWILLER



Recevez votre commande plus rapidement en commandant sur www.fortwenger.fr

Mes coordonnées :

NOM :
 PRÉNOM :
 Adresse :
 Code postal :
 Ville :
 Téléphone :
 Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Fortwenger
 E-mail : @

Adresse de livraison (si différente de vos coordonnées)

NOM :
 PRÉNOM :
 Adresse :
 Code postal :
 Ville :

Veillez trouver ci-joint mon règlement par :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de :
PAINS D'ÉPICES FORTWENGER
 Carte bancaire N°
 Je note les 3 derniers chiffres figurant au dos de ma carte bancaire

Expiration : /
 Signature : *Seules les commandes accompagnées du règlement correspondant pourront être prises en compte.*

En cas de rupture de stock du produit commandé, Fortwenger vous propose de remplacer le produit choisi par un article équivalent, d'une valeur égale ou supérieure. Si vous préférez que votre commande soit automatiquement annulée en cas de rupture et votre paiement intégralement remboursé, cochez cette case

Désignation produit	Réf.	Qté	Prix unitaire €	Total €
<i>Exemple : Pavé à l'ancienne</i>	6 9 1 8	2	4,50	9,00
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€

Montant de ma commande €

2 petits alsaciens en pain d'épices (14 cm de H.) Je reçois mon cadeau de bienvenue ! **offert**

Sachet assortiment de petits gâteaux (100 g.) Ma commande atteint 45 € Je reçois 1 Assortiment Découverte **offert**

Offre réservée aux Entreprises et aux Comités d'Entreprise
 Nom de l'entreprise : - €

Ma commande atteint 230 € : remise de 10% sur le montant de ma commande - €

Ma commande atteint 460 € : remise de 15% sur le montant de ma commande - €

Pour les pains d'épices personnalisables de la page 5 :
 inscrivez ici votre texte
 20 caractères maximum,
 10 caractères pour Pourson

Participation aux frais de préparation et d'expédition de votre colis. Livraison par la Poste (compter 10 jours ouvrés) **+ 7 | 50** €**

Ma commande atteint 75 € je ne paye pas les frais de préparation et d'envoi **offert****

TOTAL À PAYER €

** Valable pour la France métropolitaine. Frais de livraison Europe, Suisse et Dom-Tom : 21 €, Etats-Unis et Canada : 45 €. Pour autres pays, nous consulter.

Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné au traitement de votre commande. Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser à Fortwenger.



Déclinaison foie gras
Fleuron de la gastronomie alsacienne,
le foie gras se marie particulièrement bien avec
les saveurs du pain d'épices. Ce coffret invite
à une découverte gustative
originale et toujours
appréciée !

Présentation en mallette cadeau,
garnissage paille

- **Bloc de foie gras de canard, 120 g**
(ingrédients : Foie gras de canard, eau, sel, cognac, sucre, épices. Conservateurs : ascorbate de sodium, nitrite de sodium).
- **Gelée au Gewurztraminer 200 g**
(ingrédients : eau, gélatine, Gewurztraminer (5%), sel, lactose, arômes, épices).
- **Pain d'épices pur miel spécial foie gras, 300 g** (ingrédients : voir page 11)
- **Etoiles à la cannelle, 200 g**
(ingrédients : voir page 19)
- **Confiture de figes aux noix, 250 g** (ingrédients : préparée avec 63 g de sucre pour 100 g. Ingrédients : fruits, sucre, jus de citron, noix, pectine de fruits).
- **Gewurztraminer, 75 cl**

Réf. : 950

Prix : 46,20 €

