

GLACES^{DES} ALPES

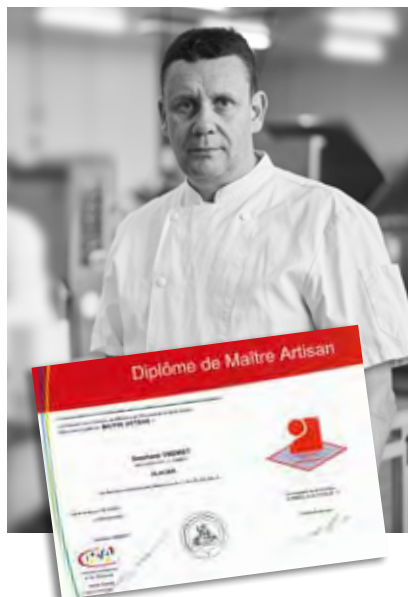
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GELADOS E SORVETES
DE EXCELÊNCIA



DESDE 1988

O COMPROMISSO COM A QUALIDADE



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier



CRIAÇÕES ORIGINAIS, GASTRONÓMICAS E VARIADAS

- realizadas pelo Mestre Artesão em gelados, Stéphane Vindret;
- uma variedade de sabores subtis e generosos em intensidade para os palatos mais requintados;

FABRICO ESPECIALIZADO E ARTESANAL

- pasteleiros experimentados em todas as estações da cozinha para um fabrico artesanal cuidadoso;
- maturação mínima de 24 horas para uma textura suave e um sabor intenso.

HÁ MAIS DE 30 ANOS OS NOSSOS **PRODUTOS**

SÃO ELABORADOS EXCLUSIVAMENTE
NO **CENTRO DOS ALPES**

CONSERVAÇÃO ÓTIMA

- recipientes com gelados retirados à mão com uma espátula para um trabalho cuidadoso e para evitar a oxidação da superfície;
- uma ultracongelação potente e uma temperatura de armazenamento deliberadamente baixa, constante e controlada de forma rigorosa para evitar a cristalização e garantir uma textura excepcional ao consumidor.

CONTROLOS RIGOROSOS

- organoléticos e bacteriológicos em todas as fases de fabrico:
 - recepção das matérias-primas;
 - fabrico das misturas;
 - maturação e centrifugação;
 - produtos acabados.
- dos pesos e temperaturas.



CLIENTES

SATISFEITOS E FIDELIZADOS

UMA GAMA ESPECÍFICA PARA A RESTAURAÇÃO FORA DO LAR

Surpreenda os seus clientes,

- graças a produtos exclusivos e originais que não estão disponíveis nos supermercados.

ORIGINALIDADE DOS PRODUTOS

Dê asas à sua criatividade!

- uma gama Regiões e Gastronomia para combinações doces ou salgadas originais como queijo de cabra, vinagre balsâmico, manjerição, etc.;
- além dos clássicos, outros sabores surpreendentes estão disponíveis e encantam crianças e adultos como algodão-doce, nuty, mojito, cheesecake, alfazema, etc.;

UMA VASTA GAMA

Propõe gelados desde a entrada à sobremesa

mais de 180 sabores para:

- dar asas à criatividade e criar um menu original;
- reforçar constantemente a sua oferta;
- descobrir sabores regionais provenientes das nossas várias regiões;

SABORES E QUALIDADE

Fidelize os seus clientes!

- receitas de alta qualidade para sabores autênticos e intensos;
- uma qualidade artesanal controlada e constante ao longo do ano, reconhecida e aclamada pelos clientes.

RENTABILIDADE DAS CUBAS

Mais bolas por recipiente!

Mínimo 1,65 kg de peso por embalagem de 2,5 litros em todos os nossos sabores de gelados e sorvetes.

- Mais bolas por embalagem;
- Mais sabor;
- Mais lucro para os restaurantes ou vendedores de gelados.



GELADO DE CHOCOLATE
DE LEITE **RECENTEMENTE**
TURBINADO



MATURAÇÃO
SORVETE DE MANGA



TURBINAGEM **BAUNILHA**
DE MACADÂMIA

AS PALAVRAS DO PRESIDENTE

Caros clientes,

Este é um ano muito „especial“ que acaba de chegar ao fim!!! Este afetou-nos a todos no nosso quotidiano mas também nos nossos negócios e vai ser necessário esquecê-lo rapidamente.

Este período de atividade reduzida forçada permitiu-nos contudo solicitar toda a energia de cada um dos nossos colaboradores para continuar a progredir. O nosso credo mantém-se: a procura da á oferecer receitas ainda mais exclusivas aos seus clientes. Este catálogo é disso a demonstração.

Este tempo foi também a ocasião de acentuar ainda mais as nossas ações em favor do ambiente com uma verdadeira iniciativa responsável de cada um. Estes esforços concentraram-se, entre outras coisas, na gestão e redução de todos os nossos resíduos, no consumo de água e energia e na proximidade dos nossos fornecedores.

Toda a empresa, através da sua força de vendas, estará particularmente interessada em mostrar-lhe que Glaces des Alpes contribuirá para fazer de 2021 o ano do ressalto. Conte connosco!!

Philippe Gaudin
Presidente

NOVIDADAS GELADOS

BANOFFEE



«So British & So delicious!»

Como um bolo! Gelado de banana, pedaços de speculoos, algumas raspas de chocolate de leite e um marmoreado de creme de caramelo.

IOGURTE DE MIRTILO



Iogurte de Sabóia delicadamente aromatizado e colorido com sumo de mirtilo, com as suas inclusões de mirtilo semi-confecionadas.



VACHERIN



DE BAUNILHA E DE FRAMBOESA

Uma sobremesa gourmet com o seu gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar, o seu sorvete de framboesa cheio de fruta e as suas inclusões de merengue crocantes e fundentes.

UNICÓRNI



Gelado com dois sabores: gelado azzuro e gelado de algodão doce. Para a felicidade das crianças pequenas e grandes.

BABA DE RUM



Gelado de rum Saint-James® e os seus pedaços de baba macerados.



NOVIDADES SORVETES



CLEMENTINA CORSA



A clementina IGP Córsega é a única clementina Francesa.
O seu sumo muito alaranjado e o seu sabor acidulado regalarão as suas papilas.
60% de frutos

*Esta clementina é cultivada e colhida à
mão entre o mar e a montanha na costa
leste da ilha da beleza.*



NOVIDADE RECIBOS



TIRAMISU



Gelado de Mascarpone perfumado com uma mistura
subtil de marsala, café e de amaretto assim como
o seu marmoreado de café e as suas inclusões de
biscoitos.

NOVIDADE IGUALMENTE DISPONÍVEL EM CUBAS DE 5 LITROS DE GELADO



IOGURTE



De leite de Sabóia.



INGREDIENTES EXCECIONAIS

- selecionados pelas suas qualidades organoléticas entre os nossos fornecedores de prestígio;
- várias receitas confeccionadas com produtos das nossas regiões de França;



GLACES_{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GELADOS
ARTESANAIS





GELADOS ARTESANAIS



Canela do Ceylan



Alçaçuz

com pasta de alçaçuz



Amendoim

com manteiga de amendoim



Alfazema

com extrato de alfazema e mel dos Alpes



American biscuit

com o sabor da famosa bolacha branca e negra Americana



Algodão-doce

um sabor de infância; sorbet de algodão-doce levemente perfumado com o sabor do coco



Avelã

com pasta de avelã



Amaretto

biscoito Amaretti da maison Vicenzi realçado com o licor de Amaretto



Azzuro

delicioso sabor a guloseimas



Ameixas em Armagnac

com Armagnac e ameixas maceradas



Amêndoas

com pasta de amêndoas 70% da maison Valrhona, com o sabor típico e excepcional das amêndoas da Provença



Baba de rum

gelado de rum Saint-James® e os seus pedaços de baba macerados

Unicamente en





GELADOS ARTESANAIS

Café 100% Arábica



Banana marmoreada

banana com marmoreado
calda de chocolate caseira



Barra caramelo amandoim

gelado com marmoreado de caramelo,
aparas de amendoim, pepitas de
chocolate Valrhona®



Banoffee

«So British & So delicious!»

Como um bolo! Gelado de banana, pedaços de
speculoos, algumas raspas de chocolate de leite
e um marmoreado de creme de caramelo



Black Ice

baunilha Bourbon naturalmente
tingida com carvão vegetal



Brownies

com chocolate Jivara Valrhona com
pedaços de brownie de chocolate e
pedaços de noz-pecã (ou noz pécan)
caramelizadas



Baunilha

com baunilha Bourbon
de Madagáscar,
com manteiga
de Échiré e ovos

Também
disponível

Restauração



Bubble gum

a famosa pastilha elástica cor de
rosa revisitada, uma lembrança
da infância



Baunilha macadâmia

vom baunilha Bourbon marmoreada
com calda de caramelo e nozes
de macadâmia picadas e
caramelizadas



Búlgaro

com um delicioso sabor a iogurte



Bimbo

baunilha marmoreada com
caramelocom drageias de chocolate



Búlgaro com frutos vermelhos

com o delicioso sabor do iogurte, realçado
por uma compota de frutos vermelhos
e frutos silvestres caseira



GELADOS ARTESANAIS

Avelã Romana



Búlgaro com morangos

com um delicioso sabor a iogurte, calda de morangos e morangos cristalizados



Caramelo com manteiga salgada

elaborado com caramelo, manteiga e sal marinho de Guérande



Café

com café 100% Arábica



Chá verde Matcha

com chá verde Matcha do Japão



Calisson

Com pasta e pedaços de calisson



Chartreuse

com o licor Chartreuse verde dos Monges Cartuxos



Canela

infusão caseira de canela de Ceylan



Cheesecake*

gelado de cheesecake com um toque de limão e pedaços de biscoito

*enquanto os estoques durarem



Cappuccino

gelado de café com raspas de chocolate preto e branco



Chocolate

com cacau e coração de Guanaja Valrhona

Também disponível



Restauração



Caramelo com manteiga de Isigny DOP

com caramelo com manteiga de Isigny DOP com pedaços de caramelo



Chocolate Alto el Sol do Peru

chocolate biológico de plantação única, cultivado pela família Saavedra del Castillo. Intenso e frutado, com um sabor que permanece por muito tempo no paladar

GELADOS ARTESANAIS

Chocolate Valrhona



Chocolate branco

com chocolate branco ligeiramente abaunilhado e raspas de chocolate branco



Creme Catalão

gelado com ovos, citrinos, pitada de anis-estrelado e pedaços de caramelo



Chocolate de leite

com chocolate de leite Jivara Valrhona



Crème fraîche de Isigny

Com crème fraîche AOC de Isigny



Choconuts

com pasta de avelã, amêndoas, raspas de chocolate de leite e marmoreado com chocolate de avelã



Crocante

com pasta de avelã e pedaços de avelãs caramelizadas



Coco

com coco e coco ralado



Crumble de frutos vermelhos

gelado de baunilha marmoreado com frutos vermelhos semi-cristalizados, pedaços de biscoito e calda de framboesa



Cookies nut's

com avelãs e baunilha Bourbon, pedaços de biscoito, nozes picadas, pedaços de chocolate e lascas de amêndoas caramelizadas



Doce de leite

com leite condensado tradicional



Crème brûlée

com creme, sabor subtil de baunilha, marmoreado com calda de caramelo e pedaços de caramelo



Duo choc

gelado de dois aromas: chocolate de leite Valrhona e chocolate branco



Unicamente en



GELADOS ARTESANAIS

← Pistácio de Sicile



Favorito

de praliné da Valrhona® com inclusões de amendoins caramelizados



Grand Marnier®

com Grand Marnier® e casca de laranja cristalizada e marinada



Floresta negra

nata fresca, cerejas confitadas com raspas de chocolate e calda de chocolate Valrhona



Hortelã branca

com Hortelã branca muito intensa



Gelado com pedaços de Daim®

gelado cremoso ligeiramente abaunilhado, com verdadeiros pedaços de Daim® e caramelo marmoreado



logurte

De leite de Sabóia



Génépi

com génépi de «Pères Chartreux®»



Gengibre

com gengibre



Grand cru de chocolate preto das Caraíbas com sal de Guérande

com chocolate Valrhona e sal marinho de Guérande



logurte de mirtilo

logurte de Sabóia delicadamente aromatizado e colorido com sumo de mirtilo, com as suas inclusões de mirtilo semi-confeccionadas.



Macaron de framboesa

macaron marmoreado com calda de framboesa

GELADOS ARTESANAIS

Laranja cristalizada
e marinado



Madelenas de Commercy

com verdadeiras madalenas de Commercy



Mont-Blanc

baunilha marmoreada com pasta de castanhas e pedaços de merengue



Mascarpone

com Mascarpone verdadeiro



Morango

gelado com morangos



Mel

com mel das montanhas



Nata

com natas e leite (a receita mais popular de Itália)



Mel pinhões

com mel de alfazema da Provença, com inclusões de pinhões tostados



Nata com ginja e cerejas

com pedaços de metades de Ginja marmoreadas com xarope de cereja



Menta com chocolate

com hortelã forte e raspas de chocolate suíço



Nougat

com creme de nougat Chabert et Guillot e pedaços de nougat, mel e amêndoas



Merengue

com pedaços de merengue



Noz

com pasta e miolo de noz



GELADOS ARTESANAIS

Passas Golden Choice
casa marinada com rum Saint-James



Nozes Pecan

com pasta e pedaços de nozes
pecan caramelizadas



Petit beurre*

com biscoitos Petit Beurre

*enquanto os estoques durarem



Nuty

com pasta de avelã e chocolate
Valrhona marmoreado com pasta
de avelã



Pistácio

com pasta de pistácio e pedaços
de pistácio da Sicília



Palet Bretão

Com palets bretões (biscoitos secos)
com manteiga pura com marmoreado
de caramelo de manteiga com sal



Plombières

com Kirsch e pedaços de frutos
cristalizadas marinadas em Kirsch



Panettone

gelado de ovos com ligeiro aroma
de baunilha, flor de laranjeira,
casca de laranjas maceradas com
Grand-Marnier®, cascas de citrão da
confeitaria Saint-Sylvestre



Praline

especialidade da região de Lyon,
o praline rosa é um bombom
elaborado com uma amêndoa
envolvida em açúcar caramelizado



Pão de especiarias

com o genuíno pão de especiarias
da Alsácia



Rocher praliné

com chocolate com grãos de cacau
do Brasil e creme de nozes enriquecida
com raspas de nozes.



Pedaços de castanha

com pasta de castanhas autêntica
com pedaços de castanhas
glacés Imbert



Rosa

com extrato natural de rosa

GELADOS ARTESANAIS

Palet Breton
100% de manteiga pura



Rosquilha Catalã

gelado abiscoitado com notas de citrinos e anisados com inclusões de verdadeiras Rosquilhas Catalãs



Tomilho

com infusão de tomilho



Rum com passas

com rum Saint James e passas Golden Choice marinadas na casa



Torrão

gelado com verdadeiro Torrão de Jijona, AOP - Pablo Garrigos Ibañez



Sésamo preto

creme de sésamo preto biológico, composto por 50% de sésamo preto e 50% de sésamo integral. Sementes de sésamo tostadas na brasa e moídas no moinho de pedra



Torta de amêndoa

com pasta de amêndoa da Provença e pedaços de amêndoas caramelizadas



Speculoos

com biscoitos Speculoos Lotus



Torta de limão com merengue

com pedaços de limão e merengue



Stracciatella

com leite e raspas de chocolate preto suíço



Torta de maçã

gelado com um toque de baunilha marmoreado com calda de caramelo e pedaços de maçã caramelizada e de crumble



Tiramisu

gelado de Mascarpone perfumado com uma mistura sutil de marsala, café e de amaretto assim como o seu marmoreado de café e as suas inclusões de biscoitos.



Tropeziana

sabor a baunilha com pedaços de brioche e açúcar pilado



GELADOS ARTESANAIS



Unicórnio

Gelado com dois sabores: gelado azzuro e gelado de algodão doce.
Para a felicidade das crianças pequenas e grandes.



Unicamente en



Vacherin De baunilha e de framboesa

Uma sobremesa gourmet com o seu gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar, o seu sorvete de framboesa cheio de fruta e as suas inclusões de merengue crocantes e fundentes.

Unicamente en



Ursinho

gelado de marshmallow marmoreado com chocolate de leite e pedaços de marshmallow



Verbena

com infusão de verbena e raspas de limão



Violeta

com aroma de violetas



GLACES_{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

S O R V E T E S
P U R A F R U T A





SORVETES PURA FRUTA

Limão Kalamansi



Alperce

com alperces franceses,
59% de frutos



Bergamota

com bergamota da Sicília,
27% de frutos



Ameixa Mirabelle

com ameixas Mirabelle de Lorena,
57% de frutos



Bounty

com leite de coco marmoreado
com calda de chocolate caseira
e raspas de chocolate preto suíço



Amora

com amoras,
53% de frutos



Cacto limão verde

coquetel tónico e colorido
de puré de cacto e de limão verde,
48% de frutos



Ananás

com ananases da Costa Rica,
59% de frutos



Cassis

com cassis,
49% de frutos



Ananás assado

sorbet de ananás marmoreado
com caramelo e rum,
58% de frutos



Banana

banana,
42% de frutos



Clementina Corsa

A clementina IGP Córsega é a única clementina
Francesa.
O seu sumo muito alaranjado e o seu sabor acidulado
regalarão as suas papilas.
60% de frutos

SORVETES PURA FRUTA

Morango Sengana



Cereja

com cerejas claras,
65% de frutos



Frutos tropicais

sorvetes de ananás, manga,
Maracujá e lima,
40% de frutos



Coco

com coco do Oceano Índico,
60% de frutos



Frutos vermelhos

com mirtilos, groselhas, framboesas
e morangos selvagens,
50% de frutos



Figo

com figos roxos,
53% de frutos



Hibisco vermelho, maracujá e banana

com hibisco, maracujá
e banana de Madagascar
40% de frutos



Framboesa

com framboesas,
52% de frutos



Kalamansi

kalamansi,
20% de frutos



Framboesa, líchia e água de rosas

uma mistura de sorbets de
framboesa e líchia presenteada
com um toque de água de rosas,
65% de frutos



Kiwi

com kiwis,
60% de frutos



Frutos exóticos

uma mistura de banana, goiaba,
laranja sanguínea, ananás
e maracujá,
57% de frutos



Laranja

com laranjas,
58% de frutos



SORVETES PURA FRUTA



Mirtilos Selvagens



Laranja sanguínea

com laranjas sanguínea de Sicília,
60% de frutos



Manga

com mangas Alphonso,
45% de frutos



Líchia

com líchias,
53% de frutos



Maracujá

maracujá,
42% de frutos



Lima

com lima,
27% de frutos



Melão

com melão Charentais,
49% de frutos



Limão

com limões da Sicília,
29% de frutos



Mirtilo

com mirtilos selvagens,
58% de frutos



Limão e manjerição

uma deliciosa mistura de limão
e folha de manjerição,
27% de frutos



Morango

com morangos Sengana,
62% de frutos



Maçã verde

com maçã verde Granny Smith,
52% de frutos



Morango com menta doce

morango Sengana e infusão
de menta fresca,
62% de frutos



SORVETES PURA FRUTA

Ananás da Costa Rica ↗



Nectarina amarela

com nectarinas franceses
Vale do Ródano,

61% de frutos



Ruibarbo

com ruibarbo,
57% de frutos



Pabana

uma mistura exótica de banana,
maracujá, manga e limão,

49% de frutos



Tangerina francesa*

com tangerinas francesa,
61% de frutos

*enquanto os estoques durarem



Pera

com peras Williams dos pomares
de Alta-Saboia,

54% de frutos



Tomate e manjerição

com tomate e manjerição,
54% de frutos



Pêssego de vinha

com pêssegos de vinha dos outeiros
de Lyon,

58% de frutos



Toranja rosa

com toranja rosa,
57% de frutos





SORVETES ORIGINAIS



Cenoura, laranja, gengibre

associação surpreendente da cenoura, da laranja e do gengibre, agradável e cheio de vitalidade



Chá verde com menta*

infusão caseira dos jardins de Arezki: chás verdes com hortelã e Hortelã branca

**enquanto os estoques durarem*



Chocolate

chocolate Guanaja e Caraïbes Valrhona



Cidra de maçã

à base de compota de maçã e cidra:
48% de cidra, 24% de maçã



Espresso

com 100% Arábica espresso



Gaspacho

mistura de tomate, pepino, pimento vermelho, cebolas e alho



Hortelã

com hortelã e aroma menthe à l'eau



SORVETES COM ÁLCOOL



Limoncello

limão com licor de Limoncello oriundo da maceração das raspas de limão biológico



Piñacolada

mistura de puré de ananás e de coco, perfumado com rum Saint-James



Mojito

rum branco das Antilhas Francesas, limão verde e folhas de menta



Don Papa® baroko

Este famoso álcool filipino entrega notas de baunilha, de carvalho e frutas cítricas cristalizadas



GLACES^{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GELADARIA





GELADARIA

GELADOS

 Alcaçuz p 8	 Crumble de frutos vermelhos p 11
 Alfazema p 8	 Duo Choc p 11
 Algodão Doce p 8	 Favorito p 12
 American biscuit p 8	 Floresta Negra p 12
 Avelã p 8	 Gelado com pedaços de Daim® p 12
 Azzuro p 8	 Grand Marnier® p 12
  Baba de rum p 8	 logurte p 12
  Banoffee p 9	 logurte de mirtilo p 12
 Barra de caramelo amendoim p 9	 Mascarpone p 13
 Baunilha p 9	 Menta com chocolate p 13
 Baunilha macadâmia p 9	 Nata com ginja e cerejas p 13
 Bimbo p 9	 Nougat p 13
 Black Ice p 9	 Nuty p 14
 Brownies p 9	 Palet bretão p 14
 Bubble gum p 9	 Pedacos de castanha p 14
 Búlgaro p 9	 Pistácio p 14
 Búlgaros com morangos p 10	 Rocher praliné p 14
 Café p 9	 Rum com passas p 15
 Caramelo com manteiga DOP de Isigny p 10	 Speculoos p 15
 Caramelo com manteiga salgada p 10	 Stracciatella p 15
 Chocolate p 11	 Tiramisu p 15
 Chocolate branco p 11	 Torta de limão com merengue p 15
 Choconuts p 11	 Tropeziana p 15
 Coco p 11	 Unicórnio p 16
 Cookies nut's p 11	 Ursinho p 16
 Crème Brûlée p 11	 Vacherin de baunilha e de framboesa p 16
 Crocante p 11	 Violeta p 16

*enquanto os estoques durarem

GELADARIA

SORVETES

	Alperce	p 18
	Ananás	p 18
	Banana	p 18
	Bounty	p 18
	Cassis	p 18
	Clementina corsa	p 18
	Cereja	p 19
	Framboesa	p 19
	Hibisco vermelho, maracujá e banana	p 19
	Laranja sanguínea	p 20
	Lima	p 20
	Limão	p 20

	Limão e manjerição	p 20
	Manga	p 20
	Maracujá	p 20
	Melão	p 20
	Morango	p 20
	Nectarina amarela	p 21
	Pera	p 21
	Pêssego de vinha	p 21



- 74 sabores artesanais
- Serviços personalizados
- Consultoria e formação em decoração de montras



GELADARIA

GELADOS

 Baunilha p 9	 Coco p 11
 Baunilha macadãmia p 9	 Duo choc p 11
 Caramelo com manteiga salgada p 10	 Nuty p 14
 Chocolate p 10	 Pistácio p 14
 Choconuts p 11	 Rum com passas p 15
	 Stracciatella p 15



GELADARIA

SORVETES

 Framboesa p 19	 Maracujá p 20
 Limão p 20	 Morango p 20
 Manga p 20	

SE TORNAR SORVETEIRO JÁ PENSOU NISSO ?

Glaces des Alpes acompanha
no seu projeto de lançamento de estabelecimento.



GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

REGIÕES E
GASTRONOMIA



REGIÕES E GASTRONOMIA

GELADOS



Abóbora com mascarpone

A abóbora butternut indica o sabor desta mistura, em especial a textura aveludada que se obtém quando cozida.



Açafrão de Dauphiné

Extrato da flor *Crocus sativus*, o açafrão, poeticamente conhecido como «ouro vermelho», é a especiaria mais cara do mundo. Durante os 500 anos que antecederam o início do Séc. XX, a França foi um grande produtor de açafrão.



Azeite

Com azeite da fábrica Calanquet em Saint-Rémy de Provence.



Baunilha do Taiti

Esta baunilha não abre quando amadurece, mas permanece carnuda. Por conseguinte, os produtores colhem-na quando madura, no auge do seu sabor e aroma. O broto da baunilha do Taiti é grosso, oleoso, brilhante e não dividido. Intensamente aromático, as suas notas florais e frutadas insinuam anis e ameixa. É hoje considerada uma baunilha de «luxo» devido às pequenas quantidades em que é produzida.



Congumelos Cepes

Este cogumelo, típico do solo rico regional, é preparado de acordo com uma receita tradicional que revela todos os seus sabores refinados.



Creme de langostins

Creme de lagostins da casa «Azais Polito», classificada EPV.



Foie gras

Elaborado com foie gras selecionado do sudoeste da França (de preferência sem veias e inteiro), esta receita é aprimorada com um toque de Armagnac e uma pitada de pimenta.



Infusão de café, cardamomo

infusão de grãos de café 100% Arábica perfumado com o cardamomo



Mostarda à antiga da Maison Fallot

Mostarda elaborada unicamente com sementes castanhas ou pretas, misturadas diretamente com agraço temperado com especiarias e condimentos. Esta mistura madura e menos picante, moída grosseiramente para manter a plenitude da semente, produz uma mostarda «gourmet».



Pimenta de Sichuan

Esta semente da família Rutaceae (citrinos) é amplamente utilizada na cozinha asiática. Faz parte da composição da mistura «5 especiarias».



Descubra receitas exclusivas na nossa secção

o RECANTO DOS CHEFS

WWW.GLACESDESALPES.COM



Pimento com malagueta de Espelette

Uma mistura subtil de gelado de pimento com malagueta de Espelette (AOC).



Queijo de Cabra

Elaborado a partir de queijos inteiros altamente refinados de Sainte Maure Soignon.



Queijo de Camembert

O Camembert de Normandie AOP Gillot é um queijo excepcional, produzido de acordo com as tradições ancestrais dos mestres queijeiros. É produzido com leite cru cuidadosamente selecionado, recolhido nos produtores situados a menos de 30 km da queijaria onde é colocado à mão numa concha em moldes.



Queijo de Reblochon

Reblochon de leite cru da cooperativa de Reblochon em Thônes (Alta Saboia).



Queijo de Roquefort e noz

Elaborado com genuíno Roquefort (AOC) refinado em Aveyron, com pedaços de nozes levemente grelhadas.



Queijo de Saint-Marcellin

O Saint-Marcellin é um queijo francês dos Alpes Dauphinois com paisagens e pastagens variadas das regiões da Isère, da Drome e da Saboia. É um pequeno queijo à base de leite cru de vaca, de pasta mole e com casca natural.



Vinho amarelo do Jura

Este vinho dourado é considerado um dos melhores do mundo. Deve a sua reputação às suas qualidades organoléticas e ao seu processo de produção original e misterioso.



Caramelo Salidou



Com doce Salidou da Maison d'Armorine com pedaços de caramelo com manteiga de vaca.



Natas de Gruyère



Ligeiramente abaunilhado com merengue, estas natas densas têm um alto teor de matéria gorda e são uma sobremesa favorita na Suíça, acompanhadas de merengue ou frutos vermelhos.



REGIÕES E GASTRONOMIA

SORVETES



Cerveja da Abadia

Cerveja da Abadia, produzida da forma tradicional.



Champanhe

«O néctar dos reis». Um sorbet de assinatura com champanhe e raspas de limão e laranja.



Manjericão

Sorvete com sumo de manjericão fresco extraído a frio.



Morangos «Mara des Bois» e manjericão

Uma mistura dos mais deliciosos morangos com manjericão para um sorbet frutado, com um sabor pleno e revigorante. Com 55% de puré de morango Mara des Bois.



Morango e funcho

com 58% de morangos e funcho.



Morangos selvagens

com morangos selvagens: 58% de frutos



Muroise®

Surpreenda o seu paladar com esta receita exclusiva, dotada de um sabor incomparável a base de uma mistura única e híbrida de amora com framboesa, cultivada com carinho por Estelle e Magali.

www.muroise.com

50% de frutas

Muroise® é uma marca registada de Muroise et Compagnie.



Pepino e estragão

Um sorbet de pepino com infusão de estragão. Combina perfeitamente com carnes e peixes e é ideal com uma variedade infinita de pratos crus ou cozinhados.



Salmão fumado com aneto

Sorbet de salmão fumado com infusão de aneto.



Salsa

Sorvete com sumo de salsa fresco extraído a frio.



Vinagre balsâmico de Modena

Este vinagre balsâmico é elaborado exclusivamente a partir de Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta e variedades Coltivati. É envelhecido em barris durante 12 a 25 anos.



Vinho do Porto de 10 anos

com vinho do Porto Tawny de 10 anos

Descubra a história da em www.porto-cruz.com

PORTO CRUZ



Yuzu

Híbrido de tangerinas selvagens e limão provenientes do Leste da Ásia.



Descubra receitas exclusivas na nossa secção

o RECANTO DOS CHEFS

WWW.GLACESDESALPES.COM

ESPECIALIDADES



ESPECIALIDADES

Sobremesas geladas para partilhar

- 20-25 porções
- Recipientes de 2 peças
- Comprimento: 58.5 cm



Sobremesas geladas de qualidade artesanal que pode personalizar e preparar rapidamente. Ideal para os jantares com convidados e festas.

- Facilmente desenformáveis debaixo de água morna a correr
- Pode fatiar como desejar
- Pode personalizar de acordo com a sua inspiração



Baunilha / Framboesa

Gelado de baunilha Bourbon, com manteiga Échiré e ovos, sorvete de framboesa de pura fruta e coração de merengue

Caramelo com manteiga salgada / Pera

Gelado de caramelo e manteiga, sorvete de pera Williams dos pomares da Alta-Saboia (pura fruta), Coração de merengue com chocolate

Chocolate Macaé / Manga, maracujá

Chocolate Macaé grand cru puro do Brasil com sorvete manga, maracujá, Coração de merengue

Baunilha / Caramelo com manteiga salgada

Gelado de baunilha Bourbon, com manteiga Échiré e ovos, Gelado de caramelo e manteiga, Coração de merengue

Pêssego de vinha / Frutos vermelhos

sorvete de Pêssego de vinha (pura fruta), sorvete frutos vermelhos com mirtilos, groselhas, framboesas e morangos selvagens (pura fruta), Coração de merengue



Usos sugeridos:



Decorado, bolo gelado



Fatiado, no prato



Decorado, bolo vacherin



Lingote de nougat gelado tipo pasteleiro

Clara de ovo, creme de nougat de Montélimar, pedaços de nougat, mel, grãos de pistácio, praligrains, casca de laranja cristalizada

• 18 parções



Sobremesas geladas Individuais

- Volume unitário
- Caixa de 12 unidades



- Preço: controlo do preço de custo
- Qualidade: produção artesanal
- Higiene: não existe contato com o produto durante a sua preparação
- Apresentação criativa
- Escolha de sabores originais
- Simples e de fácil utilização graças à folha rhodoïd



Nougat gelado

com creme de nougat de Montélimar
e frutas cristalizadas



Suflé gelado Grand Marnier®

com Grand Marnier® polvilhado com cacau



Suflé gelado de Limoncello

com licor Limoncello



Sobremesa gelada de Speculoos /baunilha Bourbon

gelado Speculoos, gelado de baunilha Bourbon,
lascas de Speculoos

Gelados Artesanais



Alcaçuz	p 8
Alfazema	p 8
 Algodão-doce	p 8
Amaretto	p 8
Ameixas em Armagnac	p 8
Amêndoas	p 8
Amendoim	p 8
American biscuit	p 8
Avelã	p 8
 Azzuro	p 8
  Baba de rum	p 8
 Banana marmoreada	p 9
 Banoffee	p 9
 Barra caramelo amendoim	p 9
Baunilha	p 9
Baunilha macadâmia	p 9
Bimbo	p 9
Black Ice	p 9
Brownies	p 9
 Bubble gum	p 9
Búlgaro	p 9
Búlgaros com frutos vermelhos	p 9
Búlgaros com morangos	p 10
Café	p 10
Calisson	p 10
Canela	p 10
Cappuccino	p 10
Caramelo com manteiga DOP de Isigny	p 10
Caramelo com manteiga salgada	p 10
Chá verde Matcha	p 10
Chartreuse	p 10
Cheesecake	p 10
Chocolate	p 10
Chocolate Alto el Sol do Peru	p 10
Chocolate branco	p 11
Chocolate de leite	p 11
 Choconuts	p 11
Coco	p 11
Cookies nut's	p 11
Crème brûlée	p 11
Crème Catalão	p 11
Crème fraîche de Isigny	p 11
Crocante	p 11
Crumble de frutos vermelhos	p 11
Doce de leite	p 11
  Duo choc	p 11
Favorito	p 12
Floresta negra	p 12
Gelado com pedaços de Daim®	p 12
Génépi	p 12
Gengibre	p 12

Grand cru de chocolate preto das Caraíbas com sal de Guérande	p 12
Grand Marnier®	p 12
Hortelã branca	p 12
logurte	p 12
 logurte de mirtilo	p 12
Macaron de framboesa	p 12
Madalenas de Commercy	p 13
Mascarpone	p 13
Mel	p 13
Mel pinhões	p 13
Menta com chocolate	p 13
Merengue	p 13
Mont-Blanc	p 13
Morango	p 13
Nata	p 13
Nata com ginja e cerejas	p 13
Nougat	p 13
Noz	p 13
Nozes pecan	p 14
 Nuty	p 14
Palet Bretão	p 14
Panettone	p 14
Pão de especiarias	p 14
Pedaços de castanha	p 14
Petit Beurre	p 14
Pistácio	p 14
Plombières	p 14
Praline	p 14
Rocher praliné	p 14
Rosa	p 14
Rosquilha Catalá	p 15
Rum com passas	p 15
Sésamo preto	p 15
Speculoos	p 15
Stracciatella	p 15
 Tiramisu	p 15
Tomilho	p 15
Torrão	p 15
Torta de amêndoa	p 15
Torta de limão com merengue	p 15
Torta de maçã	p 15
Tropeziens	p 15
  Unicórnio	p 16
  Ursinho	p 16
  Vacherin de baunilha e de framboesa	p 16
Verbena	p 16
Violeta	p 16

Restauração

Baunilha	p 9
Chocolate	p 10



Sorvetes **Pura Fruta**



Alperce	p 18
Ameixa Mirabelle	p 18
Amora	p 18
Ananás	p 18
Ananás assado	p 18
Banana	p 18
Bergamota	p 18
Bounti	p 18
Cacto limão verde	p 18
Cassis	p 18
Clementina corsa	p 18
Cereja	p 19
Coco	p 19
Figo	p 19
Framboesa	p 19
Framboesa, litchia e água de rosas	p 19
Frutos exóticos	p 19
Frutos tropicais	p 19
Frutos vermelhos	p 19
Hibisco vermelho, maracujá e banana	p 19
Kalamansi	p 19
Kiwi	p 19
Laranja	p 19
Laranja sanguínea	p 20
Líchia	p 20
Lima	p 20
Limão	p 20
Limão e manjeriço	p 20
Maçã verde	p 20
Manga	p 20
Maracujá	p 20
Melão	p 20
Mirtilo	p 20
Morango	p 20
Morango com menta doce	p 20
Nectarina amarela	p 21
Pabana	p 21
Pera	p 21
Pêssego de vinha	p 21
Ruibarbo	p 21
Tangerina francesa	p 21
Tomate e manjeriço	p 21
Toranja rosa	p 21

Sorvetes **Originais**

Cenoura, laranja, gengibre	p 22
Chá verde com menta	p 22
Chocolate	p 22
Cidra de Maçã	p 22
Espresso	p 22
Gaspacho	p 22
Hortelã	p 22

Sorvetes **com Álcool**

Don Papa® Baroko	p 22
Limoncello	p 22
Mojito	p 22
Piñacolada	p 22

Geladaria



p 24-25



p 26

Regiões e **Gastronomia**

Gelados



Abóbora com mascarpone	p 28
Açafrão de Dauphiné	p 28
Azeite	p 28
Baunilha do Taiti	p 28
Congumelos Cepes	p 28
Crème de lagostins	p 28
Foie gras	p 28
Infusão de café, cardamomo	p 28
Mostarda à antiga da Maison Fallot	p 28
Pimenta de Sichuan	p 29
Pimento com malagueta de Espelette	p 29
Queijo de Cabra	p 29
Queijo de Camembert	p 29
Queijo de Reblochon	p 29
Queijo de Roquefort e noz	p 29
Queijo de Saint-Marcellin	p 29
Vinho amarelo do Jura	p 29



Caramelo Salidou	p 29
Natas de Gruyère	p 29

Sorvetes



Cerveja da Abadia	p 30
Champagne	p 30
Manjeriço	p 30
Morangos «Mara des Bois» e manjeriço	p 30
Morango e funcho	p 30
Morangos selvagens	p 30
Muroise®	p 30
Pepino e estragão	p 30
Salmão fumado com aneto	p 30
Salsa	p 30
Vinagre balsâmico de Modena	p 30
Vinho do Porto de 10 anos	p 30
Yuzu	p 30

Especialidades

Sobremesas geladas para partilhar	p 32
Sobremesas geladas individuais	p 33

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

Tél. : + 33 (0)4 50 46 45 00

commercial@glacesdesalpes.com

Contactos em Portugal:

Tel. comercial : (+351) 962 040 205
Email : mpp.glacesdesalpes@gmail.com
Facebook : facebook.com/glacesdesalpes.Portugal



Visite-nos **no nosso website**
WWW.GLACESDESALPES.COM

e siga-nos em



Glaces des Alpes Officiel