A hand with light-colored nail polish holds a black spoon, pouring a thick, vibrant red sauce over a bowl of ice cream. The bowl is dark grey with a white speckled rim and is filled with several scoops of ice cream in various shades of pink and red, topped with fresh strawberries, raspberries, and small pieces of white chocolate. The background is a light, textured surface.

GLACES DES **ALPES**
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GELADOS
E SORVETES
de Excelência

O COMPROMISSO *com a qualidade*

CRIAÇÕES ORIGINAIS, GASTRONÓMICAS E VARIADAS

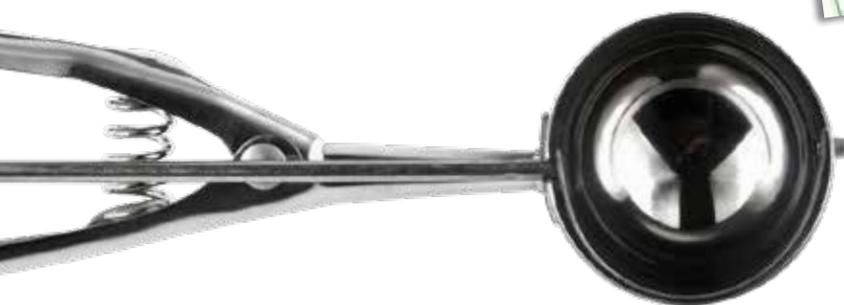
- realizadas pelo Mestre Artesão em gelados, Stéphane Vindret;
- uma variedade de sabores subtis e generosos em intensidade para os palatos mais requintados;

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



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier



CONSERVAÇÃO ÓTIMA

- recipientes com gelados retirados à mão com uma espátula para um trabalho cuidados e para evitar a oxidação da superfície;
- uma ultracongelção 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, manjeriço, 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;
- eforçar 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.



NOVIDADES *Especialidades*

Os Discos de *Vacherins*

- 1,2 Litro
- Diâmetro 17 cm
- Altura 5,5 cm
- Caixa de 2 unidades



DISPONÍVEL EM
3 duplas DE SABORES

Maracujá / Framboesa

sorvete de maracujá «pura fruta»,
sorvete de framboesa «pura fruta»
recheio de merengue

Pêssego de Vinha / Frutos Vermelhos

sorvete de pêssego de vinha das encostas do
Lyonnais «pura fruta», sorvete de frutos vermelhos,
mirtilo, cássis, framboesa, morango e morangos
silvestres «pura fruta», recheio de merengue



Baunilha / Framboesa

gelado de baunilha Bourbon
com manteiga de Échiré e ovos,
sorvete de framboesa «pura fruta»
recheio de merengue



NOVIDADES *Gelados*



Fava de Tonka

gelado com infusão de fava de Tonka que revela um sabor envolvente e intenso de baunilha e de amêndoa amarga



2,5 Litros



Leite de amêndoas

gelado vegetal com leite de amêndoas proveniente de variedades doces e ancestrais cultivadas na bacia do Mediterrâneo



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria

NOVIDADES *Sorvetes*



Ananás, menta, gengibre

uma aliança fresca e surpreendente neste sorvete de ananás levemente mentolado, realçado com uma pitada de gengibre



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



NOVA *Receita*



Tarte de limão merengada

de limão com inclusões de merengue e pedaços de biscoitos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria

INGREDIENTES

Excepcionais

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



GELADOS *Artesanais*



GELADOS *Artesanais*



Alcaçuz

com pasta de alcaçuz



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria

Amaretto

biscoito Amaretti da maison Vicenzi
realçado com o licor de Amaretto



2,5 Litros

Alfazema

com extrato de alfazema e mel
dos Alpes



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria

Ameixas em Armagnac

com Armagnac e ameixas maceradas



2,5 Litros

Algodão-doce

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria

Amêndoas

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



2,5 Litros



GELADOS *Artesanais*



Amendoim

com manteiga de amendoim



2,5 Litros



Avelã

com pasta de avelã



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



American biscuit

com o sabor da famosa bolacha
branca e negra Americana



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Azzuro

delicioso sabor a guloseimas



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Baba de rum

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



5 Litros
Geladaria



GELADOS *Artesanais*



Banana marmoreada

banana com marmoreado
calda de chocolate caseira



2,5 Litros



Baunilha

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



5 Litros
Restauration



8 Litros



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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Baunilha macadâmia

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



Barra caramelo amendoim

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



Para os
Crianças



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Bimbo

baunilha marmoreada com
caramelocom drageias de chocolate



Para os
Crianças



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



GELADOS *Artesanais*



Black Ice

baunilha Bourbon naturalmente tingida com carvão vegetal



2,5 Litros



Bulgaro

com um delicioso sabor a iogurte



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Brownies

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Bulgaro com frutos vermelhos

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



2,5 Litros



Bubble gum

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Bulgaro com morangos

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



GELADOS *Artesanais*



Café

com café 100% Arábica



Cappuccino

gelado de café com raspas de chocolate preto e branco



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Calisson

Com pasta e pedaços de calisson

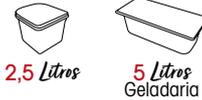


Caramelo com manteiga de Isigny DOP

com caramelo com manteiga de Isigny DOP com pedaços de caramelo



2,5 Litros



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



Canela

infusão caseira de canela de Ceylan



Caramelo com manteiga salgada

elaborado com caramelo, manteiga e sal marinho de Guérande



2,5 Litros



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria

8 Litros



GELADOS *Artesanais*



Chá verde Matcha

com chá verde Matcha do Japão



2,5 Litros



Chocolate

com cacau e
coração de Guanaja Valrhona



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



5 Litros
Restauration



8 Litros



Chartreuse

com o licor Chartreuse verde
dos Monges Cartuxos



2,5 Litros



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



2,5 Litros



*Cheesecake**

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

*enquanto os estoques durarem



2,5 Litros



GELADOS *Artesanais*



Chocolate branco

com chocolate branco ligeiramente
abaunilhado e raspas de
chocolate branco



Coco

com coco e coco ralado



Chocolate de leite

com chocolate de leite Jivara
Vairhona



Cookies nut's

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



Choconuts

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



Crème brûlée

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



GELADOS *Artesanais*



Crème Catalão

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



2,5 Litros



Crumble de frutos vermelhos

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Crème fraîche de Isigny

Com crème fraîche AOC de Isigny



2,5 Litros



Doce de leite

com leite condensado tradicional



2,5 Litros



Crocante

com pasta de avelã e pedaços de avelãs caramelizadas



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Duo choc

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



5 Litros
Geladaria



8 Litros

GELADOS *Artesanais*



Fava de Tonka

gelado com infusão de fava de Tonka que revela um sabor envolvente e intenso de baunilha e de amêndoa amarga

Novidade



Gelado com pedaços de Daim®

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



2,5 Litros



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Favorito

de praliné da Valrhona® com inclusões de amendoins caramelizados



Genépi

com Génépi de «Pères Chartreux®»



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Floresta negra

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



2,5 Litros





GELADOS *Artesanais*



Gengibre
com gengibre



Hortelã branca
com Hortelã branca muito intensa



2,5 Litros



2,5 Litros



*Grand cru de chocolate
préto das Caraïbas
com sal de Guérande*

com chocolate Valrhona e sal
marinho de Guérande



logurte
De leite de Sabóia



2,5 Litros



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Grand Marnier®
com Grand Marnier® e casca
de laranja cristalizada e marinada



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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros





GELADOS *Artesanais*



Leite de amêndoas

gelado vegetal com leite de amêndoas proveniente de variedades doces e ancestrais cultivadas na bacia do Mediterrâneo

Novidade



Mascarpone

com Mascarpone verdadeiro



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Macaron de framboesa

macaron marmoreado com calda de framboesa



Mel

com mel das montanhas



2,5 Litros



2,5 Litros



Madalenas de Commercy

com verdadeiras madalenas de Commercy



Mel pinhões

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



2,5 Litros



2,5 Litros



GELADOS *Artesanais*



Menta com chocolate

com hortelã forte e raspas de chocolate suíço



Morango

gelado com morangos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Merengue

com pedaços de merengue



Nata

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



2,5 Litros



2,5 Litros



Mont-Blanc

baunilha marmoreada com pasta de castanhas e pedaços de merengue



Nata com ginja e cerejas

com pedaços de metades de Ginja marmoreadas com xarope de cereja



2,5 Litros



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



GELADOS *Artesanais*



Nougat

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Nozes Pecan

com pasta e pedaços de nozes pecan caramelizadas



2,5 Litros



Noz

com pasta e miolo de noz



2,5 Litros



Nutty

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



Para os
Crianças



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



Palet Bretão

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria

GELADOS *Artesanais*



Pão de especiarias

com o genuíno pão de especiarias da Alsácia



Plombières

com Kirsch e pedaços de frutos cristalizadas marinadas em Kirsch



2,5 Litros



2,5 Litros



Pedaços de castanha

com pasta de castanhas autêntica com pedaços de castanhas geladas Imbert



Praline

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Pistácio

com pasta de pistácio e pedaços de pistácio da Sicília



Rocher praliné

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



GELADOS *Artesanais*



Rosa

com extrato natural de rosa



2,5 Litros



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



2,5 Litros



Rosquilha Catalã

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



2,5 Litros

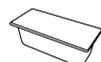


Speculoos

com biscoitos Speculoos Lotus



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Rum com passas

com rum Saint James e passas Golden Choice marinadas na casa



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros

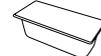


Stracciatella

com leite e raspas de chocolate preto suíço



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



GELADOS *Artesanais*



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



Torta de amêndoa

com pasta de amêndoa da Provença e pedaços de amêndoas caramelizadas



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Tomilho

com infusão de tomilho



Torta de limão com merengue

com pedaços de limão e merengue

Nova receita



2,5 Litros



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



Torrão

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



Torta de maçã

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



2,5 Litros



2,5 Litros



GELADOS *Artesanais*



Unicórnio

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



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



5 Litros
Geladaria



5 Litros
Geladaria



Ursinho

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



Verbena

com infusão de verbena e raspas de limão



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Violeta

com aroma de violetas



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria





SORVETES *Pura Fruta*



SORVETES

Pura Fruta



Alperce

com alperces franceses,
59% de frutos



Ananás

com ananases da Costa Rica,
59% de frutos



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



Ameixa Mirabelle

com ameixas Mirabelle de Lorena,
57% de frutos



Ananás assado

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



2,5 Litros



2,5 Litros



Amora

com amoras,
53% de frutos



Banana

banana,
42% de frutos



2,5 Litros



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



SORVETES *Pura Fruta*



Cereja

com cerejas claras,
65% de frutos



Framboesa

com framboesas,
52% de frutos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



Coco

com coco do Oceano Índico,
60% de frutos



Framboesa, lichia e água de rosas

uma mistura de sorvetes de
framboesa e lichia presenteada
com um toque de água de rosas,
65% de frutos



2,5 Litros



2,5 Litros



Figo

com figos roxos,
53% de frutos



Frutos exóticos

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



2,5 Litros



2,5 Litros



SORVETES *Pura Fruta*



Frutos tropicais

sorvetes de ananás, manga,
Maracujá e lima,

40% de frutos



Kalamansi

kalamansi,

20% de frutos



2,5 Litros



2,5 Litros



Frutos vermelhos

com mirtilos, groselhas, framboesas
e morangos selvagens,

50% de frutos



Kiwi

com kiwis,

60% de frutos



2,5 Litros



2,5 Litros



Hibisco vermelho, maracujá e banana

com hibisco, maracujá
e banana de Madagascar

40% de frutos



Laranja

com laranjas,

58% de frutos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros

SORVETES

Pura Fruta



Laranja sanguinea

com laranjas sanguínea de Sicília,
60% de frutos



Limão

com limões da Sicília,
29% de frutos



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria

8 Litros



Lichia

com líchias,
53% de frutos



Limão e manjeriçã

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



2,5 Litros



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



Lima

com lima,
27% de frutos



Maçã verde

com maçã verde Granny Smith,
52% de frutos



2,5 Litros

5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



SORVETES

Pura Fruta



Manga

com mangas Alphonso,
45% de frutos



Mirtilo

com mirtilos selvagens,
58% de frutos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



2,5 Litros



Maracujá

maracujá,
42% de frutos



Morango

com morangos Sengana,
62% de frutos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



8 Litros



Melão

com melão Charentais,
49% de frutos



Morango com menta doce

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros

SORVETES

Pura Fruta



Pabana

uma mistura exótica de banana,
maracujá, manga e limão,
49% de frutos



Ruibarbo

com ruibarbo,
57% de frutos



2,5 Litros



2,5 Litros



Pera

com peras Williams dos pomares
de Alta-Saboia,
54% de frutos



Tomate e manjeriço

com tomate e manjeriço,
54% de frutos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Pêssego de vinha

com pêsegos de vinha vale do
Ródano,
58% de frutos



Toranja rosa

com toranja rosa,
57% de frutos



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



SORVETES *Com Alcool*



O abuso de álcool é perigoso para sua saúde, consuma com moderação.



Don Papa® Baroko

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



Mojito

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



2,5 Litros



2,5 Litros



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



2,5 Litros



2,5 Litros



SORVETES Originais



Ananás, menta, gengibre

uma aliança fresca e surpreendente neste sorvete de ananás levemente mentolado, realçado com uma pitada de gengibre

Novidade



Cidra de maçã

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



2,5 Litros



5 Litros
Geladaria



2,5 Litros



Cenoura, laranja, gengibre

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



Espresso

com 100% Arábica espresso



2,5 Litros



2,5 Litros



Chocolate

chocolate Guanaja e Caraïbes Valrhona



Hortelã

com hortelã e aroma hortelã com água



2,5 Litros



2,5 Litros



REGIÕES E *Gastronomia*





Abóbora com mascarpone

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



1,5 Litros



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.



1,5 Litros



Azeite

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



1,5 Litros



Acompanhe os seus pratos

Filet de Fera,

Gelado de Abóbora Manteiga com Mascarpone



Baunilha de 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 de 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.



1,5 Litros



Caramelo Salidou

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



2,5 Litros



Descubra receitas exclusivas na nossa secção

o **RECANTO DOS CHEFS** WWW.GLACESDESALPES.COM



Cogumelos Cepes

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



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».



1,5 Litros



1,5 Litros



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.



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.



1,5 Litros



2,5 Litros



Infusão de café, cardamomo

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



1,5 Litros



Pimenta de Sichuan

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



1,5 Litros



Pimento com malagueta de Espelette

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



1,5 Litros



Queijo de Cabra

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



1,5 Litros



Acompanhe os seus pratos

*Atum grelhado,
Gelado de Pimenta de Sichuan*



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.



1,5 Litros



Queijo de Reblochon

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



1,5 Litros



Descubra receitas exclusivas na nossa secção

o RECANTO DOS CHEFS WWW.GLACESDESALPES.COM



Queijo de Roquefort e noz

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



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.



1,5 Litros



1,5 Litros



Sorvetes

REGIÕES E Gastronomia



Cerveja da Abadia

Cerveja da Abadia, produzida da forma tradicional.



1,5 Litros



Champanhe

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



1,5 Litros



Manjeriço

Sorvete com sumo de manjeriço fresco extraído a frio.



1,5 Litros



Acompanhe os seus pratos
*Tomate mozzarella revisitado,
Sorvete Manjeriço*



Morangos «Mara des Bois» e manjeriço

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



1,5 Litros



Morangos selvagens

com morangos selvagens: 58% de frutos



1,5 Litros



Descubra receitas exclusivas na nossa secção

o **RECANTO DOS CHEFS** WWW.GLACESDESALPES.COM



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.



Salsa

Sorvete com sumo de salsa fresco extraído a frio.



1,5 Litros



1,5 Litros



Salmão fumado com aneto

Sorbet de salmão fumado com infusão de aneto.



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.



1,5 Litros



1,5 Litros



Sorvetes

REGIÕES E Gastronomia



Vinho do Porto de 10 anos

com vinho do Porto Tawny
de 10 anos

**PORTO
CRUZ**



Yuzu

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



1,5 Litros



1,5 Litros



Acompanhe os seus pratos
Filetes de salmonete cristalizado,
Gelado Pimento com malaqueta de Espelétte



ESPECIALIDADES



ESPECIALIDADES



Os Discos de Vacherins

- 1,2 Litro
- Diâmetro 17 cm
- Altura 5,5 cm
- Caixa de 2 unidades

DISPONÍVEL EM 3 DUPLAS DE SABORES:



Baunilha / Framboesa

gelado de baunilha Bourbon com manteiga de Échiré e ovos, sorvete de framboesa «pura fruta» recheio de merengue



Maracujá / Framboesa

sorvete de maracujá «pura fruta», sorvete de framboesa «pura fruta» recheio de merengue



Pêssego de Vinha / Frutos Vermelhos

sorvete de pêssego de vinha vale do Ródano «pura fruta», sorvete de frutos vermelhos, mirtilo, cássis, framboesa, morango e morangos silvestres «pura fruta», recheio de merengue



As Sobremesas Geladas a partilhar

- 2 Litros
- 20 a 25 pedaços
- Caixa de 2 unidades
- Comprimento: 58,5 cm

Sobremesas geladas de qualidade, fabricadas artesanalmente, para um preparo personalizado e rápido.

Ideal para as suas refeições festivas e de grupos.

- Podem ser desenformadas rapidamente quando levemente aquecidas com um fio de água morna
- Podem ser fatiadas conforme a sua preferência
- Personalizáveis em função da sua inspiração

Baunilha / Framboesa

gelado de baunilha Bourbon, com manteiga de Échiré e ovos, sorvete de framboesa «pura fruta» recheio de merengue

Caramelo Manteiga Salgada / Pera

gelado de caramelo com manteiga salgada, sorvete de pera Williams «pura fruta», recheio de merengue com chocolate

Chocolate «Macaé» / Manga Maracujá

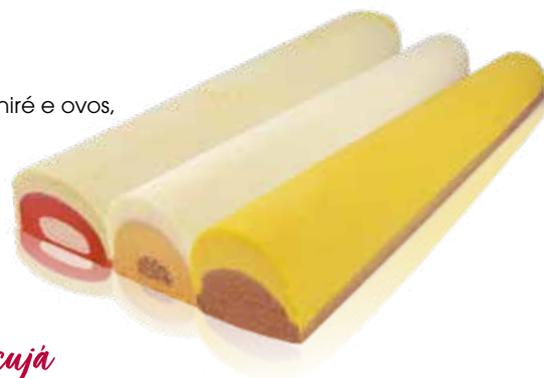
gelado de chocolate grand cru de «Macaé» puro do Brasil, sorvete de manga, maracujá «pura fruta», recheio de merengue

Baunilha / Caramel Manteiga Salgada

gelado de baunilha Bourbon, com manteiga de Échiré e ovos, gelado de caramelo com manteiga salgada, recheio de merengue

Pêssego de Vinha / Frutos Vermelhos

sorvete de pêssego de vinha vale do Ródano «pura fruta», sorvete de frutos vermelhos, mirtilo, cássis, framboesa, morango e morangos silvestres «pura fruta», recheio de merengue



ESPECIALIDADES



Lingote de nougat gelado tipb pasteleiro

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

- 1,6 Litros
- 18 parções



Sobremesas geladas Individuais

- Especialidades 140 ml
- 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 de Limoncello

com licor Limoncello



Suflé gelado Grand Marnier®

com Grand Marnier® polvilhado com cacau



Sobremesa gelada de Speculoos /baunilha Bourbon

gelado Speculoos, gelado de baunilha Bourbon, lascas de Speculoos



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



PAE la Caille
191, avenue des Marais
74350 Allonzier la Caille
FRANCE
Tél. : + 33 (0)4 50 46 45 00
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