

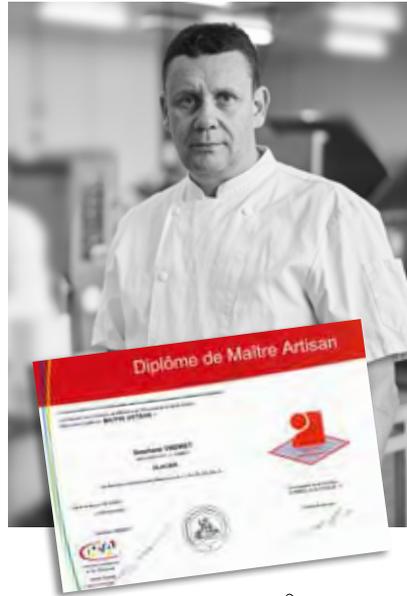
# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

G O U R M E T  
-EIS UND -SORBETS



ENGAGEMENT FÜR QUALITÄT



*Stéphane Vindret*  
 MAÎTRE ARTISAN GLACIER



ORIGINELLE, GEHOBENE  
 & VIELSEITIGE KREATIONEN,

- geschaffen vom Meister der handwerklichen Eisherstellung: Stéphane Vindret
- eine Vielfalt an feinen und intensiven Geschmacksrichtungen für die anspruchsvollsten Gaumen

FACHMÄNNISCHE & HANDWERKLICHE  
 HERSTELLUNG

- erfahrene Eiskonditoren an jedem Arbeitsplatz für eine sorgfältige handwerkliche Herstellung
- 24-stündige Reifung für eine cremige Textur und intensiven Geschmack

SEIT ÜBER 30 JAHREN,  
 WERDEN UNSERE **PRODUKTE**  
 EXKLUSIV IM HERZEN DER ALPEN  
 HERGESTELLT

OPTIMALE LAGERUNG

- von Hand mit dem Spatel befüllte Behälter garantieren eine sorgfältige Arbeit, und Oberflächenoxidation wird vermieden
- eine wirkungsvolle Tiefkühlung und eine bewusst niedrige, konstante und streng kontrollierte Lagertemperatur zur Verhinderung von Kristallisation und zur Garantie einer außergewöhnlichen Textur für den Verbraucher

STRENGE KONTROLLEN

- auf organoleptischer und bakteriologischer Ebene, bei allen Herstellungsschritten: :
  - Erhalt der Rohstoffe
  - Herstellung der Mischungen
  - Reifung und Zentrifugierung
  - Endprodukte
- Gewichts- und Temperaturkontrollen



# ZUFRIEDENE UND TREUE KUNDEN

## EINE PRODUKTREIHE FÜR DIE AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG IN RESTAURANTS

### Überraschen Sie Ihre Kunden mit Produkten,

- dank exklusiver Originalwaren, die nicht in Supermärkten zu finden sind

## EINZIGARTIGE PRODUKTE

### Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

- ein Produktsortiment „Terroirs & Gastronomie“ für innovative süß-salzige Kombinationen: „Ziegenkäse“, „Balsamico-Essig“, „Basilikum“ etc.
- neben den großen Klassikern überraschende Geschmacksrichtungen, die Groß und Klein schmecken: „Zuckerwatte“, „Nuty“, „Mojito“, „Cheesecake“, „Lavendel“ etc.

## SEHR GROSSE VIELFALT

### Bieten Sie Eis an – von der Vorspeise bis zum Dessert!

Mehr als 180 Sorten:

- damit Sie Ihre Kreativität ausleben und originelle Eiskarten erstellen können
- damit Sie Ihr Angebot stets interessant gestalten können
- damit Sie regionale Geschmacksrichtungen aus unseren zahlreichen Herkunftsgebieten entdecken können

## GESCHMACK UND QUALITÄT

### Schaffen Sie sich Stammkunden!

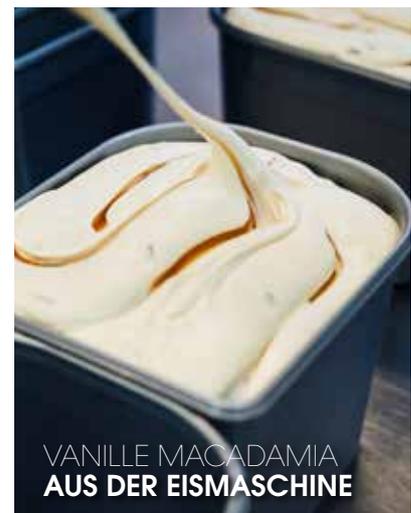
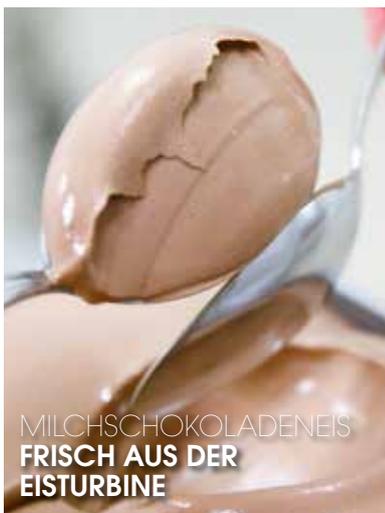
- großzügige Rezepte für einen authentischen und kräftigen Geschmack
- eine kontrollierte, das ganze Jahr über konstante handwerkliche Qualität, die von den Kunden anerkannt und wertgeschätzt wird

## RENTABILITÄT DER BEHÄLTER

### Holen Sie mehr Kugeln aus jedem Behälter!

Ein **Mindestgewicht** von 1,65 kg pro 2,5 Literbehälter für alle unsere Eis- und Sorbetsorten.

- Mehr Kugeln im Behälter,
- Mehr Geschmack,
- Größere Rentabilität für den Gastronomen oder den Eisverkäufer



## WORT DES PRÄSIDENTEN

Liebe Kundinnen und Kunden,

Gerade ist ein ganz „besonderes“ Jahr dem Ende zugegangen! Es hat uns alle in unserem täglichen Leben wie auch auf Geschäftsebene betroffen und wir werden es schnell vergessen müssen.

Die gezwungene Reduzierung unserer Geschäftsaktivitäten hat es uns jedoch ermöglicht, die ganze Energie jedes einzelnen unserer Mitarbeiter zu nutzen, um weiter voranzukommen. Unser Credo bleibt: das Streben nach Exzellenz. Jede einzelne Produktereferenz wurde neu hinterfragt. Wir haben unsere Suche nach nur den besten Zutaten mit Freude fortgesetzt. Ihre kompromisslose Auswahl in Bezug auf Qualität, Herkunft und Geschichte ermöglicht es Ihnen, Ihren Kunden noch exklusivere Rezepte bieten zu können. Unser neuer Produktkatalog beweist es. Diese Zeit war auch eine Gelegenheit, unser Handeln zugunsten der Umwelt mit einem ausgesprochen verantwortungsvollen Einsatz jedes Einzelnen von uns weiter zu akzentuieren. Unsere Bemühungen konzentrierten sich dabei unter anderem auf eine verbesserte Verwaltung und die Reduzierung unseres gesamten Abfalls, des Wasser- und Energieverbrauch und auf den Ausbau der Beziehungen zu unseren Lieferanten. Das gesamte Unternehmen wird durch sein Verkaufspersonal besonders bemüht sein, Ihnen zu zeigen, dass Glaces des Alpes dazu beitragen wird, das Jahr 2021 zum Jahr eines neuen wirtschaftlichen Unternehmensaufschwungs zu machen. Sie können auf uns zählen!

Philippe Gaudin  
Präsidenten

# NEUHEITEN EIS

## BANOFFEE



„So British & So delicious!“ Genauso lecker wie der Kuchen selbst! Bananeneis mit Sahne-Karamell-Marmorierung, Spekulatius-Stückchen und einer Handvoll Vollmilchschokoladensplittern.

## HEIDELBEER JOGHURT



Bergmilchjoghurt aus Savoyen, delikat aromatisiert und gefärbt mit Heidelbeersaft und halbfesten Heidelbeereinschlüssen.



## VANILLE-HIMBEER-VACHERIN



Genauso geschmacksintensiv wie das Dessert: mit Madagaskar-Bourbon-Vanilleeis, einem vollfruchtigen Himbeersorbet, und Einschlüssen von knusprigem, zartschmelzendem Baiser.

## UNICORN



Eiscreme bestehend aus zwei Geschmacksrichtungen: Azzuro- (Schlumpfeis) und Zuckerwatte-Eis. Zur Freude von Kleinen und Großen.

## BABA AU RHUM



Saint-James® Rum-Eis mit mazerierten Stücken des bekannten französischen Babas.



## NEUHEITEN **SORBETS**



### KORSISCHE **CLEMENTINE**



Die korsische (g.g.A.) Clementine ist die einzige französische Clementine. Ihr intensiv oranger Saft und ihr würziger Geschmack werden Ihre Geschmacksnerven begeistern.

60% Fruchtgehalt

*Diese Clementine wird zwischen Meer und Berg an der Ostküste der Insel der Schönheit angebaut und von Hand geerntet.*



## NEU **REZEPTUR**



### TIRAMISU



Mascarpone-Eis, aromatisiert mit einer subtilen Mischung aus Marsala, Kaffee und Amaretto, mit Kaffeemarmorierung und Biskuiteinschlüssen.

## NEU **EBENFALLS ERHÄTLICH IM 5-LITER-FORMAT.**



### BERGJOGHURT



aus Savoyen



## AUSSERGEWÖHNLICHE ZUTATEN

- unter unseren renommierten Lieferanten aufgrund der organoleptischen Qualitätsmerkmale der Produkte ausgewählt
- zahlreiche mit Produkten aus unseren französischen Herkunftsgebieten zubereitete Rezepte



# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

HANDWERKLICH  
HERGESTELLTES  
EIS





# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Ceylon-Zimt



## Amandine

mit Marzipan aus der Provence und karamellisierten Mandelsplittern



## Amarena

mit Stücken von Amarenakirschen und mit Kirschsirup marmoriert



## Amaretto

Amaretti-Kekse des Hauses Vicenzi verfeinert mit Amaretto-Likör



## Armagnac Backpflaume

mit Armagnac und eingelegten Backpflaumen



## Azzuro

mit süßem Geschmack



## Baiser

mit Baiser Stücken



## Baba au rum

Saint-James® Rum-Eis mit mazerierten Stücken des bekannten französischen Babas.

nur in  erhältlich



## Banoffee

„So British & So delicious!“ Genauso lecker wie der Kuchen selbst! Bananeneis mit Sahne-Karamell-Marmorierung, Spekulatius-Stückchen und einer Handvoll Vollmilchschokoladensplittern.



## Bergjoghurt

aus Savoyen



## Bimbo

Vanille mit marmoriertem Karamell und bunten Schokoladenbonbons





# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

100% Arabica Kaffee



## Black Ice

Bourbon-Vanille natürlich gefärbt mit Pflanzenkohle



## Cappuccino

Kaffeeis mit Zartbitter- und weißen Schokoladenstücken



## Brownies

aus Jivara-Schokolade von Valrhona® mit Schokoladenbrowniestücken und karamellisierten Pekannussplittern



## Chartreuse

mit grüner Chartreuse aus „Pères Chartreux“



## Bubble gum

eine neue Variante des berühmten rosa Kaugummi unserer Kindheit



## Cheesecake\*

Eis aus Zitronenfrischkäse mit Biskuitstückchen

\*bis zum Ende des Lagerbestands



## Bulgarischer Joghurt

mit echtem Joghurtgeschmack



## Chouchoy karamellierte erdnüsse

aus Nougat von Valrhona® mit karamellisierten Erdnussplittern



## Bulgarischer Joghurt mit Beerenfrüchten

frischer Joghurtgeschmack mit einer hausgemachten Fruchtzubereitung aus Beeren und Waldfrüchten



## Cookies Nut's

mit römischen Haselnüssen, Bourbon-Vanille, Keksstücken, Haselnussstücken, Schokotropfen und karamellisierten Haselnussstücken



## Calisson

Calisson Creme mit Calisson Stücken



## Crème brûlée

mit Sahne, leichtem Vanille-Geschmack, Karamell-Saucen-Marmorierung und Karamellstückchen



# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

← Römischer Haselnuss



## Crème fraîche aus Isigny

mit echter Crème Fraîche aus Isigny AOC



## Erdnuss

mit Erdnusscreme



## Croquantine

mit römischen Haselnüssen und karamellisierten Haselnussstücken



## Génépi

mit génépi aus dem Pères Chartreux®



## Eis mit Éclats de Daim®

Panna-Eis mit leichtem Vanillearoma und echten Éclats de Daim® mit Karamellmarmorierung



## Grand Cru von karibischer Zartbitterschokolade und Guerande Meersalz

mit Valrhona® Schokolade und Guerande Meersalz



## Eisenkraut

mit Eisenkraut-Tee und Zitronenschalen



## Grand Marnier®

Grand Marnier mit kandierten und marmorierten Orangenschalen



## Erdbeerjoghurt

mit echtem Joghurtgeschmack, eingelegten Erdbeeren und Erdbeersoße



## Grüner Matcha-Tee

mit grünem Matcha-Tee aus Japan



## Erdbeer Sahne

fruchtige Erdbeereis



## Haselnuss

mit römischer Haselnusscreme

# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Valrhona® Schokolade



## Heidelbeer Joghurt

Bergmilchjoghurt aus Savoyen, delikat aromatisiert und gefärbt mit Heidelbeersaft und halbfesten Heidelbeereinschlüssen



## Kakaokeks

mit echtem Geschmack von dem berühmten Amerikanischen schwarzen und weißen Keks



## Karamell-Erdnuss-Riegel

eis mit Karamell-Marmorierung, Erdnussplittern, Valrhona®-Schokoladenstückchen



## Himbeermakrone

mit Himbeermakronen und mit Himbeermark marmoriert



## Karamell mit Butter aus Isigny AOP

mit Karamell mit AOP-Butter aus Isigny mit Karamellstückchen



## Honig

mit Alpenhonig



## Karamell und Salzbutter

mit Karamell, Butter und Guerande Meersalz



## Ingwer

mit natürlichem Ingwer



## Katalanische Rousquille

Biskuit-Eis mit einer Zitronen- und Anisnote und echten katalanischen Rousquilles



## Kaffee

mit 100% Arabica Kaffee



## Katalanische Sahne

Eis aus Eiern, Zitrusfrüchten, Sternanisspitzen und Karamellstückchen

# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Pistazie aus Sizilien



## Kokosnuss

mit Kokosnuss und Kokosraspeln



## Mandel

mit Mandelmarzipan 70 % des Hauses Valrhona, mit dem typischen und ganz besonderen Geschmack von Mandeln aus der Provence



## Lakritz

mit Lakritzcreme



## Marmorierte Banane

Banane mit Marmorierung hausgemachte Schokosauce



## Lavendel

mit Lavendel und Alpenhonig



## Maronen mit Stückchen

mit echter Maronen-Paste mit Stückchen glasierter Maronen von Imbert



## Lebkuchen

mit echten Lebkuchen aus dem Elsass



## Mascarpone

mit echtem Mascarpone



## Macadamia Vanille

mit Bourbon-Vanille und karamellisierten Macadamia Nussstückchen und mit Karamellsoße marmoriert



## Milchkonfitüre

mit traditioneller Milchkonfitüre



## Madeleine aus Commercy

mit echten Madeleines aus Commercy



## Milchschokolade

mit Valrhona® Jivara Schokolade



# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Marmorierten Orangenschalen



## Minze-Schokolade

mit starker grüner Minze und Schweizer Zartbitterschokoladenstücken



## Panettone

Eihaltiges Speiseeis mit leichtem Vanillegeschmack, Orangenblüte, in Grand-Marnier® eingelegte Orangenschalen, Zitronat aus der Confiserie Saint-Sylvestre



## Mont-Blanc

Vanilleeis marmoriert mit Maronencreme und Baiser Stücken



## Pekannuss

mit Pekannusscreme und karamellisierten Pekannussstücken



## Nougat

mit Chabert et Guillot Nougatcreme, Nougatsstücken, Honig und Mandeln



## Petit Beurre\*

mit Butterkeks

\*bis zum Ende des Lagerbestands



## Nuty

Haselnusspaste und Valrhona® Schokolade mit marmorierter Haselnusscreme



## Pinien-Honig

mit Lavendelhonig aus der Provence und gerösteten Pinienkernen



## Palet Breton Bretonischer Butterkeks

Mit bretonischen Butterkekse mit Marmorierung aus Salzbutterskaramell.



## Pistazie

mit Pistaziencreme aus Sizilien und Pistazienstücken



## Panna

mit Sahne und Milch (die beliebteste Speiseeissorte Italiens)



## Plombières

Kirschwasser mit marinierten und kandierten Fruchtstücken



# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Saint-James Rum und hausgemachten eingelezten Golden Choice Rosinen



## Praline

Das rosafarbene Praline-Bonbon ist eine Spezialität aus der Region um Lyon und besteht aus einer von karamellisiertem Zucker umhüllten Mandel



## Schokolade

mit purem Kakao und „Cœur de Guanaja“ von Valrhona

Verfügbar im



## Praliné-Rocher

Mit Schokolade aus brasilianischen Kakaobohnen und Haselnusscreme mit Haselnussplittern



## Schokolade Alto el Sol aus Peru

einzigartige BIO-Plantagen-Schokolade, angebaut von der Familie Saavedra del Castillo. Intensiver und fruchtiger Geschmack mit überraschender Länge im Abgang



## Rose

mit natürlichem Rosenextrakt



## Schokosduo

Eiscreme mit doppeltem Geschmack : Schokolade mit Valrhona-Milch und weißer Schokolade



nur in



erhältlich



## Rote Früchte Crumble

Vanilleeis mit marmorierten halbeingemachten roten Früchten, Keksstücken und Himbeermark



## Schoko-Nut's

mit Haselnusscreme, Mandeln, Milchschokoladensplittern und Schoko-Haselnusssoße



## Rum Rosinen

Saint-James Rum und hausgemachten eingelezten Golden Choice Rosinen



## Schwarzer Sesam

Creme aus schwarzem Bio-Sesam mit 50% schwarzem Sesam und 50% Vollkornsesam. Im Holzfeuer geröstete Sesamsamen, die auf Stein gemahlen werden



## Schaumzucker-Bärchen

Schaumzucker Geschmack mit echten Schaumzucker Stücken und Milchschokoladensoße



## Schwarzwälder Kirsch

Sahne, kandierte Kirschen mit Schokoraschel und Schokosauce von Valrhona®



# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Palets Bretons aus reiner Butter



## Spekulatius

mit Spekulatius von Lotus



## Turrón

Eis mit echtem Turrón de Jijona, AOP-Pablo Garrigos Ibañez



## Stracciatella

mit Milch und Zartbitterschokoladenstücken aus der Schweiz



## Unicorn

Eiscreme bestehend aus zwei Geschmacksrichtungen: Azzuro- (Schlumpfeis) und Zuckerwatte-Eis. Zur Freude von Kleinen und Großen.



nur in



erhältlich



## Tarte Tatin

Eiscreme leichtem Vanillegeschmack, marmoriert mit Karamellsauce und karamellisierten Apfelstücken und Keksstücken



## Thymian

mit Thymian-Tee



## Vanille

mit Bourbon-Vanille aus Madagaskar, mit Butter aus Échiré und mit Eiern

Verfügbar im



Restaurant



## Tiramisu

Mascarpone-Eis, aromatisiert mit einer subtilen Mischung aus Marsala, Kaffee und Amaretto, mit Kaffeemarmorierung und Biskuiteinschlüssen.



## Vanille-Himbeer-Vacherin

Genauso geschmacksintensiv wie das Dessert: mit Madagaskar-Bourbon-Vanilleeis, einem vollfruchtigen Himbeersorbet, und Einschlüssen von knusprigem, zartschmelzendem Baiser.

nur in



erhältlich



# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS



**Veilchen**  
mit Veilchenaroma



**Weißer Schokolade**  
weiße Schokolade, leichtem  
Vanillearoma und weißen  
Schokoladenstücken



**Walnuss**  
Walnusscreme  
mit Walnussstücken



**Zimt**  
Hausgemachte Infusion mit Ceylan-Zimt



**Weißer Minze**  
mit sehr starker weißer Minze



**Zitronen-Baisertorte**  
Zitroneneis mit Baiser Stücken



**Zuckerwatte**  
wie auf dem Jahrmarkt;  
Zuckerwatteneis mit leichtem  
Kokosgeschmack



# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

## FRUCHT SORBETS





# FRUCHT SORBETS

↖ Zitronen Kalamansi



**Ananas**  
Ananas aus Costa Rica,  
*59% Fruchtgehalt*



**Bounti**  
mit Kokosmilch,  
hausgemachter Schokosauce  
und dunklen Schokoraspelein aus Schweizer  
Schokolade



**Aprikose**  
Aprikose aus Frankreich,  
*59% Fruchtgehalt*



**Brombeere**  
Brombeere,  
*53% Fruchtgehalt*



**Banane**  
Banane,  
*42% Fruchtgehalt*



**Erdbeere**  
Sengana Erdbeere,  
*62% Fruchtgehalt*



**Bergamotte**  
mit sizilianischer Bergamotte,  
*27% Fruchtgehalt*



**Erdbeere  
mit milder Minze**  
Sengana-Erdbeere und Infusion  
mit frischer Minze  
*62% Fruchtgehalt*



**Birne**  
Williams Birne aus der französischen  
Region Haute-Savoie,  
*54% Fruchtgehalt*



**Feige**  
violette Feige,  
*53% Fruchtgehalt*

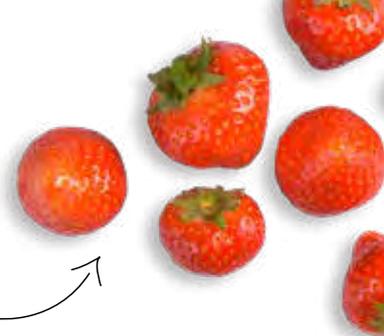


**Blutorange**  
Blutorange aus Sizilien,  
*55% Fruchtgehalt*



**Gebratene Ananas**  
Ananas Fruchtsorbet mit marmoriertem  
Karamell und Rum,  
*58% Fruchtgehalt*

# FRUCHT SORBETS



Sengana Erdbeere



## Gelbe Nectarine

Nectarine aus Frankreich, Rhonetal,  
61% Fruchtgehalt



## Kalamansi

kalamansi,  
20% Fruchtgehalt



## Grüner Apfel

Granny grüner Apfel,  
52% Fruchtgehalt



## Kirsche

Sauerkirsche,  
65% Fruchtgehalt



## Heidelbeere

Wildheidelbeere,  
58% Fruchtgehalt



## Kokos

Kokosnuss aus dem Indischen Ozean  
58% Fruchtgehalt



## Himbeere

Himbeere,  
52% Fruchtgehalt



## Kiwi

Kiwi,  
60% Fruchtgehalt



## Himbeere Litschi Rosenwasser

Mischung von „Frucht-Sorbet“  
Himbeere, Litschi und Rosenwasser

66% Fruchtgehalt



## Korsische Clementine

Die korsische (g.g.A.) Clementine ist die einzige  
französische Clementine. Ihr intensiv oranger  
Saft und ihr würziger Geschmack werden Ihre  
Geschmacksnerven begeistern.,

60% Fruchtgehalt



## Kaktus und Limette

spritziger und farbenfreudiger Cocktail  
mit Kaktus-Fruchtfleisch und Limette,

48% Fruchtgehalt



# FRUCHT SORBETS

Wildheidelbeere



**Limette**  
Limette,  
27% Fruchtgehalt



**Orange**  
Orange,  
59% Fruchtgehalt



**Litschi**  
Litschi,  
53% Fruchtgehalt



**Pabana**  
Banane, Passionsfrucht, Mango  
und Zitrone,  
49% Fruchtgehalt



**Mandarine\***  
Mandarine,  
61% Fruchtgehalt  
\*bis zum Ende des Lagerbestands



**Passionsfrucht**  
Passionsfrucht,  
42% Fruchtgehalt



**Mango**  
Alphonso Mango und Totapuri,  
45% Fruchtgehalt



**Rhabarber**  
Rhabarber,  
57% Fruchtgehalt



**Melone**  
Charentais -Melone (aus Frankreich),  
49% Fruchtgehalt



**Rosa Grapefruit**  
rosa Grapefruit,  
57% Fruchtgehalt



**Mirabelle**  
Mirabelle aus dem Lothringen,  
57% Fruchtgehalt



**Rote Früchte**  
Heidelbeere, schwarze Johannisbeere,  
Himbeere und Walderdbeere,  
50% Fruchtgehalt



# FRUCHT SORBETS



Ananas aus Costa Rica ↗



## Roter Hibiskus, Passionsfrucht, Banane

Hibiskus, Passionsfrucht aus Madagaskar und Banane aus Madagaskar

40% Fruchtgehalt



## Tropische Früchte

Sorbets aus Ananas, Mango, Passionsfrucht und Limone,

40% Fruchtgehalt



## Schwarze Johannisbeere

schwarze Johannisbeere,

49% Fruchtgehalt



## Weinbergpfirsich

Weinbergpfirsich aus den Lyoner Weinbergen (Frankreich),

58% Fruchtgehalt



## Sonnenfrüchte

Mischung aus Banane, Guajave, Blutorange, Ananas- und Passionsfrucht,

57% Fruchtgehalt



## Zitrone

Zitrone aus Sizilien,

29% Fruchtgehalt



## Tomate und Basilikum

Tomate und Basilikum,

54% Fruchtgehalt



## Zitrone mit Basilikumblättern

Vereinigung zwischen Zitronen und Basilikumblättern,

27% Fruchtgehalt





# UNERWARTETE SORBETS



## Apfel und Apfelmost

Apfelmuss und Apfelmost,  
48% Apfelmost, 24% Apfelanteil



## Grüne Minze

grüne Minze, Wasserminze Geschmack



## Karotte, Orange, Ingwer

außergewöhnliche Mischung aus Karotte, Orange und Ingwer, angenehm und voller Vitalität



## Grüner Tee mit Minze\*

Handgemachter grüner Tee von den Jardins d'Arezki mit weicher und Pfefferminze

\*bis zum Ende des Lagerbestands



## Espresso

Espresso 100% Arabica



## Schokolade

Schokoladenherz Guanaja et Caraïbes Valrhona®



## Gaspacho

Mischung aus Tomate, Gurke, rotem Paprika, Zwiebeln und Knoblauch



# ALKOHOLISCHE SORBETS

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. Mit Vorsicht genießen.



## Don Papa®-Baroko

Dieser berühmte philippinische Alkohol liefert Noten von Vanille, aus Eiche und kandierten Zitrusfrüchten



## Mojito

weißer Rum von den Französischen Antillen Limette und Minzblätter



## Limoncello

Zitrone mit Limoncello-Likör gewonnen aus der Mazeration von Bio-Zitronenschale



## Piña-colada

Mischung aus Ananas- und Kokosfruchtfleisch mit Saint-James-Rum



GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

EIS DIELEN





# EISDIELN

## EIS

 Amarena ..... s 8	 Mascarpone ..... s 12
 Azzuro ..... s 8	 Milchkonfitüre ..... s 12
  Baba au rhum ..... s 8	 Minze-Schokolade ..... s 12
  Banoffee ..... s 8	 Nougat ..... s 13
  Bergjoghurt ..... s 8	 Nuty ..... s 13
 Bimbo ..... s 8	 Palet breton - Bretonischer Butterkeks ..... s 13
 Black Ice ..... s 9	 Panettone* ..... s 13
 Brownies ..... s 9	 Pistazie ..... s 13
 Bubble gum ..... s 9	 Praliné-Rocher ..... s 14
 Bulgarischer Joghurt ..... s 9	 Rote Früchte Crumble ..... s 14
 Chouchou - karamellierte Erdnüsse ..... s 9	 Rum Rosinen ..... s 14
 Cookies nut's ..... s 9	 Schaumzucker-Bärchen ..... s 14
 Crème brûlée ..... s 9	 Schokolade ..... s 14
 Croquantine ..... s 10	 Schokosduo ..... s 14
 Eiscreme mit Éclats de Daim® ..... s 10	 Schoko-Nut's ..... s 14
 Erdbeerejoghurt ..... s 10	 Schwarzwälder Kirsch ..... s 14
 Grand Marnier® ..... s 10	 Spekulatius ..... s 15
 Haselnuss ..... s 10	 Stracciatella ..... s 15
 Kaffee ..... s 11	  Tiramisu ..... s 15
 Kakaokeks ..... s 11	 Tropézienne ..... s 15
 Karamell-Erdnuss-Riegel ..... s 11	  Unicorn ..... s 15
 Karamell mit-Butter aus Isigny AOP ..... s 11	 Vanille ..... s 15
 Karamell und Salzbutter ..... s 11	  Vanille-Himbeer-Vacherin ..... s 15
 Kokosnuss ..... s 12	 Veilchen ..... s 16
 Lakritz ..... s 12	 Weiße Schokolade ..... s 16
 Lavandel ..... s 12	 Zitronen-Baisertorte ..... s 16
 Macadamia Vanille ..... s 12	 Zuckerwatte ..... s 16
 Marone mit Stücken ..... s 12	

\*bis zum Ende des Lagerbestands





# EISDIELEN

## SORBETS

	Ananas	s 18
	Aprikose	s 18
	Banane	s 18
	Birne	s 18
	Blutorange	s 18
	Bounti	s 18
	Erdbeere	s 18
	Gelbe Nectarine	s 19
	Himbeere	s 19
	Kirsche	s 19
	Korsische Clementine	s 19



	Limette	s 20
	Mango	s 20
	Melone	s 20
	Passionfrucht	s 20
	Roter Hibiskus, Passionfrucht, Banane	s 21
	Schwarze Johannisbeere	s 21
	Weinbergpfirsich	s 21
	Zitrone	s 21
	Zitrone mit Basilikum	s 21



- 74 handwerklich hergestellte Geschmacksrichtungen
- individuelle Betreuung
- Beratung und Schulung zur Vitrinengestaltung



## EISDIELEN

### EIS

 Karamell und Salzbutter ..... s 11	 Schokolade ..... s 14
 Kokosnuss ..... s 12	 Schoko-Nut's ..... s 14
 Macadamia vanille ..... s 12	 Schokosduo ..... s 14
 Nuty ..... s 13	 Stracciatella ..... s 15
 Pistazie ..... s 13	 Vanille ..... s 15
 Rum Rosinen ..... s 14	



## EISDIELEN

### SORBETS

 Erdbeere ..... s 18	 Passionfrucht ..... s 20
 Himbeere ..... s 19	 Zitrone ..... s 21
 Mango ..... s 20	

# EINE EISDIELE ERÖFFNEN, WÄRE DAS ETWAS FÜR SIE?

Glaces des Alpes begleitet Sie  
bei Ihrem Geschäftseröffnungsvorhaben



# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

## TERROIRS & GASTRONOMIE



# TERROIRS & GASTRONOMIE

## EIS



### Butternut-Kürbis mit Mascarpone

Dieser schmackhafte Kürbis besitzt eine Textur, die sich in der Küche zu einer samtweichen Creme verarbeiten lässt.



### Camembert

Der Camembert de Normandie AOP Giltot ist ein außergewöhnlicher Käse, der unter Wahrung der überlieferten Traditionen der Käsereimeister hergestellt wird. Er wird aus nach strengen Kriterien ausgewählter Rohmilch von Produzenten, die weniger als 30 km von der Käserei entfernt liegen, hergestellt und von Hand mit der Schöpfkelle gegossen.



### Foie gras

Diese Eisspezialität wird auf der Grundlage ausgewählter, erstklassiger Stopfleber - als ganzes und entsehntes Stück - aus dem Südwesten Frankreichs zubereitet und mit einem Schuss Armagnac und einer kleinen Prise Pfeffer verfeinert.



### Infusion Kaffee, Kardamom

Infusion mit Kaffeebohnen 100 % Arabica mit Kardamom-Geschmack



### Krebssuppe

Feine Krebssuppe des Hauses „Azais Polito“, mit EPV-Label.



### Moutarde à l'Ancienne aus dem Hause Fallot

Dieser Senf besteht ausschließlich aus schwarzen und braunen Senfkörnern, die direkt mit Verjus, Gewürzen und Kräutern vermischt werden. Die nur grob gemahlene Mischung mit ihren intakten Körnern macht diese mildere und weniger scharfe Komposition zum „Feinschmeckersenf“.



### Olivenöl

Mit Olivenöl aus der Calenquet-Mühle in Saint Rémy de Provence.



### Paprika und Espelette Piment

Sehr feine Verbindung zwischen Paprikaels und AOC Espelette Piment.



### Reblochon

Reblochonkäse aus savoyischer Rohmilch von der Molkereigenossenschaft aus Thônes (Haute-Savoie).



Entdecken Sie die exklusiven Rezepte unserer Rubrik

**CHEFSACHE** WWW.GLACESDESALPES.COM



### Roquefort Walnuss

Mit echten Roquefort AOC in Aveyron zur Reife gelagert und mit leicht gerösteten Walnüssen.



### Saint-Marcellin

Saint-Marcellin ist ein französischer Käse aus den Dauphiné-Alpen, einer Region vielfältiger Berg- und Weidelandschaften der Departements Isère, Drome und Savoie. Es handelt sich



### Safran aus dem Dauphiné

Das aus dem Safrankrokus (Crocus Sativus) gewonnene, teuerste Gewürz der Welt wird poetisch auch als „rotes Gold“ bezeichnet. Frankreich gehörte mehr als 500 Jahre lang bis Anfang des 20. Jahrhunderts zu den bedeutendsten Produzenten des edlen Gewürzes.



### Steinpilz

Symbol der Reichtum des Terroirs, nach einem traditionellen Rezept hergestellt.



### Szechuanpfeffer

Dieses Pfefferkorn aus der Familie der Rautengewächse (Zitrusfrüchte) wird häufig in der asiatischen Küche verwendet. Es ist ein Bestandteil des Fünf-Gewürze-Pulvers.



### Tahiti-Vanille

Diese Vanille öffnet sich nicht, wenn sie reif ist, und bleibt deshalb fleischig. Die Vanilleerzeuger können sie daher pflücken, wenn sie reif ist und ihren geschmacklichen und aromatischen Höhepunkt erreicht hat. Die Schote der Tahiti-Vanille ist dick, prall, glänzend und platzt nicht auf. Ihr intensiver Duft nach Anis- und Pflaumenaromen ist blumig und fruchtig. Man schätzt sie heute als „Luxus-Vanille“, da sie nur in sehr kleinen Mengen angebaut w



### Vin Jaune aus dem Jura

Der Vin Jaune ist von goldgelber Farbe und gilt als einer der besten Weine der Welt. Er verdankt seinen guten Ruf seiner organoleptischen Güte sowie auch seinem Herstellungsverfahren, das ebenso originell wie geheimnisumwoben ist.



### Ziegenkäse

Reifer Büche Saint Maure Soignon.



### Greizer Doppelrahm



Mit feinem Vanillearoma und Baiser. Der Doppelrahm ist eine feste, reichhaltige Creme, die zusammen mit Baiser oder Beerenfrüchten in der Schweiz gern zum Dessert gereicht wird.



### Salidou-Karamell



Mit einer Creme des Herstellers Maison d'Armorine mit Karamell und gesalzener Butter.





# TERROIRS & GASTRONOMIE

## SORBETS



### 10-jähriger Portwein

mit 10 Jahre altem Tawny-Portwein  
Entdecken Sie die Geschichte von **PORTO CRUZ**  
Auf [www.porto-cruz.com](http://www.porto-cruz.com)



### Balsamico Essig

Dieser Balsamico Essig besteht ausschließlich aus folgenden Rebsorten: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta und Coltivati. Er reift zwischen 12 und 25 Jahren in Fässern.



### Basillikum

Sorbet aus frischem, kalt gepresstem Basillikumsaft



### Champagner

Champagner Sorbet mit Champagner direkt aus der Kellerei mit Zitronen- und Orangenschalen verfeinert.



### Erdbeere-Fenchel

58% Erdbeere-Fenchel.



### Erdbeere «Mara des Bois» mit Basillikum

Die Erdbeeren «Mara des Bois» weisen einen intensiven Geschmack nach Walderdbeeren auf. Die Kombination von Erdbeere mit Basillikum passt zum Hauptgericht und Delikatess- oder Gourmet-Erdbeere Dessert  
55% «Mara des Bois» Erdbeerpüree.



### Estragongurke

Sorbet aus Gurke und Estragon  
- Aromen. Es passt perfekt zu Fleisch - und Fischgerichten.



### Klosterbier

Klosterbier, nach traditioneller Rezeptur hergestellt.



### Muroise®

Schmeicheln Sie Ihrem Gaumen mit diesem Rezept mit dem unvergleichlichen Geschmack der Taybeere, eine Mischung aus Brombeere und Himbeere, die von Estelle und Magali mit Sorgfalt angebaut werden.

[www.muroise.com](http://www.muroise.com)

**50% Fruchtgehalt**

Muroise® ist eine eingetragene Marke von Muroise et Compagnie.



### Petersilie

Sorbet aus frischem, kalt gepresstem Petersiliensaft



### Räucherlachs mit Dill

Räucherlachssorbet mit Dill verfeinert.



### Walderdbeere

Erdbeere und Walderdbeere, 58% Fruchtgehalt.



### Yuzu

Aus Ostasien stammende Frucht, ein Hybrid aus wilder Mandarine und Zitrone.



Entdecken Sie die exklusiven Rezepte unserer Rubrik

**CHEFSACHE** [WWW.GLACESDESALPES.COM](http://WWW.GLACESDESALPES.COM)



**GLACES** DES ALPES  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

SPEZIALITÄTEN



# SPEZIALITÄTEN

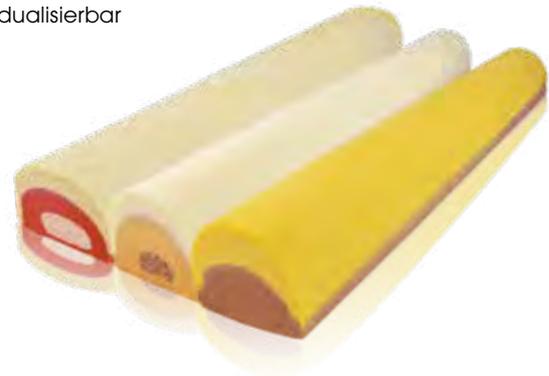
## Eisdesserts Zum Portionieren

- 20 bis 25 Portionen
- Karton mit 2 Stücke
- Länge: 58,5 cm



Hochqualitative Eisdesserts aus handwerklicher Herstellung für eine individuelle und schnelle Zubereitung. Ideal geeignet für Fest- und Gruppenmahlzeiten

- unter einem dünnen Strahl warmen Wassers leicht aus der Form entnehmbar
- beliebig in Scheiben schneidbar
- nach Belieben individualisierbar



### Vanille / Himbeere

Eis mit Bourbon-Vanille, Butter aus Échiré und Eiern, Himbeersorbet mit hohem Fruchtgehalt, Baiser-Füllung



### Karamell und Salzbutter / Birne

Karamell-Eis mit gesalzener Butter, Sorbet mit hohem Fruchtgehalt aus Williams-Christ-Birnen aus Hochsavoyen. Füllung aus Schokoladenbaiser



### Vanille / Karamell und Salzbutter

Eis mit Bourbon-Vanille, Butter aus Échiré und Eiern, Karamell-Eis mit gesalzener Butter, Baiser-Füllung



### Weinbergpfirsich / Rote Früchte

Sorbet Weinbergpfirsich aus den Lyoner Weinbergen (Frankreich), Sorbet Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere und Walderdbeere, Baiser-Füllung



### Vorschläge zur Verwendung :



Dekoriert, Bûche aus Eis



In Scheiben geschnitten, auf dem Teller



Dekoriert, Vacherin-Eistorte



## Block aus Nougat-Eiscreme Konditor-Rezeptur

Eiweiß, Nougatcreme aus Montélimar,  
Nougatsplitter, Honig, Pistazienstreusel, gezuckerte  
Haselnussstreusel, kandierte Orangenschalen

• 18 Stücke



## Individuelle Eisdesserts

- Einzelvolumen 140 ml
- Karton mit 12 Stück



- Preis: angemessene Einkaufspreise
- Qualität: handwerkliche Herstellung
- Hygiene: kein Berühren des Produkts bei der Garnierung des Tellers
- kreative Präsentation
- große Auswahl an originellen  
Geschmackscreationen
- schnelle und einfache Handhabung durch die Rhodoid-Folie



### Eisnougat

mit Nougatcreme aus Montélimar  
und kandierten Früchten



### Eissoufflee Limoncello

mit Limoncello-Likör



### Eissoufflee Grand Marnier®

zubereitet mit Grand Marnier®  
und mit Kakao bestäubt



### Eisdessert Spekulatius / Bourbon-Vanille

Spekulatius-Eiscreme,  
Eiscreme mit Bourbon-Vanille,  
Spekulatius-Streusel

Handwerklich Hergestelltes Eis



Amandine ..... s 8

Amarena ..... s 8

Amaretto ..... s 8

Armagnac Backflaume ..... s 8

Azzuro ..... s 8

Baba au rhum ..... s 8

Banoffee ..... s 8

Baiser ..... s 8

Bergjoghurt ..... s 8

Bimbo ..... s 8

Black Ice ..... s 9

Brownies ..... s 9

Bubble Gum ..... s 9

Bulgarischer Joghurt ..... s 9

Bulgarischer Joghurt mit Beerenfrüchten ..... s 9

Calisson ..... s 9

Cappuccino ..... s 9

Chartreuse ..... s 9

Cheesecake ..... s 9

Chouchou - karamellisierte Erdnüsse ..... s 9

Cookies Nut's ..... s 9

Crème Brûlée ..... s 9

Crème Fraîche aus Isigny ..... s 10

Croquantine ..... s 10

Eis mit Éclats de Daim® ..... s 10

Eisenkraut ..... s 10

Erdbeerjoghurt ..... s 10

Erdbeer Sahne ..... s 10

Erdnuss ..... s 10

Génépi ..... s 10

Grand Cru Von Karibischer Zartbitterschokolade und Guerande Meersalz ..... s 10

Grand Marnier ..... s 10

Grüner Matcha-Tee ..... s 10

Haselnuss ..... s 10

Heidelbeer Joghurt ..... s 11

Himbeermakrone ..... s 11

Honig ..... s 11

Ingwer ..... s 11

Kaffee ..... s 11

Kakaokeks ..... s 11

Karamell-Erdnuss-Riegel ..... s 11

Karamell mit Butter aus Isigny AOP..... s 11

Karamell und Salzbutter ..... s 11

Katalanische Rousquille ..... s 11

Katalanische Sahne ..... s 11

Kokosnuss ..... s 12

Lakritz ..... s 12

Lavendel ..... s 12

Lebkuchen ..... s 12

Macadamia Vanille ..... s 12

Madeleine aus Commercy ..... s 12

Mandel ..... s 12

Marmorierte Banane ..... s 12

Marone mit Stücken ..... s 12

Mascarpone ..... s 12

Milchkonfitüre ..... s 12

Milchschokolade ..... s 12

Minze-Schokolade ..... s 13

Mont-Blanc ..... s 13

Nougat ..... s 13

Nuty ..... s 13

Palet Breton - Bretonischer Butterkeks ..... s 13

Panna ..... s 13

Panettone ..... s 13

Pekannuss ..... s 13

Petit Beurre ..... s 13

Pinien-Honig ..... s 13

Pistazie ..... s 13

Plombières ..... s 13

Praline ..... s 14

Praliné-Rocher ..... s 14

Rose ..... s 14

Rote Früchte Crumble ..... s 14

Rum Rosinen ..... s 14

Schaumzucker-Bärchen ..... s 14

Schokolade ..... s 14

Schokolade Alto el Sol aus Peru ..... s 14

Schokosduo ..... s 14

Schoko-Nut's ..... s 14

Schwarzer Sesam ..... s 14

Schwarzälder Kirsch ..... s 14

Spekulatius ..... s 15

Stracciatella ..... s 15

Tarte Tatin ..... s 15

Thymian ..... s 15

Tiramisu ..... s 15

Tropéziene ..... s 15

Turron ..... s 15

Unicorn ..... s 15

Vanille ..... s 15

Vanille-Himbeer-Vacherin ..... s 15

Veilchen ..... s 16

Walnuss ..... s 16

Weißer Minze ..... s 16

Weißer Schokolade ..... s 16

Zimt ..... s 16

Zitronen-Baisertorte ..... s 16

Zuckerwatte ..... s 16

Restaurant Behälter..... s 14

Schokolade ..... s 14

Vanille ..... s 15

## Fruchtsorbets

Ananas	s 18
Aprikose	s 18
Banane	s 18
Bergamotte	s 18
Birne	s 18
Blutorange	s 18
Bounti	s 18
Brombeere	s 18
Erdbeere	s 18
Erdbeere mit Milder Minze	s 18
Feige	s 18
Gebratene Ananas	s 18
Gelbe Nectarine	s 19
Grüner Apfel	s 19
Heidelbeere	s 19
Himbeere	s 19
Himbeere, Litschi, Rosenwasser	s 19
Kaktus und Limette	s 19
Kalamansi	s 19
Kirsche	s 19
Kokos	s 19
Kiwi	s 19
 Korsische Clementine	s 19
Limette	s 20
Litschi	s 20
Mandarine	s 20
Mango	s 20
Melone	s 20
Mirabelle	s 20
Orange	s 20
Pabana	s 20
Passionsfrucht	s 20
Rhabarber	s 20
Rosa Grapefruit	s 20
Rote Früchte	s 20
Roter Hibiskus, Passionsfrucht, Banane	s 21
Schwarze Johannisbeere	s 21
Sonnenfrüchte	s 21
Tomate und Basilikum	s 21
Tropische Früchte	s 21
Weinbergpfirsich	s 21
Zitrone	s 21
Zitrone mit Basilikumblättern	s 21

## Unerwartete Sorbets

Apfel und Apfelmost	s 22
Karotte, Orange, Ingwer	s 22
Espresso	s 22
Gaspacho	s 22
Grüne Minze	s 22
Grüner Tee mit Minze	s 22
Schokolade	s 22

## Alkoholische Sorbets

Don Papa®-Baroko	s 22
Limoncello	s 22
Mojito	s 22
Piñacolada	s 22

## Eisdielen

	s 24-25
	s 26

## Terroirs & Gastronomie

### Eis

Butternut-Kürbis mit Mascarpone	s 28
Camembert	s 28
Foie gras	s 28
Infusion Kaffee, Kardamom	s 28
Krebssuppe	s 28
Moutarde à l'Ancienne aus dem Hause Fallot	s 28
Olivenöl	s 28
Paprika und Espelette Piment	s 28
Reblochon	s 28
Roquefort Walnuss	s 29
Saint-Marcellin	s 29
Safran aus dem Dauphiné	s 29
Steinpilz	s 29
Szechuanpfeffer	s 29
Tahiti-Vanille	s 29
Vin jaune aus dem Jura	s 29
Ziegenkäse	s 29

### 2,5

Gräyzer Doppelrahm	s 29
Salidou-Karamell	s 29

### Sorbets

10-jähriger Portwein	s 30
Balsamico Essig	s 30
Basilikum	s 30
Champagner	s 30
Erdbeere-Fenchel	s 30
Erdbeere «Mara des Bois» mit Basilikum	s 30
Estragongurke	s 30
Klosterbier	s 30
Muroise®	s 30
Petersilie	s 30
Räucherlachs mit Dill	s 30
Walderbeere	s 30
Yuzu	s 30

## Spezialitäten

Eisdesserts zum Portionieren	s 32
Individuelle Eisdesserts	s 33

PAE la Caille

191, avenue des Marais

74350 Allonzier la Caille

FRANCE

Tél. : + 33 (0)4 50 46 45 00

commercial@glacesdesalpes.com



Besuchen Sie uns auf **unserer Internetseite**  
**WWW.GLACESDESALPES.COM**

und folgen Sie uns auf



Glaces des Alpes Officiel