

GLACES^{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

HELADOS Y SORBETES
DE EXCELENCIA



COMPROMISO DE CALIDAD



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier



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

- 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

POR MÁS DE 30 AÑOS

NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN
ELABORADOS EXCLUSIVAMENTE
EN EL CORAZÓN DE LOS ALPES



CLIENTES

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

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...

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.

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

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



UNAS PALABRAS DEL PRESIDENTE

Estimados clientes,

¡¡¡Acabamos de dejar atrás un año muy «particular»!!! Este nos ha afectado a todos, tanto en nuestra vida cotidiana como en los negocios, así que debemos olvidarnos de él lo antes posible.

Sin embargo, este periodo de actividad reducida forzosa nos ha permitido utilizar toda la energía de nuestros colaboradores para poder seguir progresando. Nuestro credo sigue siendo el mismo: la búsqueda de la excelencia. Hemos revisado todas nuestras referencias. Hemos buscado los mejores ingredientes con alegría. Esta selección sin concesiones en cuanto a su calidad, procedencia e historia te permitirá ofrecer recetas todavía más exclusivas a tus clientes. Este catálogo es la prueba de ello.

Esta época también nos ha permitido reforzar aún más nuestras acciones en favor del medioambiente con un auténtico proceso sostenible. Estos esfuerzos se han centrado, entre otros, en la gestión y la reducción de los desechos, en el consumo de agua y de energía y en la proximidad a nuestros proveedores.

La empresa en su conjunto, a través del equipo de ventas, trabajará especialmente duro para mostrar que Glaces des Alpes ha contribuido a convertir el 2021 en el año de la recuperación. ¡Cuenta con nosotros!

Philippe Gaudin
Presidente



NOVEDADES HELADOS

BANOFFEE



«So British & So delicious!» ¡Como un pastel! Un helado de plátano, trozos de Spéculoos, algunas virutas de chocolate con leche y un marmolado de dulce de leche.

YOGUR DE ARÁNDANO



Yogur de Savoie delicadamente perfumado y coloreado con zumo de arándano, con sus inclusiones de arándanos semiconfitados.



VACHERIN

VAINILLA FRAMBUESA



Delicioso como postre, con su helado de vainilla Bourbon de Madagascar, su sorbete de frambuesa y sus inclusiones de merengue crujientes y que se funden.

UNICORNIO



Helado de dos sabores: helado azzuro y helado de algodón de azúcar. Para disfrute de los niños pequeños y grandes.

BABÁ AL RON



Helado de ron Saint-James® con trozos de babás maceradas.



NOVEDADES SORBETES



CLEMENTINA CORSA



La clementina IGP Corse es la única clementina de Francia. Su zumo, muy anaranjado, y su sabor acidulado deleitarán tus papilas gustativas.

60 % de fruta

Esta clementina se cultiva y cosecha a mano entre el mar y la montaña, en la costa este de la isla de la belleza.



NOVEDAD INGRESOS



TIRAMISÚ



Helado de mascarpone perfumado con una mezcla sutil de marsala, café y amaretto, así como un marmolado de café con inclusiones de galletas.

NOVEDAD

TAMBIÉN DISPONIBLE
EN CUBETAS PARA HELADO
DE 5 LITROS



YOGUR



De leche de Savoie.



INGREDIENTES EXCEPCIONALES

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



GLACES_{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

HELADOS ARTESANALES





HELADOS ARTESANALES

↖
Canela de Ceilán



Algodón de azúcar

un sabor de fiesta de feria; helado de algodón de azúcar perfumado con coco



Avellana

con pasta de avellana



Almendra

a la pasta de almendra 70% de la casa Valrhona, de sabor típico y excepcional almendras de Provenza



Azzuro

con el dulce sabor de las golosinas



Amandine

con pasta de almendra de Provenza y trocitos de almendra caramelizada



Babá al ron

Helado de ron Saint-James® con trozos de babás maceradas.

Disponible en



Amarena

con trocitos de cereza amarena y veteado de sirope de cereza



Amaretto

Galleta Amaretti de la casa Vicenzi destacado por su licor de Amaretto



Banoffee

«So British & So delicious!» ¡Como un pastel! Un helado de plátano, trozos de Spéculoos, algunas virutas de chocolate con leche y un marmolado de dulce de leche.



American biscuit

con sabor a la conocida galleta americana de color blanco y negro

HELADOS ARTESANALES

Café Arábica 100%



Barra choco nut's

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



Búlgaro de fresa

con intenso sabor a yogur, fresas confitadas y coulis



Barrita caramelo cacahuete

helado con marmolado de caramelo, trocitos de cacahuetes, pepitas de chocolate Valrhona®



Búlgaro de frutos rojos

al buen yogur acompañado de una compota de frutos rojos y frutas del bosque casera



Bimbo

vainilla, jaspeado de caramelo y caramelos multicolor de chocolate



Cacahuete

con mantequilla de cacahuete



Black Ice

naturalmente, vainilla bourbon coloreada al carbón vegetal



Café

con café arábica 100 %



Brownies

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



Calisson

con pasta y trocitos de calisson



Búlgaro

con intenso sabor a yogur



Canela

infusión casera de canela de Ceilán



HELADOS ARTESANALES

Avellana Romana



Cappuccino

helado de café con virutas de chocolate blanco y chocolate negro



Choco Dúo

helado de dos sabores: chocolate con leche Valrhona® y chocolate blanco



Disponible en



Caramelo de mantequilla, denominación de origen controlada de Isigny

al caramelo de mantequilla, denominación de origen controlada de Isigny con trocitos de caramelo



Chocolate

con cacao y semilla de Guaraná Valrhona

Disponible en



para Restaurantes



Caramelo y mantequilla salada

con caramelo, mantequilla y sal de Guérande



Chocolate blanco

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



Chartreuse

con licor Chartreuse Verde Pères Chartreux®



Chocolate con leche

con chocolate con leche Valrhona® Jivara



Cheesecake*

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

*hasta fin de existencias



Chocolate Alto el Sol de Perú

chocolate ecológico de plantación única cultivado por la familia Saavedra del Castillo. Intenso y afrutado ofreciendo una sorprendente persistencia en boca



Chicle

adaptación de su famoso chicle rosa de nuestra infancia



Chouchou

al praliné de casa Valrhona® con inclusiones de cacahuets caramelizados

HELADOS ARTESANALES

Cacao Valrhona 



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



Cookies nut's

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



Fresa

helado de fresa



Crema Catalana

helado elaborado con huevos e infusión de cítricos, una pizca de anís estrellado y granos de azúcar caramelizados



Galleta bretona

galletas bretonas de mantequilla pura, marmolado al caramelo de mantequilla salada.



Crema quemada

a la crema, sabor ligeramente a vainilla, marmoleado salsa de caramelo y trocitos de caramelo



Génépi

con génépi de Pères Chartreux®



Croquantine

con pasta de avellana y pedacitos de avellana caramelizada



Grand cru de chocolate negro del Caribe con sal de Guérande

con chocolate Valrhona® y sal de Guérande

HELADOS ARTESANALES

← Pistacho de Sicilia



Grand Marnier®

con Grand Marnier® y cáscara de naranja confitada y marinada



Mascarpone

de auténtico mascarpone



Helado con trocitos de Daim®

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



Menta blanca

con menta blanca extra intensa



Jengibre

con jengibre natural



Menta chocolate

con intensa menta verde y virutas de chocolate negro suizo



Lavanda

con extracto de lavanda y miel de montaña



Merengue

con trocitos de merengue



Macaron frambuesa

con macarones y jaspeado de salsa de frambuesa



Miel

con miel de montaña



Magdalena de Commery

con auténtica magdalena de Commery



Miel piñones

a la miel de lavanda de Provenza con piñones tostados de pino

HELADOS ARTESANALES

Laranja cristalizada
e marinada



Mont-Blanc

vainilla con veteado de crema
de castaña y trocitos de merengue



Pan de jengibre

con auténtico pan de jengibre
de Alsacia



Nata de Isigny

con nata con denominación de origen
de Isigny



Panetone

helado al huevo, ligeramente
aromatizado a la vainilla, flor de
naranja, cáscara de naranja
macerada al Grand-Marnier® y
cáscara de citrón de la confitería
Saint-Sylvestre



Nuez

con pasta de nuez y trocitos de nuez



Panna

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



Nuez de Pecán

con pasta de nuez y trocitos
de nueces de Pecán caramelizadas



Pasas al ron

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



Nuty

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



Petit beurre*

con galletas Petit Beurre

*hasta fin de existencias



Osito

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



Pistacho

con pasta de pistacho de Sicilia
y trocitos de pistacho



HELADOS ARTESANALES

← Pasas Golden Choice
con el marinado de la casa con ron Saint-James



Plátano marmoleado

plátano marmoleado
salsa casera de chocolate



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



Selva negra

nata, cerezas
confitadas con trocitos
de chocolate y salsa
chocolate Valhrona



Praliné rosa

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



Sésamo negro

crema mixta de sésamo negro
ecológico de 50% de sésamo negro
y 50% de sésamo completo.
Granos de sésamo tostado al fuego de
leña y triturados en muela de piedra



Regaliz

con pasta de regaliz



Spéculoos

con galletas spéculoos Lotus®



Rocher praliné

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



Stracciatella

con leche y virutas de chocolate
negro suizo



Rosa

extracto natural de rosa



Tarta de limón y merengue

con limón y trocitos de merengue

HELADOS ARTESANALES

Galleta bretona
de mantequilla pura



Tarta tatin

helado aromatizado ligeramente con vainilla, vetado con salsa de caramelo y con trozos de manzana caramelizada y crumble



Turrón

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



Té verde Matcha

de té verde Matcha originario de Japón



Turrón de Jijona

helado de auténtico Turrón de Jijona, DOP - Pablo Garrigos Ibañez



Tiramisú

Helado de mascarpone perfumado con una mezcla sutil de marsala, café y amaretto, así como un marmolado de café con inclusiones de galletas.



Tomillo

aromatizado con infusión tomillo



Unicornio

Helado de dos sabores: helado azulado y helado de algodón de azúcar. Para disfrute de los niños pequeños y grandes



Disponible en



Trocitos de castaña

a la auténtica pasta de castaña con trocitos de castañas helados Imbert



Vacherin vainilla frambuesa

Delicioso como postre, con su helado de vainilla Bourbon de Madagascar, su sorbete de frambuesa y sus inclusiones de merengue crujientes y que se funden

Disponible en



Tropézienne

de vainilla con trocitos de brioche y azúcar moreno de caña

HELADOS ARTESANALES



Vainilla

a la vainilla bourbon de Madagascar, a la mantequilla de Échiré y al huevo

Disponible en



para
Restaurantes



Violeta

con aroma de violeta



Vainilla macadamia

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



Yogur

de leche de Savoie



Verbena

aromatizado con infusión de verbena y cáscara de limón



Yogur de arándano

Yogur de Savoie delicadamente perfumado y coloreado con zumo de arándano, con sus inclusiones de arándanos semiconfitados



GLACES_{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

SORBETES PLEIN FRUIT





SORBETES PLEIN FRUIT

← Limón Kalamansi



Albaricoque

albaricoque procedente de Francia,
59% de fruta



Arándano

arándano silvestre,
58% de fruta



Bergamota

con bergamota de Sicilia,
27% de fruta



Bounti

a la leche de coco marmoleada
de salsa casera de chocolate
y trocitos de chocolate negro suizo,



Cactus limón verde

cóctel tónico y coloreado
de puré de cactus y de limón verde,
48% de fruta



Cereza

cereza (guinda),
65% de fruta



Clementine Corsa

La clementina IGP Corse es la única clementina
de Francia. Su zumo, muy anaranjado, y su sabor
acidulado deleitarán tus papilas gustativas,
60% de fruta



Coco

coco del Océano Índico,
60% de fruta



Frambuesa

frambuesa,
52% de fruta



Frambuesa, lichi y agua de rosa

combinación de sorbetes de frambuesa
y lichi potenciados con un toque
de agua de rosa,
65% de fruta



Fresa

fresa Sengana,
62% de fruta

SORBETES PLEIN FRUIT

Fresa Sengana



Fresa menta suave

fresa Sangana e infusión de menta fresca,

62% de fruta



Higo

higo violeta,

53% de fruta



Frutas exóticas

sorbetes de piña, mango, fruta de la pasión y lima,

40% de fruta



Kalamansi

kalamansi,

20% de fruta



Frutas tropicales

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

57% de fruta



Kiwi

kiwi,

60% de fruta



Frutos rojos

arándano, casís, frambuesa y fresa del bosque,

50% de fruta



Lichi

lichi,

53% de fruta



Grosella

grosella,

49% de fruta



Lima

lima,

27% de fruta



Hibisco rojo, maracuyá, plátano

hibisco, maracuyá y plátano de Madagascar,

40% de fruta



Limón

limón de Sicilia,

29% de fruta



SORBETES PLEIN FRUIT

Arándano Silvestre



Limón albahaca

sabrosa combinación de limón y hojas de albahaca,

27% de fruta



Melón

melón Charentais,

49% de fruta



Mandarina*

mandarina,

61% de fruta

*hasta fin de existencias



Mirabel

ciruela mirabel de Lorena,

57% de fruta



Mango

mango Indio y Totapuri,

45% de fruta



Mora

mora,

53% de fruta



Manzana verde

manzana verde Granny Smith,

52% de fruta



Naranja

naranja,

58% de fruta



Maracuyá

maracuyá,

42% de fruta



Naranja sanguina

naranja sanguina de Sicilia,

60% de fruta



Melocotón de viña

melocotón de viña de las laderas lionesas,

58% de fruta



Nectarina amarilla

nectarina amarilla,

61% de fruta



SORBETES **PLEIN FRUIT**

Piña de Costa Rica ↗



Pabana

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



Plátano

plátano,
42% de fruta



Pera

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



Pomelo rosa

pomelo rosa,
57% de fruta



Piña

piña de Costa Rica,
59% de fruta



Ruibarbo

ruibarbo,
57% de fruta



Piña asada

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



Tomate albahaca

tomate y albahaca,
54% de fruta





SORBETES INESPERADOS



Café expreso

café expreso, 100 % arábica



Menta verde

menta verde y toque de agua mentolada



Chocolate

chocolate corazón de Guanaja y Caribes Valrhona



Té verde a la menta*

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

*hasta fin de existencias



Gazpacho

mezcla de tomate, pepino, pimienta roja, cebolla y ajo



Zanahoria, naranja, jengibre

mezcla sorprendente de zanahoria, naranja y jengibre, agradable y llena de vitalidad



Manzana a la sidra

a base de compota de manzana y sidra

48 % sidra y 24 % manzana



SORBETES CON ALCOHOL



Limoncello

limón al licor de Limoncello producido a partir de una maceración de cáscaras de limón ecológico



Piña colada

mezcla de puré de piña y de coco perfumado de ron Saint-James®



Mojito

ron blanco de las Antillas Francesas, limón verde y hojas de menta



Don Papa® Baroko

Este famoso alcohol filipino entrega notas de vainilla, de roble y cítricos confitados



GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

HELADEROS





HELADEROS

LOS HELADOS

	Algodón de azúcar	p 8		Grand Marnier®	p 12
	Amarena	p 8		Helado con trocitos de Daim®	p 12
	American biscuit	p 8		Lavanda	p 12
	Avellana	p 8		Mascarpone	p 12
	Azzuro	p 8		Menta chocolate	p 12
	Babá al ron	p 8		Nuty	p 13
	Banoffee	p 8		Osito	p 13
	Barra choco nut's	p 9		Panetone*	p 13
	Barrita caramelo cacahuete	p 9		Pasas al ron	p 13
	Bimbo	p 9		Pistacho	p 13
	Black Ice	p 9		Regaliz	p 14
	Brownies	p 9		Rocher praliné	p 14
	Búlgaro	p 9		Selva Negra	p 14
	Búlgaro de fresa	p 9		Spéculoos	p 14
	Café	p 9		Stracciatella	p 14
	Caramelo de mantequilla, denominación de origen controlada de Isigny	p 10		Tarta de limón y merengue	p 14
	Caramelo y mantequilla salada	p 10		Tiramisú	p 15
	Chicle	p 10		Trocitos de castaña	p 15
	Choco Dúo	p 10		Tropézienne	p 15
	Chocolate	p 10		Turrón	p 15
	Chocolate blanco	p 10		Unicornio	p 15
	Chouchou	p 10		Vacherin vaninilla frambuesa	p 15
	Coco	p 11		Vainilla	p 16
	Cookies nut's	p 11		Vainilla macadamia	p 16
	Crema quemada	p 11		Violeta	p 16
	Croquantine	p 11		Yogur	p 16
	Crumble de frutos rojos	p 11			
	Galleta bretona	p 11			

*hasta fin de existencias

HELADEROS

LOS SORBETES



	Albaricoque	p 18
	Bounti	p 18
	Cereza	p 18
	Clementina corsa	p 18
	Frambuesa	p 18
	Fresa	p 18
	Grosella	p 19
	Hibisco rojo, maracuyá, plátano	p 19
	Lima	p 19
	Limón	p 19
	Limón albahaca	p 20

	Mango	p 20
	Maracuyá	p 20
	Melocotón de viña	p 20
	Melón	p 20
	Naranja sanguina	p 20
	Nectarina amarilla	p 20
	Pera	p 21
	Piña	p 21
	Plátano	p 21



- 74 sabores artesanales
- Servicios personalizados
- Asesoramiento y formación sobre la decoración de los expositores



HELADEROS

LOS HELADOS

 Barra choco nut's p 8

 Caramelo y mantequilla salada p 10

 Chocolate p 10

 Choco Dúo p 11

 Coco p 11

 Nuty p 13

 Pistacho p 13

 Pasas al ron p 13

 Stracciatella p 14

 Vaninilla p 16

 Vainilla macadamia p 16



HELADEROS

LOS SORBETES

 Fresa p 18

 Frambuesa p 18

 Limón p 19

 Mango p 20

 Maracuyá p 20

FUTURO HELADERO ¿POR QUÉ NO TÚ?

Glaces des Alpes te acompañan
en tu proyecto de apertura de establecimiento.



GLACES_{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

REGIÓN Y GASTRONOMÍA



REGIÓN Y GASTRONOMIA

LOS HELADOS



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.



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.



Infusión café, cardamomo

Infusión de granos de café 100% Arábica perfumada al cardamomo.



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».



Descubre exclusivas recetas en nuestra sección

EL RINCÓN DE LOS CHEFS

WWW.GLACESDESALPES.COM



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).



Roquefort nuez

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



Saint-Marcellin

El Saint-Marcellin es un queso francés de los Alpes Delfinados con paisajes y pasturas variadas de Isère, Drome y Saboya. Se trata de un pequeño queso elaborado a partir de leche cruda de vaca, de pasta blanda y con corteza natural.



Sopa de cangrejo de Río

Sopa de cangrejo de río de la casa «Azais Polito», clasificada EPV.



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».



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.



Caramelo Salidou



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



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.



REGIÓN Y GASTRONOMIA

LOS SORBETES



Albahaca

Sorbet de zumo de albahaca fresca extraído en frío.



Cerveza de Abadía

Con cerveza de Abadía, elaborada tradicionalmente.



Champán

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



Fresa e hinojo

58% de fresa e hinojo.



Fresa «Mara del bosque» albahaca

La fresa más sabrosa. Este sorbet de alto contenido en fruta se combina con albahaca. Disfrute de un sabor tonificante y afrutado. 58% puré de fresa Mara del bosque.



Fresa silvestre

Fresa, fresa silvestre 57% fruta.



Muroise®

Excita tus papilas con esta receta exclusiva de sabor incomparable a base de un híbrido maduro de frambuesa único, cultivado con esmero por Estelle y Magali.

www.muroise.com

50% de fruta

Muroise® es una marca registrada por Muroise et Compagnie.



Oporto 10 años

de Oporto Tawny de 10 años

Conozca la historia de en www.porto-cruz.com

PORTO CRUZ



Pepino y estragón

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



Perejil

Sorbet de zumo de perejil fresco extraído en frío.



Salmón ahumado al eneldo

Sorbet 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 bodega entre 12 y 25 años.



Yuzu

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



Descubre exclusivas recetas en nuestra sección

EL RINCÓN DE LOS CHEFS

WWW.GLACESDESALPES.COM

ESPECIALIDADES





ESPECIALIDADES

Postres helados para compartir

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



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

Chocolat «Macaé» / Mango Fruta de la passion

helado de chocolate grand cru «Macaé» puro de Brasil,
sorbete mango, fruta de la pasión «todo fruta»
corazón de merengue

Vainilla / Caramelo y Mantequilla Salada

helado de Vainilla Bourbon,
con mantequilla de Échiré y huevo,
helado de caramelo y mantequilla salada,
corazón de merengue



Melocotón de viña / Frutos rojos

sorbete melocotón de viña de las laderas lionesas, «todo fruta»,
sorbete arándano, casís, frambuesa y fresa del bosque, «todo fruta»,
corazón de merengue



Usos sugeridos:



Decorado, tronco helado



Cortado, en plato



Decorado, pastel de merengue con nata



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



Postres helados individuales

- volumen unitario
- caja de 12 unidades



- 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



Turrón helado

con crema de turrón de Montélimar
y fruta confitada



Soufflé helado Limoncello

con licor de Limoncello



Soufflé helado Grand Marnier®

con Grand Marnier® y espolvoreado con cacao



Postre helado spéculoos / Vainilla Bourbon

helado de spéculoos, helado de vainilla Bourbon,
trociitos de spéculoos

Helados Artesanales



	Algodón de azúcar	p 8
	Almendra	p 8
	Amandine	p 8
	Amarena	p 8
	Amaretto	p 8
	American biscuit	p 8
	Avellana	p 8
	Azzuro	p 8
	Babá al ron	p 8
	Banoffee	p 8
	Barra choco nut's	p 9
	Barrita caramelo cacahuete	p 9
	Bimbo	p 9
	Black Ice	p 9
	Brownies	p 9
	Búlgaro	p 9
	Búlgaro de fresa	p 9
	Búlgaro de frutos rojos	p 9
	Cacahuete	p 9
	Café	p 9
	Calisson	p 9
	Canela	p 9
	Cappuccino	p 10
	Caramelo de mantequilla, denominación de origen controlada de Isigny	p 10
	Caramelo y mantequilla salada	p 10
	Chartreuse	p 10
	Cheesecake	p 10
	Chicle	p 10
	Choco Dúo	p 10
	Chocolate	p 10
	Chocolate blanco	p 10
	Chocolate con leche	p 10
	Chocolate Alto el Sol de Perú	p 10
	Chouchou	p 10
	Ciruela pasa Armañac	p 11
	Coco	p 11
	Cookies nut's	p 11
	Crema catalana	p 11
	Crema quemada	p 11
	Croquantine	p 11
	Crumble de frutos rojos	p 11
	Dulce de leche	p 11
	Fresa	p 11
	Galleta bretona	p 11
	Génépi	p 11
	Grand cru de chocolate negro del Caribe con sal de Guérande	p 11
	Grand Marnier®	p 12
	Helado con trocitos de Daim®	p 12
	Jengibre	p 12
	Lavanda	p 12
	Macaron frambuesa	p 12

	Magdalena de Commercy	p 12
	Mascarpone	p 12
	Menta blanca	p 12
	Menta chocolate	p 12
	Merengue	p 12
	Miel	p 12
	Miel piñones	p 12
	Mont-Blanc	p 13
	Nata de Isigny	p 13
	Nuez	p 13
	Nuez de Pecán	p 13
	Nuty	p 13
	Osito	p 13
	Pan de jengibre	p 13
	Panetone	p 13
	Panna	p 13
	Pasas al ron	p 13
	Petit beurre	p 13
	Pistacho	p 13
	Plátano marmoleado	p 14
	Plombières	p 14
	Praliné rosa	p 14
	Regaliz	p 14
	Rocher Praliné	p 14
	Rosa	p 14
	Rosquillas catalanas	p 14
	Selva Negra	p 14
	Sésamo negro	p 14
	Spéculoos	p 14
	Stracciatella	p 14
	Tarta de limón y merengue	p 14
	Tarta tatin	p 15
	Té verde Matcha	p 15
	Tiramisú	p 15
	Tomillo	p 15
	Trocitos de castaña	p 15
	Tropézienne	p 15
	Turrón	p 15
	Turrón de Jijona	p 15
	Unicornio	p 15
	Vacherin vainilla frambuesa	p 15
	Vainilla	p 16
	Vainilla macadamia	p 16
	Verbena	p 16
	Violeta	p 16
	Yogur	p 16
	Yogur de arándano	p 16

Restaurantes

	Chocolate	p 10
	Vainilla	p 16



Sorbetes **Plein Fruit**



Albaricoque	p 18
Arándano	p 18
Bergamota	p 18
Bounti	p 18
Cactus limón verde	p 18
Cereza	p 18
Clementina corsa	p 18
Coco	p 18
Frambuesa	p 18
Frambuesa, lichi y agua de rosa	p 18
Fresa	p 18
Fresa menta suave	p 19
Frutas exóticas	p 19
Frutas tropicales	p 19
Frutos rojos	p 19
Grosella	p 19
Hibisco rojo, maracuyá, plátano	p 19
Higo	p 19
Kalamansi	p 19
Kiwi	p 19
Lichi	p 19
Lima	p 19
Limón	p 19
Limón albahaca	p 20
Mandarina	p 20
Mango	p 20
Manzana verde	p 20
Maracuyá	p 20
Melocotón de viña	p 20
Melón	p 20
Mirabel	p 20
Mora	p 20
Naranja	p 20
Naranja sanguina	p 20
Nectarina amarilla	p 20
Pabana	p 21
Pera	p 21
Piña	p 21
Piña asada	p 21
Plátano	p 21
Pomelo rosa	p 21
Ruibarbo	p 21
Tomate albahaca	p 21

Sorbetes **Inesperados**

Café expreso	p 22
Chocolate	p 22
Gazpacho	p 22
Manzana a la sidra	p 22
Menta verde	p 22
Té verde a la menta	p 22
Zanahoria, naranja, jengibre	p 22

Sorbetes **con Alcohol**

Limoncello	p 22
Mojito	p 22
Piña colada	p 22
Don Papa® Baroko	p 22

Heladeros



p 24-25



p 26

Región y Gastronomía

Los Helados



Aceite de oliva	p 28
Azafrán de Dauphiné	p 28
Boletus	p 28
Butternut al mascarpone	p 28
Cabra	p 28
Camembert	p 28
Foie gras	p 28
Infusión café, cardamomo	p 28
Mostaza a la antigua de la Maison Fallot	p 28
Pimienta de Sichuan	p 28
Pimiento y pimiento de Espelette	p 29
Reblochon	p 29
Roquefort nuez	p 29
Saint-Marcellin	p 29
Sopa de cangrejo de río	p 29
Vainilla de Tahiti	p 29
Vino Amarillo del Jura	p 29



Caramelo Salidou	p 29
Doble nata del pueblo Gruyère	p 29

Los Sorbetes



Albahaca	p 30
Cerveza de abadía	p 30
Champán	p 30
Fresa e hinojo	p 30
Fresa «Mara del bosque» albahaca	p 30
Fresa silvestre	p 30
Muroise®	p 30
Oporto 10 años	p 30
Pepino y estragón	p 30
Perejil	p 30
Salmón ahumado al eneldo	p 30
Vinagre balsámico de Módena	p 30
Yuzu	p 30

Especialidades

Postres helados para compartir	p 32
Postres helados individuales	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



Visite **nuestra sitio web**

WWW.GLACESDESALPES.COM

y siganos en



Glaces des Alpes Officiel