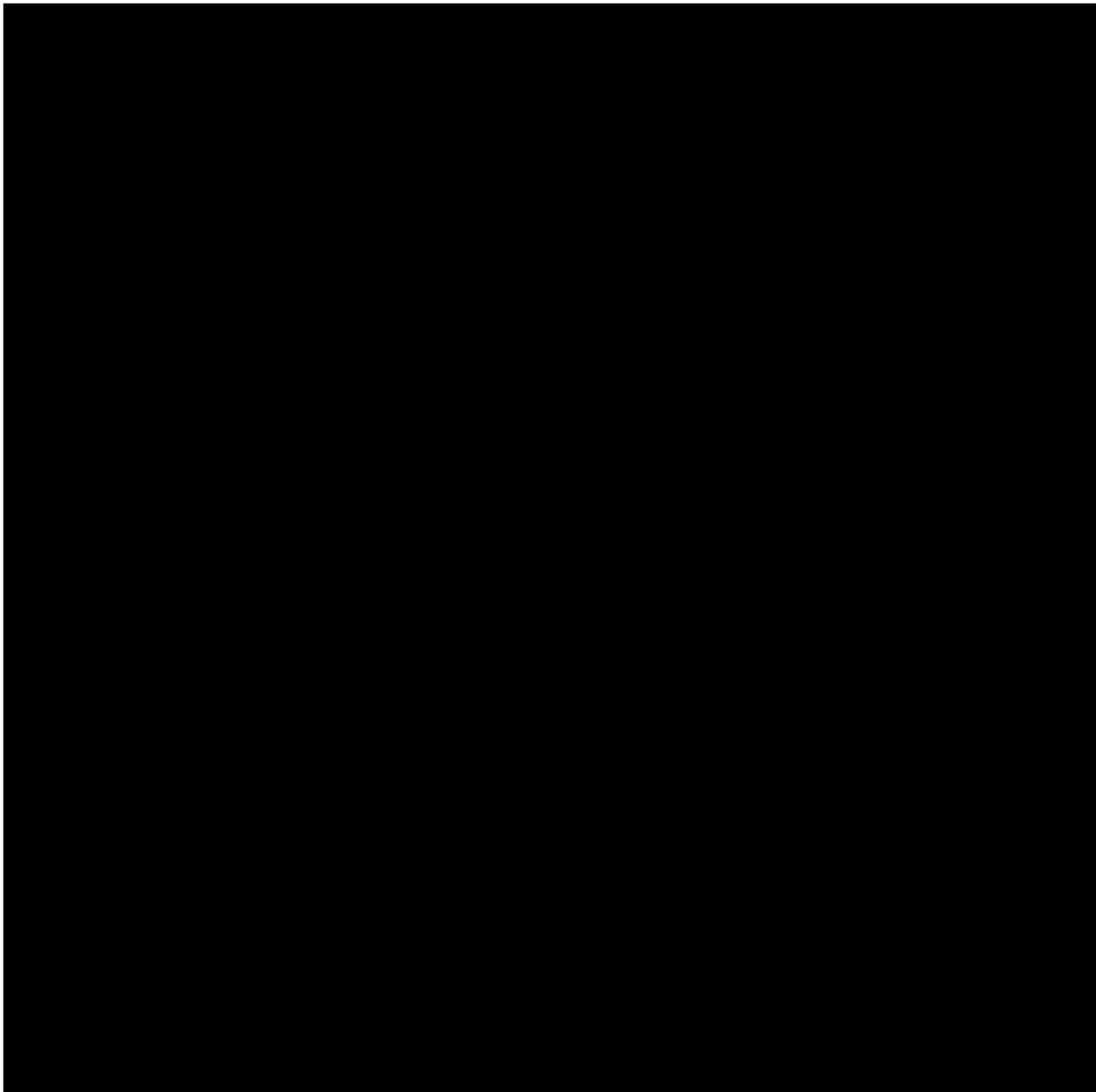




2019

LA ROSE NOIRE Gérard Dubois™



EDITORIAL

Wiederentdecken

LA ROSE NOIRE®

**1991 ERÖFFNETE GÉRARD DUBOIS
SEIN ERSTES PATISSERIE-GESCHÄFT LA ROSE NOIRE®
IM EXKLUSIVSTEN EINKAUFSZENTRUM VON HONGKONG.**

In einem Vierteljahrhundert hat sich diese erste Verkaufsstelle, ein Geschäft/Restaurant mit 30 Sitzplätzen, zu einem namhaften Unternehmen entwickelt. Diese fantastische Entwicklung ging weit über seine kühnsten Träume hinaus. Während La Rose Noire® am Anfang 28 Produkte anbot, listet der Katalog mittlerweile über 500, entsprechend den Anforderungen des Marktes. Heute beschäftigt La Rose Noire® mehr als 250 Personen, die in der Produktionsstätte in Hongkong, Kowloon Bay, arbeiten.

2012 haben Gérard und sein Team ein neues, nach HACCP/ISO/FSC 22000 zertifiziertes Werk in Clark Free Port auf den Philippinen eröffnet. Diese neue Produktionsstätte auf dem neuesten Stand der Technik beschäftigt mehr als 2 000 Mitarbeiter auf einer Fläche von über 13 000 m², um die Anfrage aus mehr als 40 Ländern auf 5 Kontinenten zu bedienen. Das Werk verfügt dementsprechend über die Kapazität und die Voraussetzungen, um mit der ständig steigenden Nachfrage der „Überseemärkte“ Schritt zu halten.

Gérard und sein Team haben 2012 außerdem in Hongkong die Bäckerei – Patisserie – Confiserie „Passion by Gérard Dubois“ eröffnet. Heute gibt es mehr als 10 Geschäfte in Hongkong und Macao.





DER GRÜNDER

Gerard Dubois

DER MANN HINTER LA ROSE NOIRE® ...

IM LAUFE SEINER KARRIERE HAT GÉRARD ZAHLREICHE PREISE BEI NAMHAFTEN KOCHWETTBEWERBEN ÜBERALL AUF DER WELT GEWONNEN.

Außerdem ist er regelmäßig Jurymitglied bei renommierten internationalen Wettbewerben.

Gérard schreibt gerne für kulinarische Publikationen. Er ist Co-Autor von „The Cutting Edge“ (1993) sowie Autor von „My Recent Journey“ (2003), „Passion“ (2006), das 2006 den Special-Award der Jury bei den World Cookbook Awards gewann, und „Crafted Passion“ (2011), das bei den 17. Gourmand Awards in Paris zum „Besten Dessert-Kochbuch der Welt“ gekürt wurde. „Le Pain Passion“ wurde im November 2016 anlässlich des 25. Jubiläums von La Rose Noire® herausgegeben und wurde bei den World Cookbook Awards zum besten Bäckerei-Kochbuch 2017 gekürt.

Zur Ehrung seines Unternehmergeistes und seines Beitrags zur Entwicklung von Unternehmern verlieh die European University in der Schweiz Gérard die Ehrendoktorwürde.





100 % HANDGEMACHT

100 % HANDGEMACHT

WAS MACHT WELTWEIT DEN RUF VON LA ROSE NOIRE® AUS?

Ein unvergleichliches und unübertroffenes Know-how!

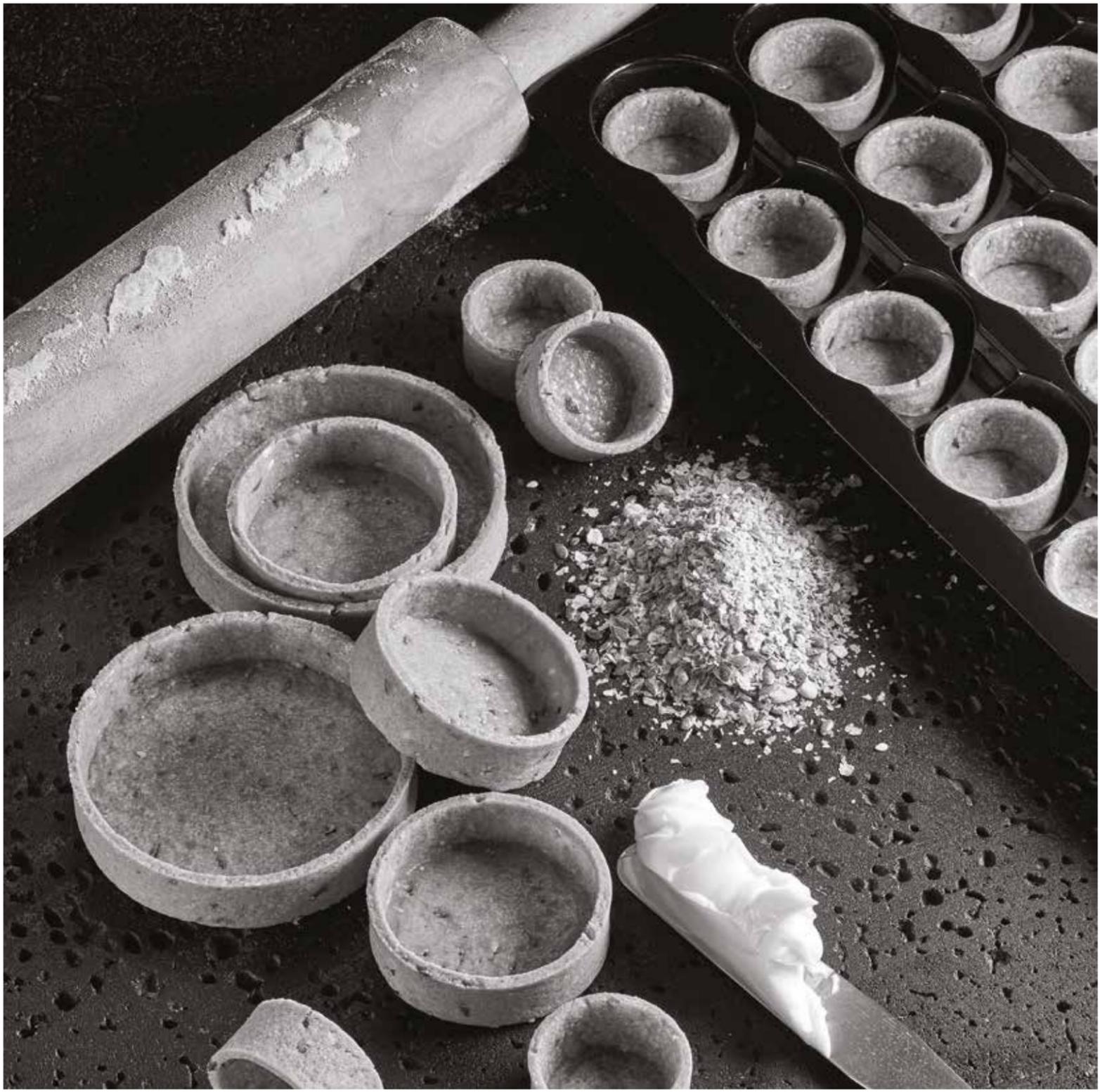
La Rose Noire® ist ein innovatives Unternehmen, das stets offen für die Entwicklungen in den Bereichen Konditorei, Bäckerei, Catering und Gastronomie ist ...

Auf dem aktuellen Stand der Technik bemühen wir uns ständig, unsere Produktionstechniken zu verbessern. Dennoch gibt es etwas, was die technischen Innovationen nicht ersetzen können: das hohe Können unserer Mitarbeiter!

Jedes Produkt von La Rose Noire® wird von Hand mit einer einzigartigen Technik hergestellt.

Diese macht unsere Facharbeiter zu regelrechten Künstlern. Sie arbeiten stets mit allergrößter Sorgfalt und unter Achtung von überlieferten Methoden des traditionellen Konditoren- und Bäckerhandwerks. So können wir Ihnen zu 100% handgefertigte Produkte anbieten, bei denen jedes Detail stimmt.





EINZIGARTIGE PRODUKTE

Einzigartige PRODUKTE

HAUPTANTEIL DER ZUTATEN AUS FRANZÖSISCHER HERKUNFT!

Bei La Rose Noire® verwenden wir für die Herstellung unserer Produkte Zutaten von höchster Qualität. Deshalb vertrauen uns heute weltweit Tausende von Kunden auf 5 Kontinenten und in mehr als 40 Ländern.

Unsere Zutaten stammen hauptsächlich aus Frankreich. Wir verwenden Butter mit dem Siegel AOP Charentes-Poitou, die ausschließlich aus in den Departements Charentes, Charentes-Maritime, Deux Sèvres, Vienne und Vendée erzeugter Sahne hergestellt wird.

Das von uns verwendete Mehl La Rose Noire® wurde speziell für die Zubereitung unserer Produkte entwickelt, um einen einzigartigen Geschmack und eine unvergleichliche Textur zu gewährleisten. So sind alle unsere Törtchenböden aus dem 100% französischem Mehl La Rose Noire® hergestellt.

Die von uns verwendeten Fruchtpürees und Hefen sind ebenfalls französischer Herkunft!





ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierungen

BEI LA ROSE NOIRE® STEHEN QUALITÄT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT AN ERSTER STELLE.

La Rose Noire® verfügt zurzeit über drei weltweit anerkannte Qualitätszertifikate, die höchste Standards im Bereich Lebensmittelsicherheit garantieren

Die Zertifizierung nach HACCP: Diese ist international das wichtigste gesetzliche Konzept bezüglich der Produktion in allen Zweigen der Lebensmittelindustrie. Das HACCP-System ermittelt, beurteilt und kontrolliert die wesentlichen Gefahren hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit.

Die Zertifizierung nach FSSC 22000: Das ist eine international anerkannte Norm, welche die existierenden ISO-Normen im Bereich Lebensmittelsicherheit ergänzt. Dieser Standard entspricht den Bedürfnissen von Lebensmittelherstellern, die ihre eigene Lieferkette absichern möchten.

Die GMP-Zertifizierung: Die Zertifizierung der Guten Herstellungspraxis (engl. Good Manufacturing Practice, Abk. GMP) gewährleistet die Integrität der Herstellungsprozesse von Lebensmitteln sowie die Übereinstimmung mit den Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit.

Darüber hinaus werden alle unsere Produkte einer strengen Qualitätskontrolle sowie mikrobiologischen Tests unterzogen, sodass wir uns stets auf dem höchsten Stand der Lebensmittelsicherheit befinden. Ebenso sind alle Container, die unsere Produktionsstätten verlassen, mit einem System zur Temperaturmessung ausgestattet, um die Temperatur unserer Produkte bis zum Zielort zu überwachen.





STIFTUNG UND WOHLTÄTIGKEITSARBEIT LA ROSE NOIRE®

Stiftung und Wohltätigkeitsarbeit

LA ROSE NOIRE®

DIE „FONDATION LA ROSE NOIRE®“ IST EINE GEMEINNÜTZIGE STIFTUNG.



Ihr Ziel ist es, Gelder für soziale Institutionen und Bildungseinrichtungen bereitzustellen, die sich für die benachteiligte lokale Jugend einsetzen. Sie möchte ein bedeutender Akteur in Hinblick auf die Erhöhung des Lebensstandards dieser Jugendlichen sein, indem sie ihnen hilft, wettbewerbsfähige und verantwortungsbewusste Arbeitnehmer zu werden.

Um dieses Ziel zu erreichen, ist es unerlässlich, eine geeignete Lernumgebung zu schaffen. Daher hat La Rose Noire ein Programm ins Leben gerufen, um besonders begabte Jugendliche, deren wirtschaftliche Lage ihnen keine klassische Ausbildung ermöglicht, zu erkennen und zu belohnen. Letztendlich verfolgt die Stiftung „Fondation La Rose Noire“ das Ziel, eine Lernumgebung aufzubauen, die eine wertvolle Ressource für die Jugendlichen und für die Gemeinschaft darstellt.

KARITATIVE AKTIONEN SIND LA ROSE NOIRE® BESONDERS WICHTIG

La Rose Noire® unterstützt das Ernährungsprogramm „Nutrition et alimentation“ für Kinder auf den Philippinen.

Die Gesundheit unserer Kinder ist für uns ein wichtiges Anliegen, das wir mit der Schule Calumpang auf den Philippinen teilen. So haben wir eine breite Impfkampagne organisiert.

Desweiteren gewährleisten wir in der Schule Calumpang in Pampaga, dass die Schüler alles Nötige haben.

WWW.LAROSENOIREFOUNDATION.COM





Exklusive Kreationen

LA ROSE NOIRE®

Entdecken Sie unser Patisserie-Angebot aus dem Tiefkühlfach: bunt, voll aromatischer Vielfalt und immer 100 % von Hand hergestellt.

NEUHEITEN



// 210 KLEINE FINANCIERS

29873
Ø 35 mm, H 17 mm



// 100 MEDIUM-FINANCIERS

29874
Ø 55 mm, H 17 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



// 45 GROSSE FINANCIERS

29875
Ø 80 mm, H 17 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



// 27 GROSSE TARTES PASSION
MANDEL-KARAMELL

29880
Ø 79 mm, H 18 mm



// 27 GROSSE TARTES PASSION
KANDIERTER APFEL

29883
Ø 79 mm, H 18 mm

NEUHEITEN



// 27 GROSSE TARTES PASSION
BIRNE-SCHOKOLADE

29882
Ø 79 mm, H 16 mm



// 27 GROSSE TARTES PASSION
ZITRONE

29881
Ø 79 mm, H 13 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



TARTES PASSION



// 72 TARTES PASSION: MISCHUNG MIT 6 SORTEN
KARAMELL UND MANDEL / ZITRONE / BIRNE UND SCHOKOLADE / APFEL UND VANILLE /
SCHOKOLADENPRALINÉ / APRIKOSE UND MANDEL

22863

Ø 37 mm, H 12 bis 22 mm



CHOUCHOUS



// 84 CHOUCHOUS: MISCHUNG MIT 6 SORTEN
HASELNUSSKARAMELL UND VANILLE / PISTAZIE UND SCHOKOLADE / DOUBLE-CHOCOLATE /
SCHWARZE JOHANNISBEERE UND VANILLE / HIMBEERE DOPPELT / MANGO UND PASSIONSFRUCHT

25004

Ø 30 mm



// 168 GANACHES SCHOKO-FRISCHE: MISCHUNG MIT 6 SORTEN
IN SCHALEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE
HIMBEERE / SCHWARZE JOHANNISBEERE / KIRSCHEN / PASSIONSFRUCHT / MANGO / ZITRONE
29876
Ø 35 mm, H 10 mm



// 120 GANACHES SCHOKO-SCHLEMMER: MISCHUNG MIT 6 SORTEN
IN SCHALEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE
ZIMT / KAREMELL / HASELNUSS / PISTAZIE / MILCHSCHOKOLADE / DUNKLE SCHOKOLADE
29877
L 62 mm, B 24 mm, H 10 mm



// 96 KLEINE CHEESECAKES: MISCHUNG MIT 6 SORTEN
KARAMELL / HIMBEERE / HEIDELBEERE /
KLASSISCH / MARMORIERT / SCHOKOLADE

27634

Ø 40 mm, H 30 mm



// 84 SCHMUCKSTÜCKE: MISCHUNG MIT 7 SORTEN
PISTAZIE / MANGO / HIMBEERE / KARAMELL /
ZITRONE / SCHOKOLADE / VANILLE

29878

Ø 33 mm, H 19 mm



// 80 ÉCLAIRONS: MISCHUNG MIT 8 SORTEN
VANILLE-DUNKLE-SCHOKOLADE / HIMBEERE-SCHOKOLADE / BANANE-KARAMELL / PISTAZIE-KIRSCHKE /
VANILLE-HIMBEERE / SPEKULATIUS-KARAMELL / KOKOSNUSS-CASSIS / MANGO-SCHOKOLADE

21988

L 50 mm, B 25 mm



// 96 AZO-FREIE MACARONS: MISCHUNG MIT 8 SORTEN
BANANE / HASELNUSS / KIRSCHKE / SPEKULATIUS
MILCHSCHOKOLADE / PISTAZIE / MANGO / KOKOSNUSS

29879

Ø 40 mm

MACARONS



126 MINI-MACARONS: MISCHUNG MIT 9 SORTEN
SCHOKOLADE / VANILLE / HIMBEERE / EARL GREY / KAFFEE /
ZITRONE / SALZKARAMELL / ORANGE / PASSIONSFRUCHT-SCHOKOLADE
14114
Ø 28 mm



72 MACARONS: MISCHUNG MIT 8 SORTEN
SCHOKOLADE / VANILLE / HIMBEERE / EARL GREY /
KAFFEE / ZITRONE / SALZKARAMELL / ORANGE
1 GESCHMACKSRICHTUNG PRO PACKUNG
992399
Ø 40 mm



PASSION



// 60-STÜCK-KOLLEKTION PASSION A

27326



// 60-STÜCK-KOLLEKTION PASSION B

27332



CAROLINES

// 72 CAROLINES: MISCHUNG MIT 6 SORTEN
VANILLE / PISTAZIE / SCHOKOLADE /
SALZKAREMELL / HIMBEERE / ZITRONE

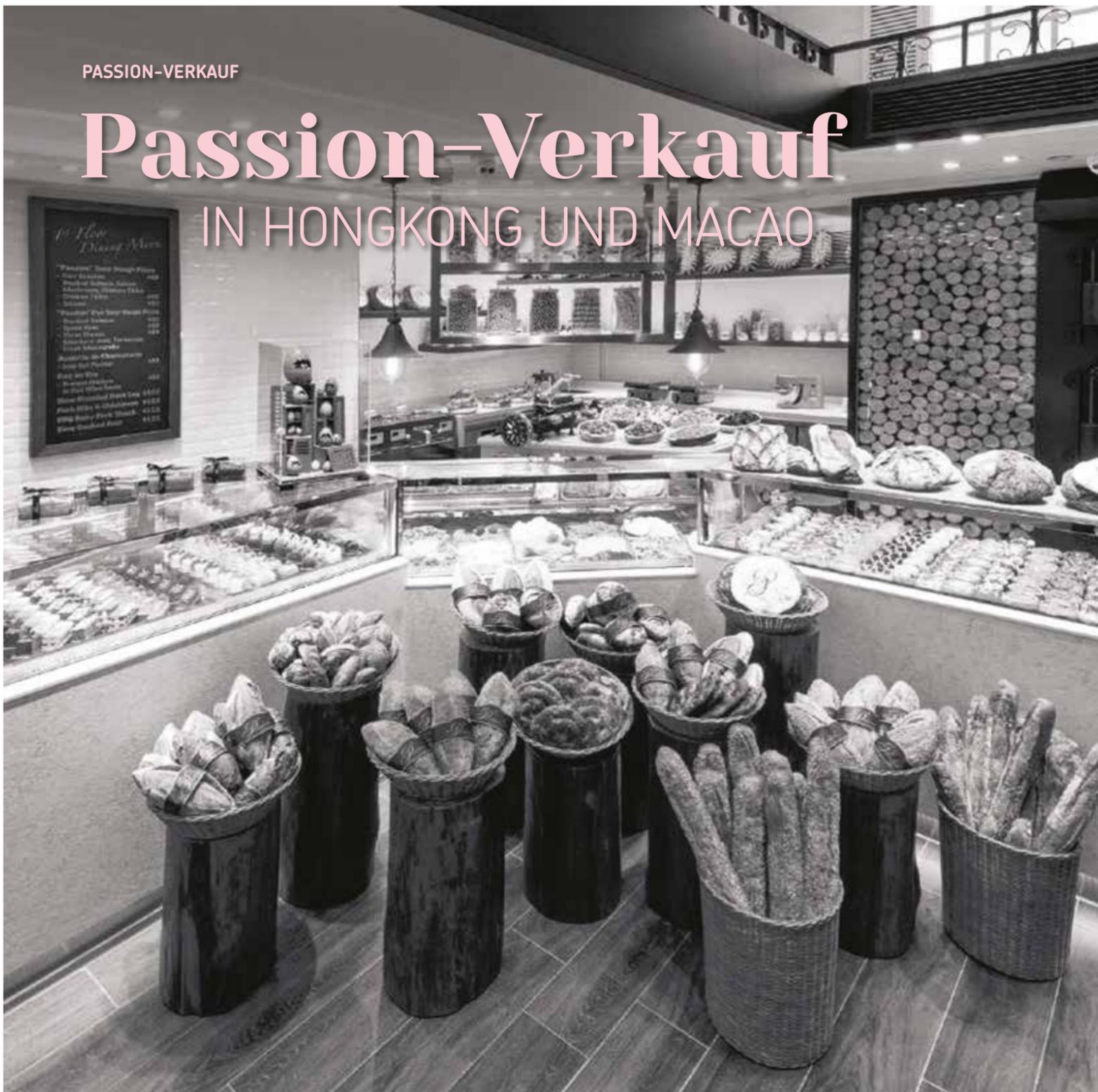
22469

L 60 mm, B 25 mm

PASSION-VERKAUF

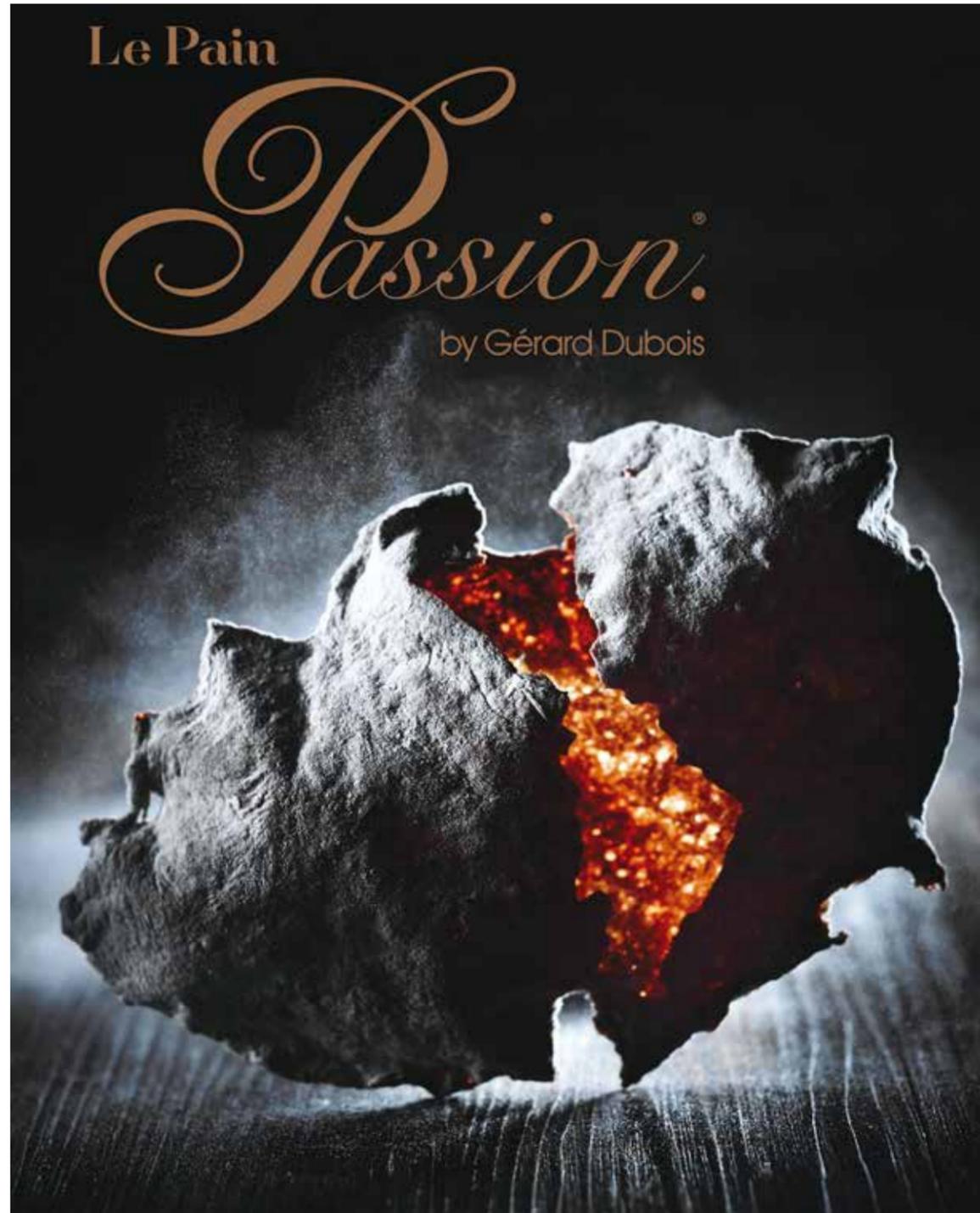
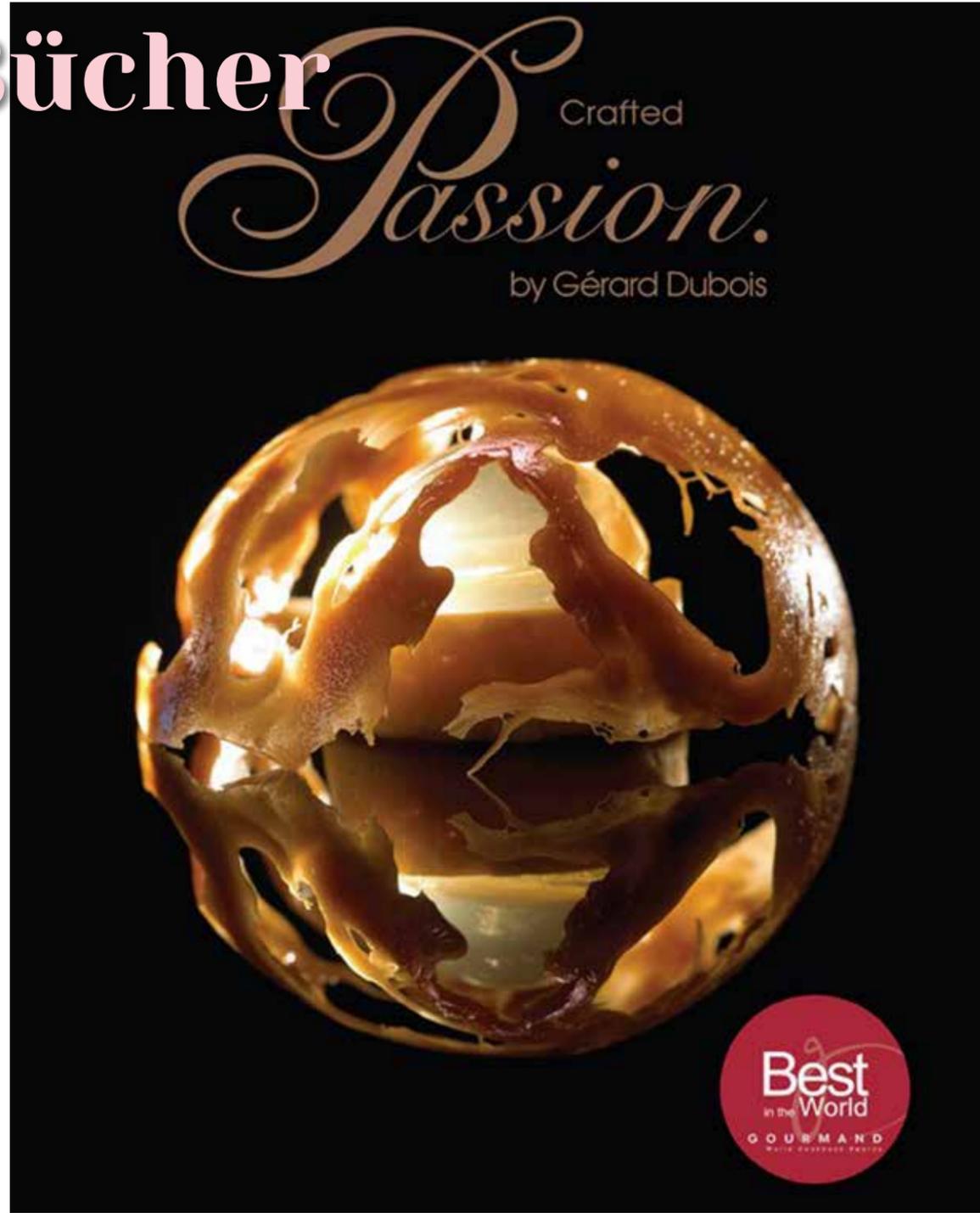
Passion-Verkauf

IN HONGKONG UND MACAO



BÜCHER

Bücher





DIE PRODUKTE VON LA ROSE NOIRE®
SIND BEI IHREN HANDELSPARTNERN
ERHÄLTlich - UM SIE KENNENZULERNEN:
VALRHONA GOURMET
TEL.: +49(0)7851 89 98612
FAX.: +49(0)7851 899 86-10
NADIA.GROSS@VALRHONAGOURMET.COM



Vos partenaires
DISTRIBUTEURS



25507_CATALOGUE LRN FROZEN 2019 ALL

Künstlerische Leitung Sophie Gex / sokiwa.fr
Bildnachweis ©Fred Durantet