



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Explosión
para los Sentidos

Catálogo ²⁰
18

Compromiso de calidad

La CNGF (Confederación Nacional de Heladeros Franceses) otorgó, en 2017, la declaración de calidad «Helados artesanales de Francia» a



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Gracias a esta marca distintiva, garantizamos la degustación de auténticos helados artesanales, elaborados por profesionales con una experiencia consolidada y de renombre.



GLACES DES ALPES :

- Se encuentra inscrita en la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Cámara de Artes y Oficios) y cuenta con un certificado del Estado francés para ejercer el oficio.
- Selecciona y emplea materias primas de gran calidad.
- Sigue los usos y costumbres leales del mundo de los helados y las buenas prácticas de la profesión en materia de higiene.
- Conciencia y enseña a su personal esas buenas prácticas para garantizar la irreprochable fabricación y venta de sus productos helados.
- Fabrica sus helados y sorbetes según las reglas artesanas habituales de la profesión.

Cientes satisfechos y fieles



Una gama destinada
a la restauración profesional.

Sorprenda a sus clientes

Gracias a unos productos exclusivos y originales que no encontrarán en las grandes superficies

Sabores y Calidad

¡Fidelice a sus clientes!

- recetas generosas con un sabor auténtico e intenso
- una calidad artesanal controlada y constante a lo largo de todo el año, reconocida y avalada por sus clientes

Productos originales

¡Dé rienda suelta a su creatividad!

- una gama «Regiones y gastronomía» con sorprendentes combinaciones de dulce y salado: queso de cabra, vinagre balsámico, albahaca...
- además de los grandes clásicos, unos inesperados sabores que conquistan a grandes y pequeños: algodón de azúcar, nuty, mojito, cheesecake, lavanda...

Rentabilidad de los envases

¡Maximice el número de bolas por envase!

Un peso de 1,65 kg como **mínimo** por cubeta de 2,5 litros en todos nuestros sabores de helados y sorbetes.

- Más bolas por cubeta
- Más sabor
- Más rentabilidad para el restaurador o heladero

Una amplia gama de productos

¡Ofrezca helado de entrante o de postre!

Más de **180** sabores para:

- abrir la puerta a la creatividad y elaborar una carta original,
- fomentar las ventas de forma permanente,
- y descubrir sabores regionales de distintas procedencias.



Recompensa a la excelencia



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

«Glaces des Alpes», el único miembro de la asociación de «Maestros Restauradores» de Francia dedicado a la elaboración de helado, ha sido elegido por su

Variedad, su *Originalidad* y la *Calidad* de la fabricación artesanal.

Asociación Francesa
de Maestros Restauradores

Ingredientes Exceptionales

- Seleccionados por sus propiedades organolépticas entre nuestros prestigiosos proveedores
- Muchísimas recetas elaboradoras a partir de productos de la tierra de distintas zonas de Francia



Creaciones Originales, gastronómicas y variadas

- concebidas por el maestro artesano heladero Stéphane Vindret
- Una gama de sabores sutiles y de gran intensidad para los paladares más exigentes

Fabricación Artesanal basada en la experiencia

- reposteros experimentados se encargan de desarrollar las funciones de cada puesto de trabajo para una elaboración artesanal
- tiempo de maduración de al menos 24 horas, para obtener una textura cremosa y un sabor intenso

Conservación Excelente

- Experimentados reposteros en cada puesto de trabajo para garantizar una cuidada fabricación artesanal
- Una potente congelación y una temperatura de almacenamiento deliberadamente baja, constante, rigurosamente controlada para evitar la cristalización y garantizar una textura excepcional al consumidor

Rigurosos Controles

- organolépticos y bacteriológicos en todas las etapas de la producción:
 - recepción de materias primas
 - elaboración de las mezclas
 - maduración y turbinado
 - productos finales
- peso y temperatura

Lo que nos Hace únicos al servicio del sabor



Maceración de uva blanca en ron St James



Deshojadura de menta fresca



Preparación de nuestras mezclas en nuestro obrador



Ralladura de limones frescos

Helados



Helado con trocitos de Granola®

Helado con auténticos trocitos de Granola®

Cubetas de 25 litros

Cubetas de 5 litros

Tropézienne

De vainilla con trocitos de brioche y azúcar moreno de caña

Cubetas de 25 litros

Cubetas de 5 litros



Sorbetes



Manzana Redlove®

La Redlove® es una manzana de pulpa roja que nos ofrece unas sensaciones nuevas, diferentes y sorprendentes.

Más color: un color rojo intenso tanto por fuera como por dentro.

Más sabor: un sabor pronunciado y acidulado.

Más frescura: refrescante al morderla, beberla o saborearla.

Más propiedades: una manzana rebotante de antioxidantes y vitaminas.

Más disfrute: la satisfacción de probar una fruta tan única como sorprendente.

52% fruta

Cubetas de 25 litros

Cubetas de 5 litros

Ron Don Papa®

Don Papa® es un ron de calidad procedente de las islas de Negros Occidental, en Filipinas.

Destilado con los mejores azúcares de caña del mundo,

Don Papa® es el primer ron envejecido en barrica de roble a los pies del monte Kanlaon antes de ser ensamblado a la perfección.

Cubetas de 25 litros



Sorbetes



Albahaca

Sorbete de zumo de albahaca fresca extraído en frío.



Perejil

Sorbete de zumo de perejil fresco extraído en frío



Reina de los prados

La reina de los prados es una planta herbácea vivaz cuyas flores con olor a almendra son blancas. También se conoce con el nombre de espirea, del que proviene la palabra «aspirina». La reina de los prados posee unas propiedades similares a las de la aspirina, sin sus efectos secundarios para el organismo. Esas propiedades hacen que resulte realmente eficaz para aliviar dolores de causas diversas, como reumatismos, migrañas, etc.



Helado

Sésamo negro

Helado de crema de sésamo negro ecológico compuesta por 50 % de sésamo negro y 50 % de sésamo integral. Semillas de sésamo tostadas en horno de leña y molidas en molino de piedra.



Helados

Caramelo
y mantequilla salada

Chocolate
Valrhona

Tiramisu

Helados

Cubetas
de
2,5 litros

Café Arábica
100%



Almendra

con pasta de almendra de Provenza



Avellana

con pasta de avellana



Amandine

con pasta de almendra de Provenza
y trocitos de almendra caramelizada



Brownies

de chocolate Jivara Valrhona con trocitos
de brownies de chocolate y lascas de
nueces pecanas caramelizadas



Amapola

con delicioso sabor a amapola



Búlgaro

con intenso sabor a yogur



Amarena

con trocitos de cereza amarena
y veteado de sirope de cereza



Búlgaro fresa

con intenso sabor a yogur,
fresas confitadas y coulis



Amaretto

base de galleta Amaretto Vicenzi
y licor Amaretto



Búlgaro frutos rojos

con intenso sabor a yogur y veteado
de frutos rojos y frutos del bosque



American biscuit

con sabor a la conocida galleta america-
na de color blanco y negro



Cacahuete

con mantequilla de cacahuete



Galleta Amaretto
Vicenzi



Canela de Ceilán



Café

con café arábica 100 %



Caramelo y mantequilla salada

con caramelo, mantequilla y sal de Guérande



Café irlandés

con café puro arábica, Baileys y whisky



Castaña

con auténtica pasta de castaña



Calisson

con pasta y trocitos de calisson



Chartreuse

con licor Chartreuse Verde Pères Chartreux



Canela

aromatizado con infusión de canela de Ceilán



Cheesecake

helado de queso fresco con aroma de limón y trocitos de galleta



Cappuccino

helado de café con virutas de chocolate blanco y chocolate negro



Chocolate

con cacao y semilla de Guaraná Valrhona



Disponible en
Cubetas
de
5 litros
para
Restaurantes



Caramelo

toffee con trocitos de caramelo



Chocolate blanco

con chocolate blanco ligeramente aromatizado con vainilla y virutas de chocolate blanco



Sal de Guérande



Helados

Cubetas
de
2,5 litros
-60-

Cacao Valrhona



Chocolate con leche

con chocolate con leche Valrhona Jivaraa



Cookies nut's

con avellana y vainilla Bourbon, trozos de galleta, pedacitos de avellana, pepitas de chocolate y trocitos de almendra caramelizada



Chocolate con leche turrón

con chocolate Jivara y cacao Valrhona y con virutas de turrón de chocolate



Crème brûlée

con nata, un suave sabor a vainilla y veteado de salsa de caramelo



Chocolate de Perú

con chocolate ecológico de Perú procedente del comercio justo



Crema catalana

Helado elaborado con huevos e infusión de cítricos, una pizca de badiana y granos de azúcar caramelizados.



Chocolate y pimienta

con cacao Valrhona y pimienta de Espelette (D.O.C.)



Croquantine

con pasta de avellana y pedacitos de avellana caramelizada



Ciruela pasa Armañac

con Armañac y ciruelas pasas maceradas



Crumble de frutos rojos

helado de vainilla con veteado de frutos rojos semi-confitados, trozos de galleta y salsa de frambuesa



Coco

con coco y coco rallado



Dulce de leche

con dulce de leche tradicional



Pasta de avellana romana



Véritable Mascarpone



Faisselle perlado de frambuesa

helado con auténtico queso faisselle, perlas de frambuesa y jaspeado de coulis de frambuesa



NUEVO

Helado con trocitos de Granola®

Helado con auténticos trocitos de Granola®



Fresa

helado de fresa



Jaspeado de plátano

Banana marmolada con salsa de chocolate



Galleta bretona

con galleta bretona de mantequilla pura



Jengibre

con jengibre natural



Grand cru de chocolate negro del Caribe con sal de Guérande

con chocolate Valrhona y sal de Guérande



Lavanda

Con extracto de lavanda y miel de montaña



Grand Marnier

con Grand Marnier y cáscara de naranja confitada y marinada



Macaron frambuesa

con macarones y jaspeado de salsa de frambuesa



Helado con trocitos de Daim®

Helado Panna ligeramente avainillado con auténticos trocitos de Daim® y vetas de caramelo



Magdalena de Commercy

con auténtica magdalena de Commercy

Magdalena de Commercy



Helados

Cubetas
de
2,5 litros

Pan de jengibre
de Alsacia



Mascarpone

de auténtico mascarpone



Nata de Isigny

con nata con denominación de origen de Isigny



Menta blanca

con menta blanca extra intensa



Nuez

con pasta de nuez y trocitos de nuez



Menta chocolate

con intensa menta verde y virutas de chocolate negro suizo



Nuez de Pecán

con pasta de nuez y trocitos de nueces de Pecán caramelizadas



Merengue

con trocitos de merengue



Pan de jengibre

con auténtico pan de jengibre de Alsacia



Miel

con miel de montaña



Panna

con nata y leche (la receta más popular en Italia)



Mont-Blanc

Vainilla con veteadado de crema de castaña y trocitos de merengue



Pasas al ron

con ron Saint-James y pasas Golden Choice con el marinado de la casa



Galleta bretona de
mantequilla pura



Spéculoos Lotus



Petit Beurre
con galletas Petit Beurre



Rosa
con esencia de rosas



Pistacho
con pasta de pistacho de Sicilia
y trocitos de pistacho



Rosquillas catalanas
Helado abizcochado con toques cítricos
y anisados, y trozos de auténticas
Rosquillas Catalanas.



Plombières
con Kirsch y trocitos de fruta confitada
marinada en kirsch



Spéculoos
con galletas spéculoos Lotus



Praliné Rosa
el praliné rosa, especialidad de la región
de Lyon, es un caramelo elaborado
con almendra recubierta de azúcar
caramelizado



Stracciatella
con leche y virutas de chocolate
negro suizo



Regaliz
con pasta de regaliz



**Tarta de limón
y merengue**
con limón y trocitos de merengue



Rocher Praliné
de chocolate procedente de granos de
cacao de Brasil, crema de avellanas y
trocitos de avellana.



Tarta tatin
helado aromatizado ligeramente con
vainilla, veteadado con salsa de caramelo
y con trozos de manzana caramelizada
y crumble

Pasta de pistachio
de Sicilia



Helados

Vainilla Bourbon



Té verde Matcha

De té verde Matcha originario de Japón



Vainilla

con vainilla Bourbon, mantequilla de Échiré y huevo



Tiramisu

con mascarpone y licor de Amaretto y jaspeado de salsa de chocolate negro



Vainilla jaspeada de caramelo

con vainilla Bourbon y jaspeado de salsa de caramelo



Tomillo

aromatizado con infusión tomillo



Vainilla macadamia

con vainilla Bourbon, jaspeado de salsa de caramelo y trocitos de nueces de macadamia caramelizadas



NUEVO

Tropézienne

de vainilla con trocitos de brioche y azúcar moreno de caña



Verbena

aromatizado con infusión de verbena y cáscara de limón



Turrón

con crema de turrón Chabert et Guillot y toques de turrón, miel y almendras



Violeta

con aroma de violeta



Turrón de Jijona Pablo Garrigós Ibáñez

Helado de auténtico Turrón de Jijona, DOP.



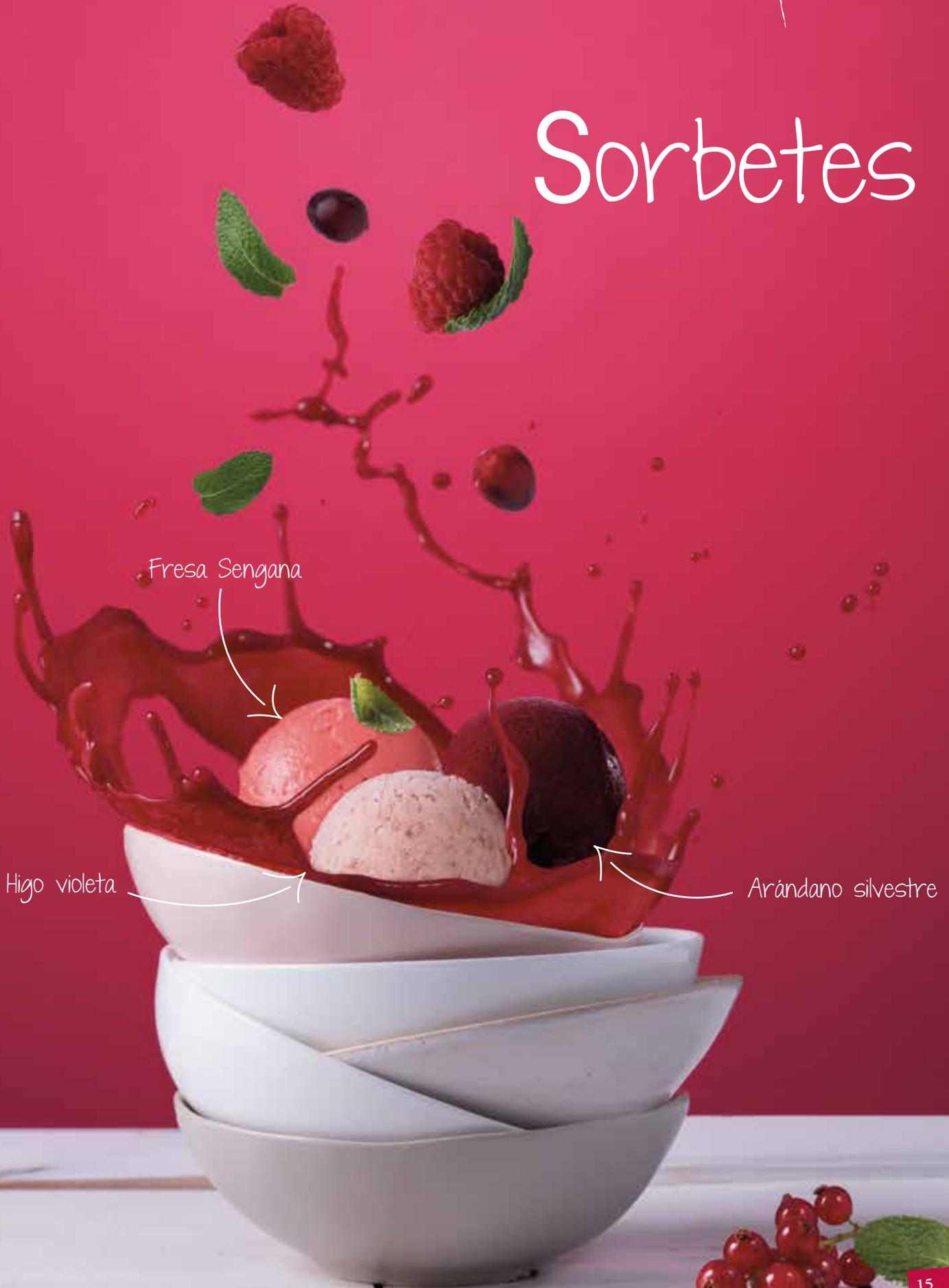
Yogur

con leche de las montañas de Saboya



Yogur con leche de las montañas de Saboya

Sorbetes



Fresa Sengana

Higo violeta

Arándano silvestre

Sorbetes

Cubetas
de
2,5 litros
-610-

Plena Fruta

Limón de Sicilia



Albaricoque

albaricoque procedente de Francia,
59% fruta



Coco

coco del Océano Índico,
58% fruta



Aránadano

arándano silvestre,
58% fruta



Frambuesa

frambuesa,
52% fruta



Bergamota

con bergamota de Sicilia,
27% fruta



Frambuesa lichi y agua de rosa

combinación de sorbetes de frambuesa
y lichi potenciados con un toque
de agua de rosa,
66% de fruta



Bounti

con leche de coco jaspeada de chocolate
con leche y virutas de chocolate negro
suizo



Fresa

fresa Sengana,
62% fruta



Cactus lima

elaborado a base de un cóctel tonificante
y lleno de color de puré de cactus y lima,
48% fruta



Fresa a la menta

duavidad y frescor se unen en esta
combinación. Perfecto como
acompañamiento para repostería



Cereza

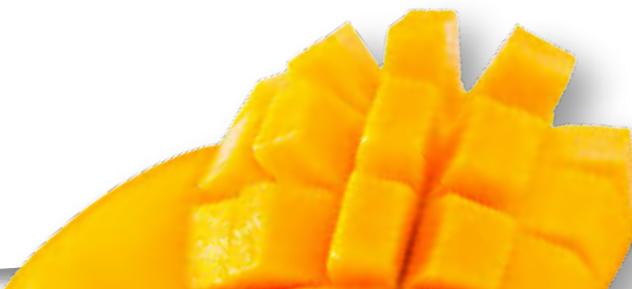
cereza (guinda),
65% fruta



Frutas exóticas

Sorbetes de piña, mango,
fruta de la pasión y lima,
40% fruta

Mango indio



Coco del Océano
Índico



Frutas tropicales

combinación de plátano, guayaba,
naranja sanguina, piña y fruta
de la pasión,
57% fruta



Litchi

litchi,
53% fruta



Frutos rojos

a base de arándano, grosella, frambuesa
y fresa silvestre,
50% fruta



Lima

lima,
27% fruta



Grosella negra

grosella negra de Borgoña,
49% fruta



Limón

limón de Sicilia,
29% fruta



Higo

higo violeta,
53% fruta



Limón albahaca

sabrosa combinación de limón
y hojas de albahaca,
27% fruta



Kumquat

kumquat,
38% fruta



Mandarina

mandarina,
61% fruta



Kiwi

kiwi,
60% fruta



Mango indio

mango indio,
45% fruta



Fresa Sengana

Sorbetes

Cubetas
de
2,5 litros
-610-

Plena Fruta

Naranja sanguina
de Sicilia



NUEVO

Manzana Redlove®

manzana Redlove®,
52% fruta



Melón

melón Charentais,
49% fruta



Manzana verde

manzana verde Granny Smith,
52% fruta



Mirabel

ciruela mirabel de Lorena,
57% fruta



Maracuyá de Madagascar

maracuyá de madagascar,
42% fruta



Mora

mora,
53% fruta



Melocotón de viña

melocotón de viña
de las laderas lionesas,
58% fruta



Naranja

naranja,
59% fruta

Maracuyá de Madagascar

Esta maracuyá consigue en boca un perfecto equilibrio entre su acidez y su sabor floral pronunciado. El exótico maracuyá crece en los bosques de la costa este de Madagascar, en la región de Toamasina. El proceso de selección y corte completamente manual (el maracuyá se selecciona manualmente, se corta con la ayuda de un cuchillo y, a continuación, se vacía con una cuchara), permite conservar su sublime sabor, sin las falsas notas que aporta la piel, ya que esta se retira durante el triturado.





Pera Williams de los huertos de Alta Saboya



Naranja sanguina

naranja sanguina de Sicilia,
55% fruta



NUEVO

Plátano de Madagascar

plátano de Madagascar,
45% fruta



Nectarina amarilla

netarine procedente de Francia
valle del Ródano,
61% fruta



Pomelo rosa

pomelo rosa,
57% fruta



Pabana

exótico (plátano, fruta de la pasión,
mango, limón),
49% fruta



Ruibarbo

ruibarbo,
57% fruta



Pera

pera Williams de los huertos
de Alta Saboya,
54% fruta



Tomate albahaca

tomate y albahaca,
54% fruta



Piña

piña de Costa Rica,
59% fruta



Piña asada

sorbete de piña con veteado
de caramelo al ron,
58% fruta

Plátano de Madagascar,

Esta plátano crece en los bosques de la costa oriental de Madagascar, en la región de Tamatave. Esa zona cuenta con unas tierras anaranjadas muy fértiles, con un marcado clima tropical: lluvias torrenciales durante el invierno austral y temperaturas altas el resto del año.

Sorbetes Inesperados

Cubetas
25 litros
de



Café expreso

café expreso, 100 % arábica



Manzana a la sidra

a base de compota de manzana y sidra, 48 % sidra y 24 % manzana,



Chocolate

chocolate negro con pasta de cacao Valrhona



Menta verde

menta verde y toque de agua mentolada



Hibisco rojo, maracuyá, plátano

hibisco, maracuyá de Madagascar y plátano de Madagascar



Té verde a la menta

nuestra propia infusión de té de Le Jardin d'Arezki: té verdes a la hierbabuena y a la menta piperita

Sorbetes con Alcohol

Cubetas
25 litros
de



Artemisia

aromatizado con infusión de artemisia



Piña colada

combinación de puré de piña y coco con un toque de ron



Limoncello

limón al licor de Limoncello



Oporto 10 años

de Oporto Tawny de 10 años



Mojito

ron, limón, hojas de menta



Oporto blanco

Oporto blanco, infusión de romero y limón



NUEVO

Ron Don Papa®

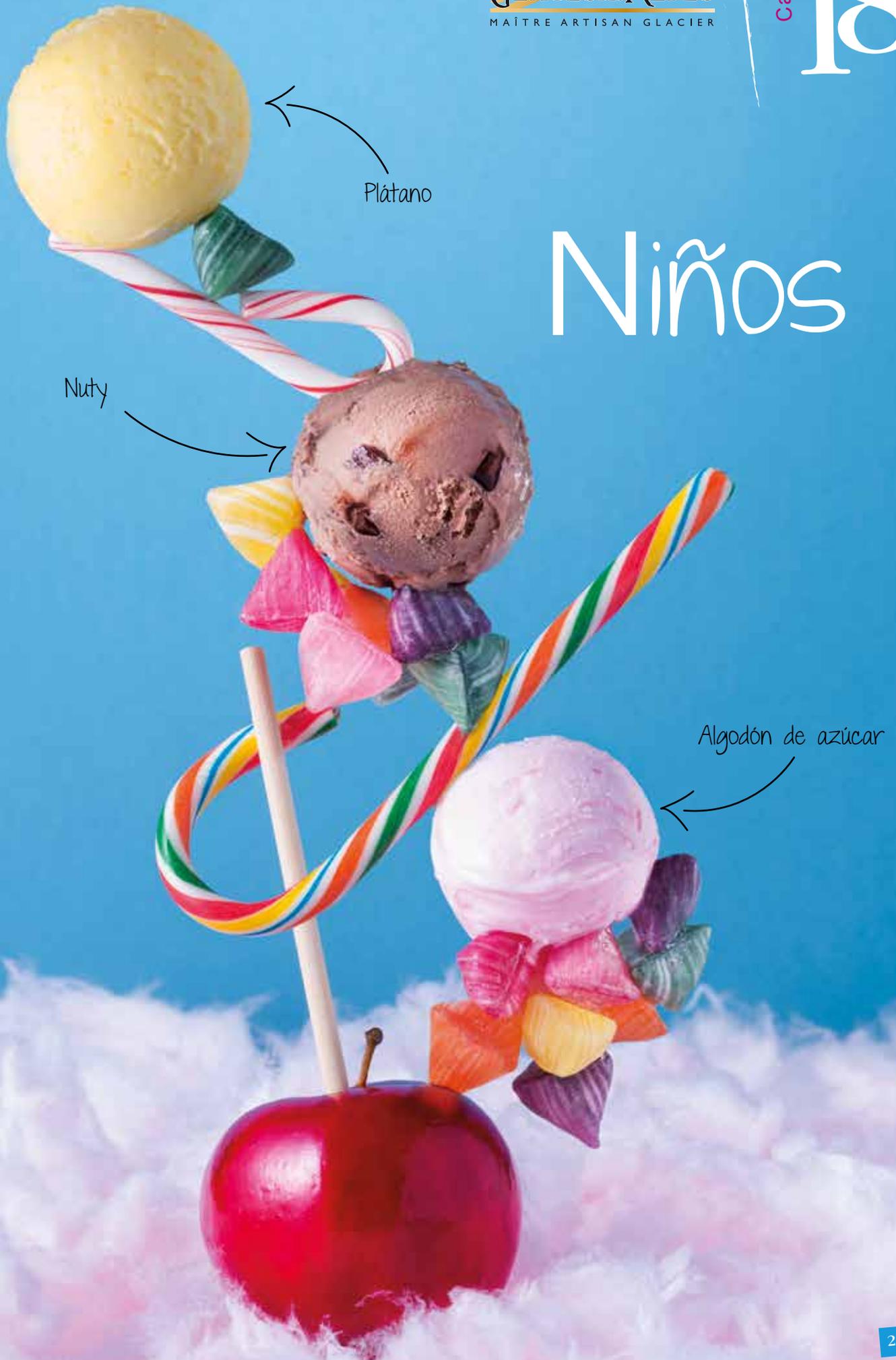
ron Don Papa® de 7 años

Conozca la historia

de **PORTO CRUZ**

en www.porto-cruz.com





Plátano

Nutty

Algodón de azúcar

Niños

Cubetas
2,5 litros
-G10-



Azzuro

con el dulce sabor de las golosina



Bubble gum

helado rosa a base de pasta italiana



Algodón de azúcar

con el delicioso sabor del algodón de azúcar



Chocolate crujiente

con chocolate negro Andoa Valrhona y perlas negras crujientes



Barra choco nut's

helado de pasta de avellana, almendra, virutas de chocolate con leche y veteadado de chocolate con avellana



Nuty

con pasta de avellana, chocolate Valrhona y jaspeado de pasta de avellana



Bimbo

vainilla, jaspeado de caramelo y caramelos multicolor de chocolate



Osito

helado de gominola, jaspeado de chocolate con leche y trocitos de gominola



Bombón de caramelo

con caramelo



Choco Dúo

Helado de dos sabores: chocolate con leche Valrhona y chocolate blanco

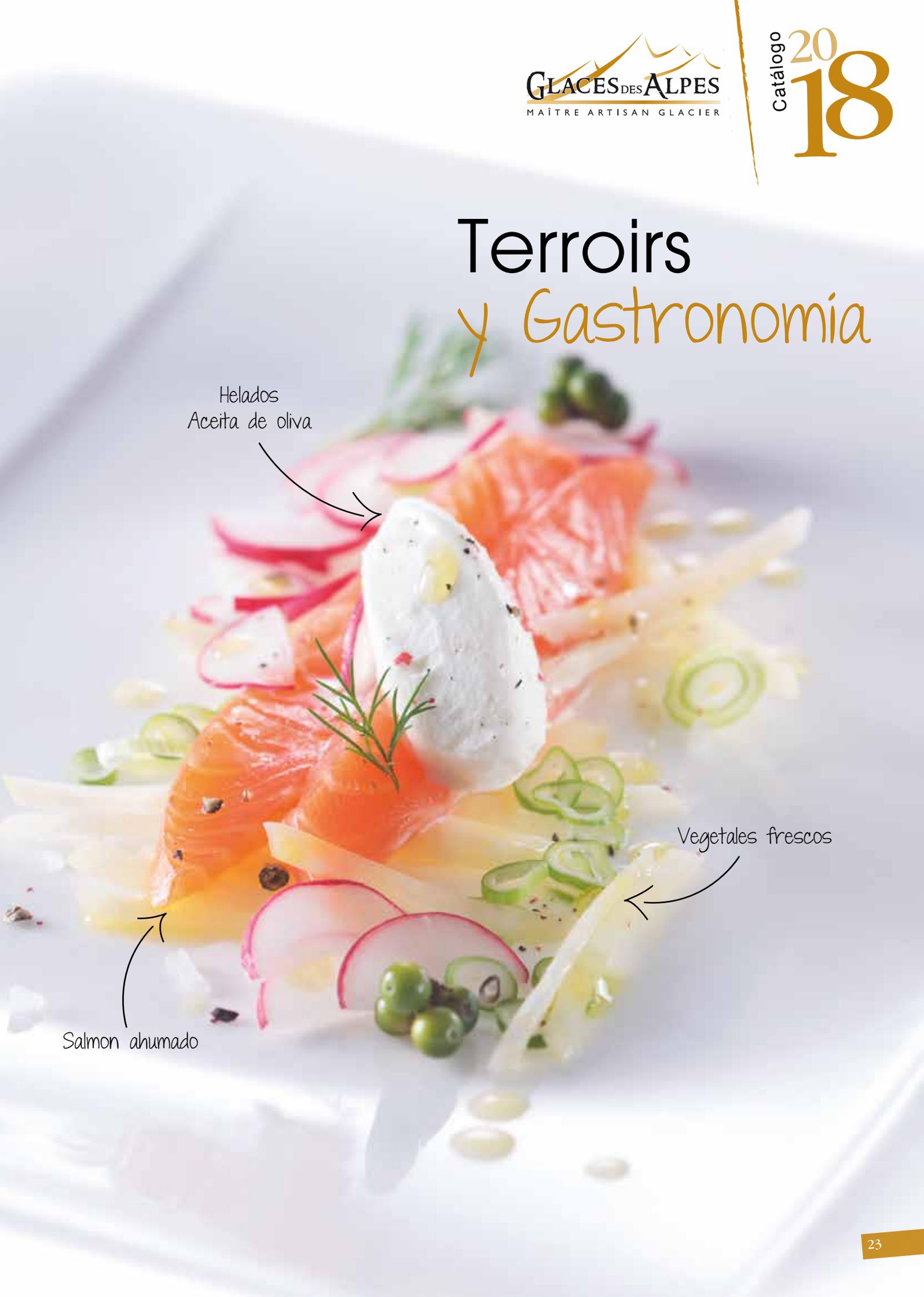
Cubetas
5 litros
-G10-

Terroirs y Gastronomía

Helados
Aceita de oliva

Vegetales frescos

Salmon ahumado



y Terroirs Gastronomía

Los Helados

Cubetas
de
15 litros

Semillas de sésamo tostadas
en horno de leña



Aceite de oliva

Con aceite de oliva del molino de Calanquet, St-Rémy de Provence.



Azafrán de Dauphiné

El azafrán, que se obtiene de la flor de *Crocus Sativus* y que se conoce con el poético nombre de «oro rojo», es la especia más cara del mundo. Francia fue, hasta principios del siglo XX y durante más de 500 años, uno de los productores de azafrán más importantes del mundo.



Boletus

Esta seta, símbolo de la variedad y la riqueza de nuestras regiones, se cocina siguiendo una receta tradicional que ensalza sus refinados matices de sabor.



Butternut al mascarpone

Sugerente sabor a calabaza moscada, recuerda a la textura cremosa que se suele obtener en cocina.



Cabra

Elaborado con rulos enteros de Sainte Maure Soignon en su punto justo de maduración.



Camembert

El Camembert de Normandía AOP Gillot es un queso excepcional, elaborado según las ancestrales tradiciones de los maestros queseros. Se hace con leche cruda rigurosamente seleccionada, procedente de productores situados a menos de 30 km de la quesería, depositándolo manualmente en unos moldes con un cucharón.



Chocolate Macaé de Brasil

Grand Cru de Terroir de Brasil. Intenso sabor a cacao con notas de albaricoque seco, cacao tostado y té negro con una gran potencia revelada por un agradable amargor.



Espárrago triguero

Ligeramente sazonado con un toque de wasabi.



Foie gras

Elaborado con foie gras seleccionados procedentes del sudoeste francés, enteros y sin nervios. Aderezado con un toque de armañac y una pizca de pimienta.



Mostaza a la antigua de la Maison Fallot

Mostaza molida mezclando únicamente granos negros o marrones con especias y plantas aromáticas. Se muele ligeramente para conservar la integridad del grano. Esta composición es más dulce y menos picante y con ella se obtiene una mostaza «gourmet».



Pimienta de Sichuan

Este grano de la familia de las rutáceas (cítricos) se utiliza habitualmente en la cocina asiática. Forma parte de la mezcla conocida como «polvo de cinco especias».



Vainilla de Tahití

Esta vainilla no se abre cuando madura, por lo que es muy carnosa. Los productores pueden recogerla una vez madura, cuando ha llegado al culmen de sabor y de aroma. La vaina de la vainilla de Tahití es espesa, grasa, brillante y no tiene grietas. Tiene un profundo perfume con notas afrutadas y florales que recuerdan al anís y a la ciruela pasa. La producción es muy pequeña, por lo que se considera una vainilla de «lujo».



Pimiento y pimiento de Espelette

Maridaje sutil de helado de pimiento condimentado ligeramente con pimiento de Espelette (D.O.C.).



Reblochon

Queso reblochon de leche cruda de la cooperativa de reblochon de Thônes (Alta Saboya).



Vino Amarillo del Jura

Se considera uno de los mejores vinos del mundo. Tiene un color amarillo oro. Debe su nombre a sus cualidades organolépticas y a su elaboración, tan original como misteriosa.



Roquefort nuez

Auténtico roquefort (D.O.C.) madurado en Aveyron acompañado de trocitos de nuez ligeramente tostada.



Sésamo negro NUEVO

Helado de crema de sésamo negro ecológico compuesta por 50 % de sésamo negro y 50 % de sésamo integral. Semillas de sésamo tostadas en horno de leña y molidas en molino de piedra.

Reblochon de Thônes



Aceite de oliva del molino de Calanquet



Caramelo Salidou

Con crema de Salidou de la Maison d'Armorine, característica por los trocitos de caramelo con mantequilla salada.

Cubetas **25** litros de 60



Doble nata del pueblo Gruyère

Aromatizado ligeramente con merengue a la vainilla. La double crème es un tipo de nata espesa y con alto contenido en materia grasa. En Suiza es un postre muy popular y suele ir acompañada de merengues o de frutos rojos.

Cubetas **25** litros de 60

y Terroirs Gastronomía

Los Sorbetes

Cubetas
de
15 litros

Fresa
"Mara del bosque"



Albahaca **NUEVO**

Sorbete de zumo de albahaca fresca extraído en frío.



Banyuls

Sorbete marc et vin de Banyuls.



Cerveza de Abadía

Con cerveza de Abadía, elaborada tradicionalmente.



Champán

El «néctar de reyes»
Sorbete de champán con cáscara de limón y de naranja.



Pepino y estragón

Sorbete de pepino aromatizado con infusión de estragón. El acompañamiento perfecto para carnes y pescados. Multiplicidad de posibilidades, tanto en crudo como cocinado.



Fresa silvestre

Fresa, fresa silvestre 58% fruta.



Fresa e hinojo

58% de fresa e hinojo.



Fresa «Mara del bosque» albahaca

La fresa más sabrosa. Este sorbete de alto contenido en fruta se combina con albahaca. Disfrute de un sabor tonificante y afrutado. 55% puré de fresa Mara del bosque.



Perejil **NUEVO**

Sorbete de zumo de perejil fresco extraído en frío



Reina de los prados **NUEVO**

La reina de los prados es una planta herbácea vivaz cuyas flores con olor a almendra son blancas. También se conoce con el nombre de espirea, del que proviene la palabra «aspirina». La reina de los prados posee unas propiedades similares a las de la aspirina, sin sus efectos secundarios para el organismo. Esas propiedades hacen que resulte realmente eficaz para aliviar dolores de causas diversas, como reumatismos, migrañas, etc.



Salmón ahumado al eneldo

Sorbete de salmón ahumado condimentado con infusión de eneldo.



Vinagre balsámico de Módena

Vinagre balsámico elaborado exclusivamente con las siguientes vides: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta y Coltivati. Envejece en barrica entre 12 y 25 años.



Yuzu

Procede del Este de Asia. Es un híbrido de mandarina silvestre y limón.

Postre para cortar
Chocolate Macaé /
Frutas tropicales

Especialidades

Helado de nougat
artesanal
De crema de Turrón
Chabert & Guillot

Postre para cortar
Vainilla / Frambuesa

Postre para cortar
Pera / Caramelo de mantequilla
con sal

Especialidades

Postres helados para compartir

Postres helados artesanos de gran calidad. Podrá prepararlos rápidamente y de manera personalizada. Perfecto para las comidas de celebración y de grupos.

- Se desmolda rápidamente con un poco de agua templada
- Puede cortarse en las porciones que prefiera
- Puede personalizar el emplatado a su gusto

Vainilla / Frambuesa

helado de Vainilla Bourbon, con mantequilla de Échiré y huevo, sorbete de frambuesa «todo fruta», corazón de merengue

Caramelo y Mantequilla Salada / Pera

helado de caramelo y mantequilla salada, sorbete de pera Williams de Alta Saboya «todo fruta», corazón de merengue con chocolate

Chocolate «Macaé» / Frutas Tropicales

helado de chocolate grand cru «Macaé» puro de Brasil, sorbete de frutas tropicales «todo fruta» (piña, mango, fruta de la pasión, lima), corazón de merengue

- de 20 a 25 porciones
- cartón de 2 unidades
- 58,5 cm de largo

2 litros



Lingote de turrón helado, receta pastelera

clara de huevo, crema de turrón de Montélimar, virutas de turrón, miel, pistacho, frutos secos confitados, cáscara de naranja confitada

- 18 porciones

1,6 litros



Postres helados individuales

- Precio: control del coste de reventa
- Calidad: fabricación artesanal
- Higiene: no se entra en contacto con el producto al colocarlo en el plato
- Presentación creativa
- Sabores originales entre los que escoger
- Manipulación fácil y rápida gracias a las tiras de rhodoïd

- volumen unitario
- caja de 12 unidades

140ml



Turrón helado

con crema de turrón de Montélimar y fruta confitada



Postre helado spéculoos / Vainilla Bourbon

helado de spéculoos, helado de vainilla Bourbon, trocitos de spéculoos



Soufflé helado Limoncello

con licor de Limoncello



Soufflé helado con nuez

con pasta de nuez y trocitos de nuez



Soufflé helado Grand Marnier®

con Grand Marnier® y espolvoreado con cacao



Soufflé helado de calisson

con crema de calisson y almendras caramelizadas

Convertirse en heladero

¿Por qué no?

Glaces des Alpes le acompaña en su proyecto de apertura de un establecimiento.



¿Le interesa?

Contacte con nosotros :

Glaces des Alpes • PAE la Caille 191, Avenue des Marais • 74350 Allonzier la Caille (FRANCE)
Téléphone : + 33 (0)4 50 46 45 00 | Fax : + 33 (0)4 50 46 45 09 | Email : commercial@glacesdesalpes.com
www.glacesdesalpes.com

Hibisco rojo,
maracuyá, plátano

Pomelo rosa

Heladeros

Maracuyá de
Madagascar

Los Helados

 Algodón de azúcar p 22	 Grand Marnier p 11
 Amarena p 8	 Helados con trocitos de Daim® p 11
 American biscuit p 8	 Helados con trocitos de Granola® NUEVO p 11
 Avellana p 8	 Jaspeado de plátano p 11
 Azzuro p 22	 Lavanda p 11
 Barra choco nut's* p 22	 Macaron frambuesa p 11
 Bimbo p 22	 Mascarpone p 12
 Brownies p 8	 Menta chocolate p 12
 Bubble gum p 22	 Nuez de pecán p 12
 Búlgaro p 8	 Nuty* p 22
 Búlgaro de fresa p 8	 Osito p 22
 Café p 9	 Pasas al ron p 12
 Cappuccino p 9	 Pistacho p 13
 Caramelo p 9	 Regaliz p 13
 Caramelo y mantequilla salada* p 9	 Rocher praliné p 13
 Castaña con trocitos p 9	 Spéculoos p 13
 Cheesecake p 9	 Stracciatella p 13
 Choco Dúo* p 22	 Tarta de limón y merengue p 13
 Chocolate* p 9	 Tiramisú p 14
 Chocolate blanco p 9	 Tropézienne NUEVO p 14
 Chocolate con leche turrón p 10	 Turrón p 14
 Coco p 10	 Vainilla* p 14
 Cookies nut's p 10	 Vainilla macadamia p 14
 Crème brûlée p 10	 Violeta p 14
 Croquantine p 10	
 Crumble de frutos rojos p 10	
 Dulce de leche p 10	
 Galleta bretona p 11	



Nuestra gama especial

- 75 sabores artesanales
- Servicios personalizados
- Asesoramiento y formación sobre la decoración de los expositores
- * Disponible en cubetas de 8 litros



Los Sorbetes

	Albaricoque	p 16
	Bounti	p 16
	Cereza	p 16
	Frambuesa*	p 16
	Fresa*	p 16
	Grosella negra	p 17
	Hibisco rojo, maracuyá, plátano	p 20
	Higo	p 17
	Lichi	p 17
	Lima	p 17
	Limón*	p 17
	Mango	p 17
	Manzana Redlove® NUEVO	p 18
	Maracuyá de Madagascar	p 18
	Melocotón de viña	p 18
	Melón	p 18
	Naranja sanguina	p 19
	Nectarina amarilla	p 19
	Pera	p 19
	Piña	p 19
	Piña asada	p 19
	Plátano NUEVA RECETA de Madagascar	p 19
	Pomelo rosa	p 19



Helados



Almendra	p 8
Amandine	p 8
Amapola	p 8
Amarena	p 8
Amaretto	p 8
American biscuit	p 8
Avellana	p 8
Brownies	p 8
Búlgaro	p 8
Búlgaro de fresa	p 8
Búlgaro de frutos rojos	p 8
Cacahuete	p 8
Café	p 9
Café irlandés	p 9
Calisson	p 9
Canela	p 9
Cappuccino	p 9
Caramelo	p 9
Caramelo y mantequilla salada	p 9
Castaña	p 9
Chartreuse	p 9
Cheesecake	p 9
Chocolate	p 9
Chocolate blanco	p 9
Chocolate con leche	p 10
Chocolate con leche turrón	p 10
Chocolate de Perú	p 10
Chocolate pimienta	p 10
Ciruela pasa Armañac	p 10
Coco	p 10
Cookies nut's	p 10
Crème brûlée	p 10
Crème catalana	p 10
Croquantine	p 10
Crumble de frutos rojos	p 10
Dulce de leche	p 10
Faisselle perlado de frambuesa	p 11
Fresa	p 11
Galleta bretona	p 11
Grand cru de chocolate negro del Caribe con sal de Guérande	p 11
Grand Marnier	p 11
Helados con trocitos de Daim®	p 11
Helados con trocitos de Granola® NUEVO	p 11
Jaspeado de plátano	p 11
Jengibre	p 11
Lavanda	p 11
Macaron frambuesa	p 11
Magdalena de Commercy	p 11

Mascarpone	p 12
Menta blanca	p 12
Menta chocolate	p 12
Merengue	p 12
Miel	p 12
Mont-Blanc	p 12
Nata de Isigny	p 12
Nuez	p 12
Nuez de Pecán	p 12
Pan de jengibre	p 12
Panna	p 12
Pasas al ron	p 12
Petit Beurre	p 13
Pistacho	p 13
Plombières	p 13
Praliné	p 13
Regaliz	p 13
Rocher Praliné	p 13
Rosa	p 13
Rosquillas catalanas	p 13
Spéculoos	p 13
Stracciatella	p 13
Tarta de limón y merengue	p 13
Tarta tatin	p 13
Té verde Matcha	p 14
Tiramisú	p 14
Tomillo	p 14
Tropézienne	NUEVO p 14
Turrón	p 14
Turrón de Jijona	p 14
Vainilla	p 14
Vainilla jaspeada de caramelo	p 14
Vainilla macadamia	p 14
Verbena	p 14
Violeta	p 14
Yogur	p 14

Restaurantes



Chocolate	p 9
Vainilla	p 14

Ninos



Algodón de azúcar	p 22
Azzuro	p 22
Barra choco nut's	p 22
Bimbo	p 22
Bombón caramelo	p 22
Bubble gum	p 22
Chocolate crujiente	p 22
Nuty	p 22
Osito	p 22

Choco Dúo



Choco Dúo	p 22
-----------------	------

Sorbetes



Albaricoque	p 16
Arándano	p 16
Bergamota	p 16
Bounti	p 16
Cactus lima	p 16
Cereza	p 16
Coco	p 16
Frambuesa	p 16
Frambuesa, lichi y agua de rosa	p 16
Fresa	p 16
Fresa a la menta	p 16
Fruta de la pasión	p 16
Frutas exóticas	p 16
Frutas tropicales	p 17
Frutos rojos	p 17
Grosella negra	p 17
Higo	p 17
Kumquat	p 17
Kiwi	p 17
Lichi	p 17
Lima	p 17
Limón	p 17
Limón albahaca	p 17
Mandarina	p 17
Mango	p 17
Manzana Redlove®	NUEVO p 18
Manzana verde	p 18
Maracuyá de Madagascar	p 18
Melocotón	p 18
Melocotón de viña	p 18
Melón	p 18
Mirabel	p 18
Mora	p 18
Naranja	p 18
Naranja sanguina	p 19
Nectarina amarilla	p 19
Pabana	p 19
Pera	p 19
Piña	p 19
Piña asada	p 19
Plátano de Madagascar	NUEVA RECETA p 19
Pomelo rosa	p 19
Ruibarbo	p 19
Tomate albahaca	p 19

Sorbetes Inesperados

Café expreso	p 20
Chocolate	p 20
Hibisco rojo, maracuyá, plátano	p 20
Manzana a la sidra	p 20
Menta verde	p 20
Té verde a la menta	p 20

Sorbetes con Alcohol

Artemisia	p 20
Limoncello	p 20
Mojito	p 20
Oporto 10 años	p 20
Oporto blanco	p 20
Piña colada	p 20
Ron Don Papa®	NUEVO p 20

Terroirs y Gastronomía

Helados



Aceite de oliva	p 24
Azafrán de Dauphiné	p 24
Boletus	p 24
Butternut al mascarpone	p 24
Cabra	p 24
Camembert	p 24
Chocolate macaé de Brasil	p 24
Espárrago triguero	p 24
Foie gras	p 24
Mostaza a la antigua de la Maison Fallot	p 24
Pimienta de Sichuan	p 25
Pimiento y pimiento de Espelette	p 25
Reblochon	p 25
Roquefort nuez	p 25
Sésamo negro	p 25
Vainilla de Tahití	p 25
Vino Amarillo del Jura	p 25



Caramelo Salidou	p 25
Doble nata del pueblo Gruyère	p 25

Sorbetes



Albahaca	p 26
Sorbete de Banyuls	p 26
Cerveza de abadía	p 26
Champán	p 26
Fresa e hinojo	p 26
Fresa «Mara del bosque» albahaca	p 26
Fresa silvestre	p 26
Pepino y estragón	p 26
Perejil	p 26
Reina de los prados	p 26
Salmón ahumado al eneldo	p 26
Vinagre balsámico de Módena	p 26
Yuzu	p 26

Especialidades

Postres helados para compartir	p 28
Postres helados individuales	p 29

Heladeros

p 32-33



GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER



PAE la Caille
191, avenue des Marais
74350 Allonzier la Caille
FRANCE

Tél. : + 33 (0)4 50 46 45 00
Fax : + 33 (0)4 50 46 45 09
commercial@glacesdesalpes.com

nuestro contacto :
Señor David MENARA
Tel.: + 33 6 13 43 71 15
david.menara@glacesdesalpes.com

Visite nuestra web

WWW.GLACESDESALPES.COM

y siganos en



Descubra recetas exclusivas CONCEBIDAS POR GRANDES CHEFS



Yoann Conte
Chef 2 étoiles



Gilles Tournadre
Chef 2 étoiles



Pierre Reboul
Chef 1 étoile



Marc Meurin
Chef 2 étoiles



Laurent Petit
Chef 2 étoiles



Jean-Marc Banzo
Chef 1 étoile