SILLY
BELGIUM 1988

DEPUIS 1988 · BRUXELLES

CATALOGUE PROFESSIONNEL · B2B

Expert confiseur pour tous vos besoins professionnels

Massepain · Brésilienne · Nougatine

Fabricant belge d'ingrédients de confiserie, à Bruxelles depuis 1988. Trois familles phares pour pâtissiers, chocolatiers, glaciers et boulangers : qualité constante, sur-mesure et approvisionnement fiable, lot après lot.







LA MAISON

Un fabricant belge, depuis 1988

Fondée en mai 1988 à Bruxelles, Silly Belgium fabrique des ingrédients de confiserie artisanaux pour les professionnels du monde entier. D'une société coopérative à un atelier certifié FSSC 22000 d'environ 3 200 m² à Jette, une même exigence : la régularité du goût, lot après lot.

1988
Maison fondée à Bruxelles

5 000 kg
Capacité de production / jour

3 200 m²
Atelier de production à Jette

FSSC 22000
& Rainforest Alliance



PÂTE D'AMANDE ARTISANALE

01 Massepain



Élaboré à partir d'amandes et de sucre, façonné à Bruxelles par nos artisans. De 22 % à 50 % d'amandes : plus le taux est élevé, plus la pâte est fine et parfumée.

La gamme

Taux : 22 · 30 · 33 · 40 · 50 % d'amandes. Parfums : orange, framboise, pistache, moka, fruit de la passion. Variantes : naturel, fraise, chia. Formes : fruits en trompe-l'œil, figurines, pommes de terre, petits cochons.

Conditionnements

Carton 5 · 10 · 15 kg · Seau 4 · 5 · 6 kg · Bûchette (film PE) 250 g · 500 g · 1 kg

PRALIGRAINS CROQUANT

02 Brésilienne



Noisettes hachées, torréfiées et enrobées de sucre cristallisé caramélisé. Un croquant franc et une saveur riche, du grain très fin au grain croquant.

La gamme

Granulométrie : ≈ 1 · 2 · 3 · 4 mm, du poudrage au croquant assumé. Usages : décors, glaces, entremets, fourrages, pralinés, toppings, barres.

Conditionnements

Cartons 5 · 6 · 7 · 10 kg · Seaux 2 · 3 · 3,5 · 5 kg · Sacs 20 kg

CUITE EN BASSINE DE CUIVRE

03 Nougatine



Fruits secs torréfiés incorporés au sucre caramélisé, travaillés en bassine de cuivre selon une méthode ancestrale. Une texture et un caramel incomparables.

La gamme

Formes : ronds (20 · 25 mm), carrés (8 · 12 · 20 · 25 mm), granulés (0–3 mm). Usages : fonds d'entremets, décors moulés, socles, pièces montées, finitions.

Conditionnements

Cartons 2 · 6 · 10 kg selon la forme

SUR-MESURE

Nous nous adaptons à vos besoins

Taux d'amande, parfums, inclusions, texture, couleur, calibre, conditionnement : nous ajustons chaque recette à votre cahier des charges. Faites-nous part de vos exigences — notre équipe familiale travaille en étroite collaboration avec vous, de l'échantillon à la production en série.

Qualité certifiée

Nos process reposent sur les standards les plus exigeants de l'agroalimentaire, audités et contrôlés en continu par des organismes indépendants.

- FSSC 22000
- Rainforest Alliance
- Certified Craft
- Entreprise Écodynamique
- HACCP

