

**GLACES** DES ALPES  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

PRODUTOS 2023

GELADOS  
E SORVETES  
*de Excelência*



# ZÉRO 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*  
Maitre Artisan Glacier

## CONSERVAÇÃO ÓTIMA

- recipientes com gelados retirados à mão com uma espátula para um trabalho cuidadoso 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



FOLHAS DE  
MANJERICÃO FRESCO



MATURACÃO  
SORVETE DE MANGA



INFUSÃO CASEIRA  
DE FLOR DE HIBISCO



# 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, alfazema, etc.;

### **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.



## NOVA Receita



### Amêndoas

Com pasta de amêndoas da Provença 70% da Maison Valrhona®, com inclusões de amêndoas caramelizadas.



2,5 Litros

## NOVIDADES Sorvetes



### Ananás manjericão

A aliança perfeita entre o ananás e as folhas frescas do manjericão, para um sorvete refrescante.

60% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria

### Alperce alecrim

Encontrará toda a subtilidade do nosso Mestre Artesão neste sorvete de alperce dos Montes e Encostas de Lyon, cujo sabor é delicadamente realçado pelo perfume da água floral do alecrim.

59% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



### Menthe Pastille®

Este sorvete alcoólico extremamente refrescante foi elaborado com o famoso licor Menthe Pastille® da Maison Giffard, destilaria e licorista desde 1885. [www.giffard.com](http://www.giffard.com)

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



2,5 Litros

### Café frio

Sorvete de café frio com café 100% Arábica na sua expressão mais pura, especialmente para os amantes do café.



2,5 Litros

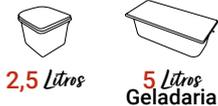


# NOVIDADES

## Gelados

### Caramelo chocolate

Este gelado untuoso e delicioso de caramelo com manteiga meio-sal de Isigny AOP, com inclusões de raspas de chocolate de leite, pedaços de caramelo de manteiga com sal e marmoreado de caramelo de manteiga com sal, seguramente fará o seu paladar sucumbir de prazer.



2,5 Litros

5 Litros  
Geladaria



### Baunilha chocolate amêndoas

Para um sabor ainda mais delicioso, o nosso Mestre Artesão elaborou um gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar com nata fresca, amêndoas e marmoreado de chocolate.

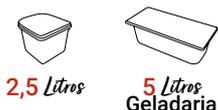


2,5 Litros

5 Litros  
Geladaria

### Baunilha com nata fresca

Gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar com nata fresca.



2,5 Litros

5 Litros  
Geladaria



# NOVAS

## Denominações



### Amaretto torna-se Amaretti

Encontre os sabores da Itália neste gelado Amaretti, com inclusões de biscoitos e notas de licor de Amaretto.



2,5 Litros



### Croquantine torna-se Avelãs com pedaços caramelizados

Gelado de avelãs com notas de fruta torrados e pedaços de avelãs caramelizadas.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria

# INGREDIENTES *Excepcionais*

- Seleccionadas cuidadosamente pelas suas qualidades organolépticas junto dos nossos fornecedores históricos, reconhecidos pelo saber-fazer respetivamente demonstrado.
- Escolhidas, ao máximo, de origem França e provenientes das nossas terras regionais e locais.



Uma única verdade : *o prazer gustativo.*

Uma única palavra de ordem : *a perfeição.*



# GELADOS *Artesanais*





## Alcaçuz

Cremoso e untuoso, com o sabor típico do alcaçuz.



## Amaretti

Encontre os sabores da Itália neste gelado Amaretti, com inclusões de biscoitos e notas de licor de Amaretto.

NUEVA  
Denominação



## Alfazema

Com extrato de alfazema e mel dos Alpes.



## Ameixas em Armagnac

Com Armagnac e ameixas maceradas.



## Algodão-doce

Um sabor de infância; gelado de algodão-doce levemente perfumado com o sabor do coco.



## Amêndoas

Com pasta de amêndoas da Provença 70% da Maison Valrhona®, com inclusões de amêndoas caramelizadas.

NOVA  
Receita





## Amendoim

Gelado untuoso e generoso, com pasta de amendoim.



2,5 Litros



## Avelãs com pedaços caramelizados

Gelado de avelãs com notas de fruta torrados e pedaços de avelãs caramelizadas.

NUEVA  
Denominação



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



## Avelã

Gelado que traz todo o sabor doce e untuoso do creme de avelãs.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Baba de rum

Mais do que um gelado, uma verdadeira sobremesa: o gelado de rum Saint-James® com os seus pedaços de baba macerados.



5 Litros  
Geladaria





## Banana marmoreada

O doce sabor da banana com marmoreado de calda de chocolate caseira.



2,5 Litros



## Baunilha

Gelado com ovos, baunilha Bourbon de Madagascar e manteiga de Échiré.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



5 Litros  
Restaurantes



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 chocolate amêndoas

Para um sabor ainda mais delicioso, o nosso Mestre Artesão elaborou um gelado de baunilha Bourbon de Madagascar com nata fresca, amêndoas e marmoreado de chocolate.

NOVIDADE



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Barra caramelo amendoim

Gelado com marmoreado de caramelo, aparas de amendoim, pepitas de chocolate Valrhona®.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Baunilha com nata fresca

Gelado de baunilha Bourbon de Madagascar com nata fresca.

NOVIDADE



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria





## Baunilha macadâmia

Gelado de baunilha Bourbon marmoreado com uma calda de caramelo e pedaços de nozes de macadâmia caramelizadas.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## 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



## Bimbo

Baunilha marmoreada com caramelo com drageias de chocolate.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Bubble gum

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



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Black ice

Baunilha Bourbon naturalmente tingida com carvão vegetal.



2,5 Litros



## Búlgaro

Cremoso e saboroso, encontre o sabor único e característico do iogurte búlgaro.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Búlgaro com frutos vermelhos*

Gelado de iogurte búlgaro com um sabor único, associado ao seu coquetel de fruta vermelhos.



2,5 Litros



## *Calisson*

Com pasta de Calisson de Aix en Provence da Maison Roy René e inclusões de massa de Calisson.



2,5 Litros



## *Búlgaro com morangos*

Descubra o nosso gelado búlgaro com pedaços de morangos semi-confitados e o seu marmoreado.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Canela*

*(A infusão do domingo...)*

Este gelado de canela, com infusão caseira de canela de Ceylan, seguramente revelará toda a diversidade do seu painel aromático.



2,5 Litros



## *Café*

Gelado de café 100% Arábica com aromas finos, sem notas amargas.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Cappuccino*

Gelado de café com raspa de chocolate preto e branco.



2,5 Litros





## *Caramelo com manteiga de Isigny DOP*

Com caramelo com manteiga de Isigny DOP com pedaços de caramelo.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Chá verde Matcha*

Com o sabor intenso do chá verde Matcha do Japão, conhecido pelas suas inúmeras virtudes. Este gelado é uma verdadeira viagem rumo à Terra do Sol Nascente.



2,5 Litros



## *Caramelo com manteiga salgada*

Elaborado com caramelo, manteiga e sal marinho de Guérande.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## *Chartreuse®*

Licor Chartreuse®. Mergulhe no seu verde intenso e encontre as suas surpreendentes notas de ervas e especiarias.



2,5 Litros



## *Caramelo chocolate*

Este gelado untuoso e delicioso de caramelo com manteiga meio-sal de Isigny AOP, com inclusões de raspas de chocolate de leite, pedaços de caramelo de manteiga com sal e marmoreado de caramelo de manteiga com sal, seguramente fará o seu paladar sucumbir de prazer.

**NOVIDADE**



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Chocolate*

Gelado com chocolate preto intenso, cacau e recheio de Guanaja 80% da Maison Valrhona®.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



5 Litros  
Restaurantes



8 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



## *Choconuts*

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



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## *Chocolate branco*

Com chocolate branco ligeiramente abaunilhado e raspas de chocolate branco.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Coco*

Gelado com leite, pasta de coco e coco ralado.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## *Chocolate de leite*

Deixe-se levar pelo sabor doce e maltado do cacau com o chocolate de leite Jivara da Maison Valrhona®.



2,5 Litros



## *Cookies nut's*

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



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Crème brûlée

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



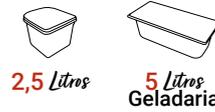
## Crumble de fruta vermelhos

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



2,5 Litros

5 Litros  
Geladaria



2,5 Litros

5 Litros  
Geladaria



## Creme Catalão

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



## Doce de leite

Com leite condensado tradicional.



2,5 Litros



2,5 Litros



## Crema fresca de Isigny

Com crème fraïche AOC de Isigny.



## Duo choc

Gelado de dois aromas: chocolate de leite Valrhona e chocolate branco.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria

8 Litros



## 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



## Gelado com pedaços de Daim®

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



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Favorito

Com pralina de amendoins da Maison Valrhona®, associado à crocância das pralinas da nossa infância.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Génépi

O génépi é elaborado a partir de plantas recolhidas exclusivamente nos Alpes, com notas de cânfora e de resina. Extremamente apreciado nos nossos Alpes durante o inverno.



2,5 Litros



## Floresta negra

Nata fresca, cerejas confitadas com raspas de chocolate e calda de chocolate Valrhona.



2,5 Litros



## Gengibre

Gelado perfumado com gengibre natural e com notas de limão vivas e picantes.



2,5 Litros



## *Grand cru de chocolate preto das Caraibas com sal de Guérande*

Com chocolate de Maison Valrhona®, dotado de notas intensas e toques amadeirados e de fruta secos torrados, com uma pitada de sal de Guérande.



2,5 Litros



## *Iogurte*

Gelado untuoso e cremoso com o sabor típico do iogurte de leite da Saboia.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Grand Marnier®*

Com Grand Marnier® e casca de laranja cristalizada e marinada.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Iogurte de mirtilo*

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



2,5 Litros



## *Hortelã branca*

Encontre neste gelado toda a frescura e a intensidade da menta.



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



## Macaron de framboesa

Macaron marmoreado com calda de framboesa.



## Mel

Gelado com notas florais, frescas e levemente amadeiradas, típicas do mel da montanha.



2,5 Litros



2,5 Litros



## Madalenas de Commercy

Gelado elaborado com verdadeiras Madeleines de Commercy e realçado pelas raspas de fruta cítricas.



## Mel pinhões

Com mel de alfazema e inclusões de pinhões tostados.



2,5 Litros



2,5 Litros



## Mascarpone

Com autêntico mascarpone, um ingrediente incontornável da gastronomia italiana, este gelado é um verdadeiro mergulho no coração das regiões de Piemonte-Lombardia.



## Menta com chocolate

Gelado de menta com inclusões de raspas de chocolate preto 61%.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria





## Merengue

Gelado saboroso e estaladiço, com pedaços de merengue.



2,5 Litros



## Nata

Um gelado puro, lácteo e cremoso, para possibilitar inúmeras associações.



2,5 Litros



## Mont-Blanc

Gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar marmoreado com creme de castanhas, levemente perfumado com uísque e com pedaços de merengue...



2,5 Litros



## Nata com ginja e cerejas

Com pedaços de metades de Ginja marmoreadas com xarope de cereja.



2,5 Litros



5 Litros Geladaria



## Morango

Gelado de morango, generosamente delicioso e frutado.



2,5 Litros



## Nougat

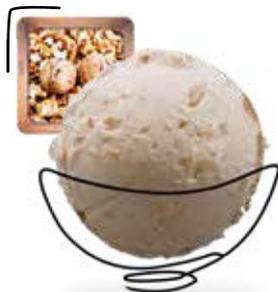
Gelado com creme de Nougat de Montélimar da Maison Chabert et Guillot®, pedaços de nougat e amêndoas tostadas.



2,5 Litros



5 Litros Geladaria



## Noz

Com pasta de nozes e inclusões de nozes tostadas.



2,5 Litros



## Palet Bretão

Com palets bretões (biscoitos secos) de manteiga pura com marmoreado de caramelo de manteiga com sal e inclusões de biscoitos crocantes.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Noizes pecan

Com pasta e pedaços de nozes pecan caramelizadas.



2,5 Litros

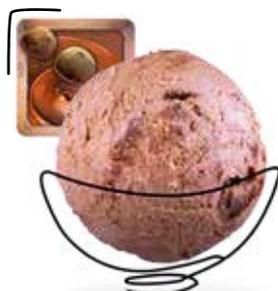


## Pão de especiarias

Com a Maison LIPS, descubra todos os sabores do nosso gelado com a autêntica broa de mel da Alsácia.



2,5 Litros



## Nutty

A combinação perfeitamente generosa da avelã com o chocolate Caraíbes da Maison Valrhona® e um marmoreado estaladiço.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## Pedaços de castanha

Gelado de castanhas com creme e pasta de castanhas, perfumadas com baunilha Bourbon de Madagáscar, e pedaços de castanhas glaceadas Imbert®.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Pistácio

Com pasta de pistácio e pedaços de pistácio da Sicília.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## Rocher praliné

Gelado de chocolate Macaé da Maison Valrhona® associado ao doce sabor do creme de avelãs e à crocância dos pedaços de avelãs tostadas.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Plombières

Com Kirsch e pedaços de fruta cristalizadas marinadas em Kirsch.



2,5 Litros



## Rosa

Gelado com sabor floral original, com extrato natural de rosa.



2,5 Litros



## Praline

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



2,5 Litros



## Rosquilha Catalã

Gelado de biscoito com notas de limão e anis e inclusões de verdadeiras roscas catalãs.



2,5 Litros



## Rum com passas

Com rum Saint-James® e uvas Golden Choice com maceração durante longos dias.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## Stracciatella

Gelado com notas lácteas, levemente perfumado com caramelo e baunilha, realçado pelos deliciosos pedaços de chocolate preto.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 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



## 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.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Speculoos

Gelado saboroso e estaladiço, com o verdadeiro biscoito Spéculoos Lotus®.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Tomilho

Gelado com os sabores típicos e aromáticos da infusão caseira de tomilho.



2,5 Litros



## Torrão

Gelado com verdadeiro  
Torrão de Jijona, AOP  
- Pablo Garrigos Ibañez.



2,5 Litros



## Torta de limão com merengue

com pedaços de limão e merengue  
e inclusões de biscoitos.



2,5 Litros

5 Litros  
Geladaria



## 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



## Unicórnio

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

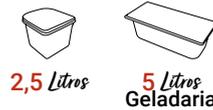


5 Litros  
Geladaria



## Ursinho

Gelado com sabor de marshmallow,  
que traz toda a sua maciez  
em pedaços generosos e um  
marmoreado de chocolate caseiro.



2,5 Litros

5 Litros  
Geladaria



## 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  
crocrantes e fundentes.



5 Litros  
Geladaria





## *Verbena*

Gelado que traz o discreto sabor da infusão caseira de verbena, realçado com raspas de limão.



2,5 Litros



## *Violeta*

Um doce sabor floral neste gelado com aroma de violeta.



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria

## RECEITAS CHEIAS DE *Generosidade.*



# SORVETES *Pura Fruta*





## Abacaxi

Com abacaxi da Costa Rica.  
59% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Alperce

Alperce dos Montes e Encostas de Lyon e do vale do Ródano.  
59% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Abacaxi manjeriçao

A aliança perfeita entre o abacaxi e as folhas frescas do manjeriçao, para um sorvete refrescante.

60% de fruta

NOVIDADE



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Alperce alecrim

Encontrará toda a subtilidade do nosso Mestre Artesão neste sorvete de alperce dos Montes e Encostas de Lyon, cujo sabor é delicadamente realçado pelo perfume da água floral do alecrim.

59% de fruta

NOVIDADE



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Abacaxi assado

Sorbet de abacaxi marmoreado com caramelo e rum.

58% de fruta



2,5 Litros



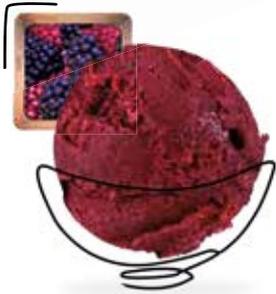
## Ameixa Mirabelle

Com ameixas Mirabelle de Lorena.  
57% de fruta



2,5 Litros





## Amora

Com amoras.  
53% de fruta



## Bounti

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



2,5 Litros



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Banana

Banana.  
42% de fruta



## Caço limão verde

Coquetel tónico e colorido  
de puré de caço e de limão verde.  
48% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



2,5 Litros



## Bergamota

Com bergamota da Sicília.  
27% de fruta



## Cassis

Cassis negro da Borgonha.  
49% de fruta



2,5 Litros



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## 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 fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Cereja

Com cerejas claras.

65% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Coco

Sorvete com leite de coco do oceano Índico.

58% de fruta



2,5 Litros



## Figo

Com figos roxos.

53% de fruta



2,5 Litros



## Framboesa

Com framboesas.

52% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## Framboesa, lichia e água de rosas

Uma mistura de sorvetes de framboesa e lichia presenteada com um toque de água de rosas.

65% de fruta



2,5 Litros



## *Frutos exóticos*

Uma mistura de banana, goiaba, laranja sanguínea, ananás e maracujá.

57% de fruta



2,5 Litros



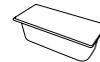
## *Hibisco vermelho, maracujá e banana*

Com hibisco, maracujá e banana de Madagáscar.

40% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## *Frutos tropicais*

sorvetes de abacaxi, manga, maracujá e lima.

40% de fruta



2,5 Litros



## *Kalamansi*

Kalamansi.

20% de fruta



2,5 Litros



## *Frutos vermelhos*

Com mirtilos, groselhas, framboesas e morangos selvagens.

50% de fruta



2,5 Litros



## *Kiwi*

Com Kiwi.

60% de fruta



2,5 Litros



*Laranja*  
Com laranjas.  
58% de fruta



2,5 Litros



*Lima*  
Com lima.  
27% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



*Laranja sanguinea*  
Com laranjas sanguínea de Sicília.  
60% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



*Limão*  
Com limões da Sicília.  
29% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



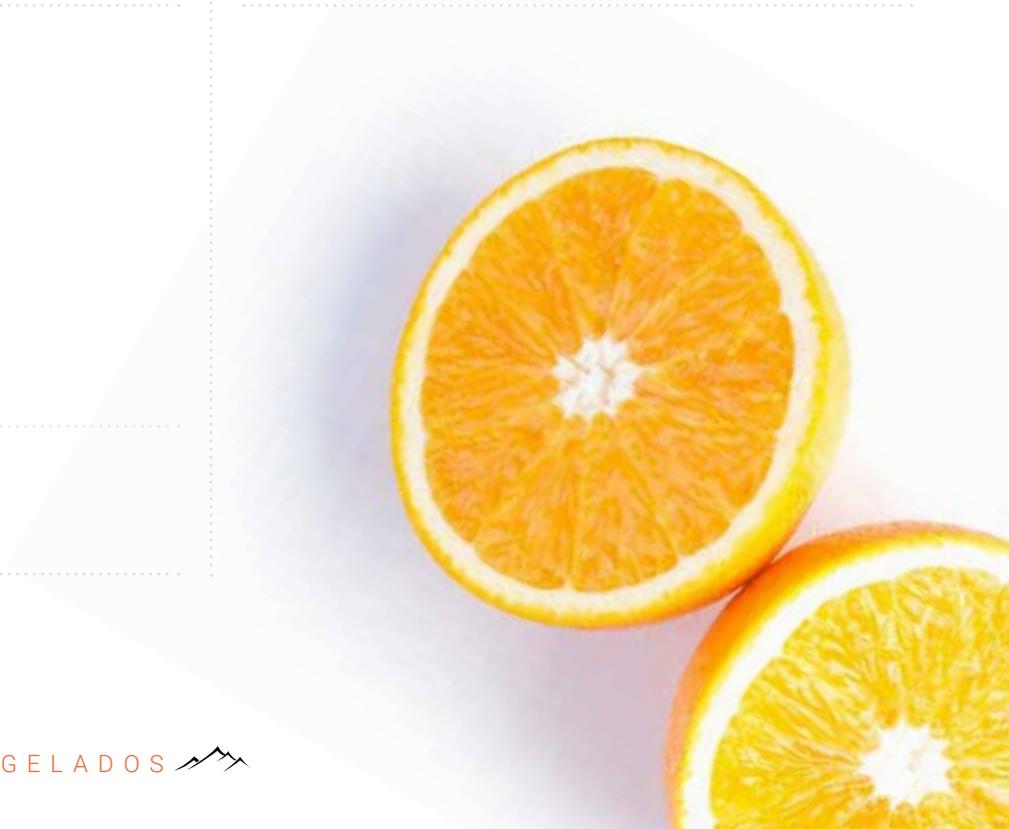
8 Litros



*Lichia*  
Com lichias.  
53% de fruta



2,5 Litros





## Limão e manjeriçã

Uma deliciosa mistura de limão e folha de manjeriçã.

27% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Maracujá

Maracujá.

42% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## Maçã verde

Maçã verde Granny Smith do vale do Ródano.

52% de fruta



2,5 Litros



## Melão

Com melão Charentais.

49% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Manga

Com mangas Alphonso e Totapuri.

45% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## Mirtilo

Com mirtilos selvagens.

58% de fruta



2,5 Litros



## Morango

Com morango Sengana.  
62% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



8 Litros



## Pera

Com pera Williams da Saboia.  
54% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Morango com menta doce

Morango Sengana e infusão de menta fresca.  
62% de fruta



2,5 Litros



## Pêssego de vinha

com pêssegos de vinha do vale do Ródano.  
58% de fruta



2,5 Litros



5 Litros  
Geladaria



## Pabana

Uma mistura exótica de banana, maracujá, manga e limão.  
49% de fruta



2,5 Litros



## Ruibarbo

Com ruibarbo.  
57% de fruta



2,5 Litros





### *Tomate e manjeriçao*

Com tomate e manjeriçao.  
54% de fruta



2,5 Litros



### *Toranja rosa*

Com toranja rosa.  
57% de fruta



2,5 Litros

## A DENOMINAÇÃO *Pura Fruta*

Denominação que garante um teor mínimo de frutas de 45%. E de 20% para frutas azedas e com sabor forte.



# 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.



2,5 Litros



## *Mojito*

Rum branco das Antilhas Francesas, limão verde e folhas de menta.



2,5 Litros



## *Limoncello*

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



2,5 Litros



## *Piñacolada*

Mistura de puré de abacaxi e de coco, perfumado com rum Saint-James.



2,5 Litros



## *Menthe Pastille®*

Este sorvete alcoólico extremamente refrescante foi elaborado com o famoso licor Menthe Pastille® da Maison Giffard, destilaria e licorista desde 1885. [www.giffard.com](http://www.giffard.com)

NOVIDADE



2,5 Litros





## *Abacaxi, menta, gengibre*

Uma aliança fresca e surpreendente neste sorvete de abacaxi levemente mentolado, realçado com uma pitada de gengibre.



2,5 Litros



## *Chocolate*

Sorvete exclusivo para os amantes de chocolate. Fruto de uma intensa associação de cacau, coração de Guanaja 80% e Caribe de Valrhona®.



2,5 Litros



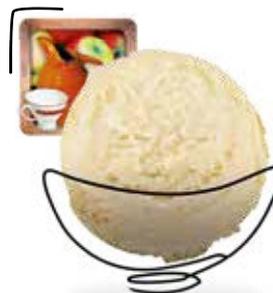
## *Café frio*

Sorvete de café frio com café 100% Arábica na sua expressão mais pura, especialmente para os amantes do café.

NOVIDADE



2,5 Litros



## *Cidra de maçã*

Feito com purê de maçã e cidra. 48% de cidra, 24% de maçã



2,5 Litros



## *Cenoura, laranja, gengibre*

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



2,5 Litros



## *Hortela*

Encontre toda a frescura hortelã neste sorvete com sabores de menta de água.



2,5 Litros



*Desde 1991, Stéphane Vindret administra habilmente toda a produção do atelier de Glaces des Alpes. Da elaboração da receita à sua realização, sem esquecer da gestão de toda a sua equipa de pasteleiros, ele trabalha à moda dos grandes chefs da gastronomia e da pastelaria com quem lapidou as suas competências (Charles Jaegler, Christophe Marquant, Franck Fleurance, Ulrich Beringer).*

*Para além dos gelados, ele sempre está em busca de novos sabores surpreendentes e criativos para reposicionar os gelados no centro da gastronomia e da imaginação dos grandes chefs.*

*„Fazemos gelados, isto é um facto, mas damos, sobretudo, as ferramentas aos nossos colegas cozinheiros para que possam expressar toda a sua criatividade. O meu objetivo consiste em transcender, sob a forma de um gelado, todo o sabor original do ingrediente excepcional que selecionámos“.*

*Stéphane Vindret*  
Maitre Artisan Glacier



# 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**

### *Cogumelos Cepas*

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



1,5 Litros

### *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

### *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.



1,5 Litros

### *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.



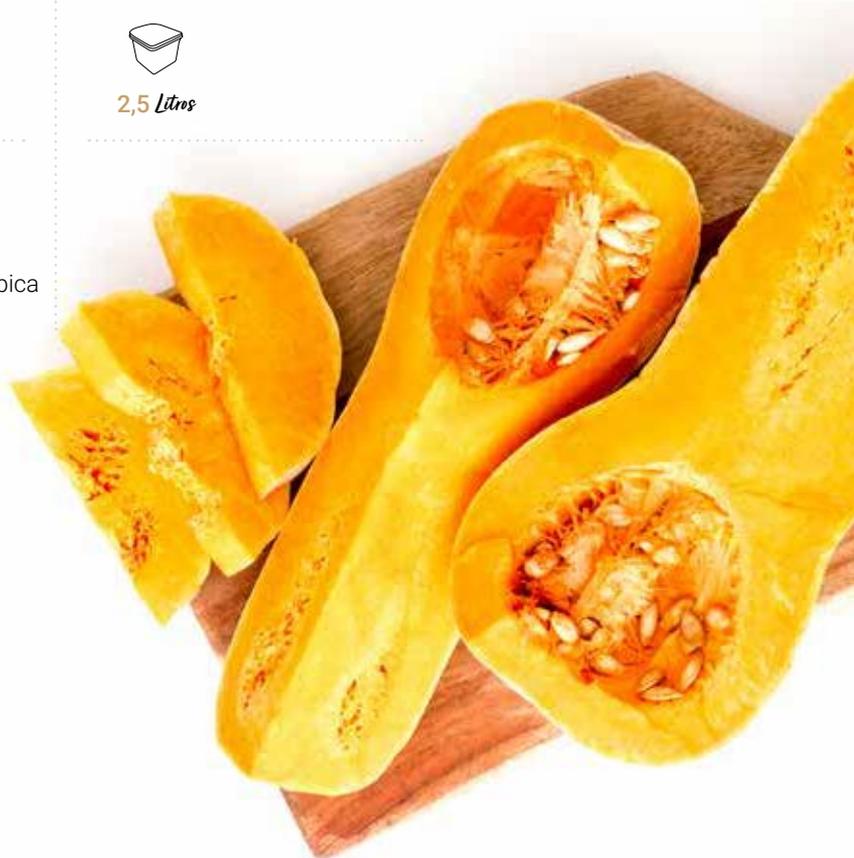
2,5 Litros

### *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 (citríneos) 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**

## *Queijo de Roquefort e noz*

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



1,5 Litros

## *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



## *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

## *Manjeriçã*

Sorvete com sumo de manjeriçã fresco extraído a frio.



1,5 Litros



Acompanhe os seus pratos  
*Tomate mozzarella revisitado.*  
*Sorvete Manjeriçã*

## *Morangos «Mara des Bois» e manjeriçã*

Uma mistura dos mais deliciosos morangos com manjeriçã para um sorvete 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 fruta



1,5 Litros



Descubra receitas exclusivas na nossa secção  
**o RECANTO DOS CHEFS**

## *Pepino e estragão*

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



1,5 Litros

## *Salmão fumado com aneto*

Sorvete de salmão fumado com infusão de aneto.



1,5 Litros

## *Salsa*

Sorvete com sumo de salsa fresco extraído a frio.



1,5 Litros

## *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





### *Vinho do Porto de 10 anos*

Com vinho do Porto Tawny de 10 anos.

PORTO  
**CRUZ**



1,5 Litros



### *Yuzu*

Originalmente do leste da Ásia, nosso yuzu japonês é um híbrido de tangerina silvestre e limão com sabor ácido e notas frescas e tônicas.



1,5 Litros



Acompanhe os seus pratos  
*Filetes de salmão cristalizado,*  
*Gelado Pimento com malagueta de Espelette*

# ESPECIALIDADES



## As Sobremesas Geladas *a partilhar*

- 1,8 Litros / 8 pedaços
- Diâmetro 20 cm
- Altura 5.5 cm
- Caixa de 3 unidades



DISPONÍVEL EM 3 DUPLAS DE SABORES:

### Os Discos de *Vacherins*



#### *Baunilha / Framboesa*

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



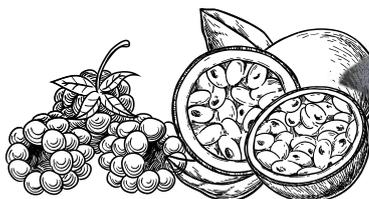
#### *Maracujá / Framboesa*

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 fruta vermelhos, mirtilo, cássis, framboesa, morango e morangos silvestres «pura fruta», recheio de merengue.





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

## As Sobremesas Geladas a partilhar

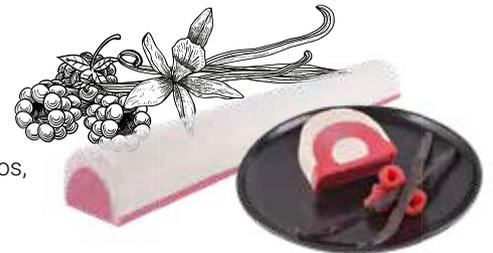
**Sobremesas geladas de qualidade, fabricadas artesanalmente, para um preparo personalizado e rápido. Ideal para as suas refeições festivas e de grupos.**

- 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



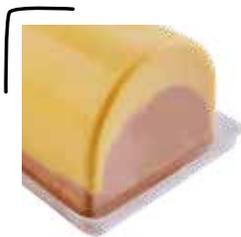
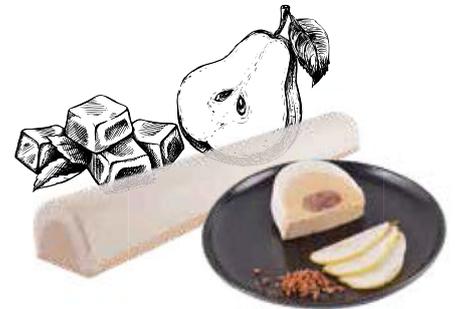
### Baunilha / Framboesa

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



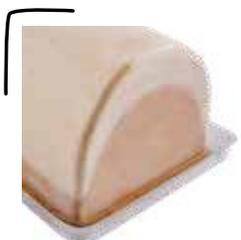
### Caramelo manteiga salgada / Pera

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



### Clementina corsa / Chocolate

Sorvete de clementina corsa «pura fruta», gelado de chocolate Valrhona®, 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.



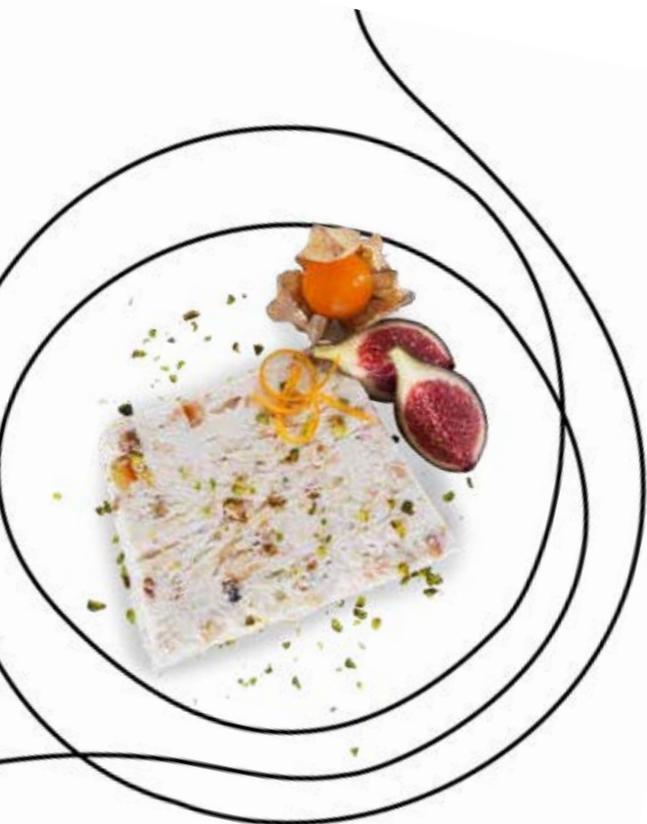
### Pêssego de vinha / Frutos vermelhos

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



## As Sobremesas Geladas *a partilhar*

- 1,6 Litros
- 18 parções
- Caixa de 9 unidades



### *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.



- 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 rhodoid

- Espacialidades 140 ml
- Volume unitário
- Caixa de 12 unidades

## Sobremesas geladas Individuais



### *Nougat gelado*

Com creme de nougat de Montélimar e frutas cristalizadas.



### *Suflê gelado de Limoncello*

Com licor Limoncello.



### *Suflê gelado Grand Marnier®*

Com Grand Marnier® polvilhado com cacau.



### *Sobremesa gelada de Speculoos / baunilha Bourbon*

Gelado Speculoos, gelado de baunilha Bourbon, lascas de Speculoos.



## Gelados - 2,5 Litros

Alcaçuz	p 8	Doce de leite	p 15
Alfazema	p 8	Fava de Tonka	p 16
Algodão-doce	p 8	Favorito	p 16
Amaretti <small>NOVA Denominação</small>	p 8	Floresta negra	p 16
Ameixas en Armagnac	p 8	Gelado com pedaços de Daim®	p 16
Amêndoas <small>NOVA Receita</small>	p 8	Génépi	p 16
Amendoim	p 9	Gengibre	p 16
American biscuit	p 9	Grand cru de chocolate preto das Caraibas com sal de Guérande	p 17
Avelã	p 9	Grand-Marnier®	p 17
Avelãs com pedaços caramelizados <small>NOVA Denominação</small>	p 9	Hortã branca	p 17
Azzuro	p 9	logurte	p 17
Banana marmoreada	p 10	logurte de mirtilo	p 17
Banoffee	p 10	Leite de amêndoas	p 17
Barra caramelo amendoim	p 10	Macaron de framboesa	p 18
Baunilha	p 10	Madelenas de Commercy	p 18
Baunilha chocolate amêndoas <small>NOVIDADE</small>	p 10	Mascarpone	p 18
Baunilha com nata fresca <small>NOVIDADE</small>	p 10	Mel	p 18
Baunilha macadâmia	p 11	Mel pinhões	p 18
Bimbo	p 11	Menta com chocolate	p 18
Black ice	p 11	Merengue	p 19
Brownies	p 11	Mont-Blanc	p 19
Bubble gum	p 11	Morango	p 19
Búlgaro	p 11	Nata	p 19
Búlgaro com frutos vermelhos	p 12	Nata com ginja e cerejas	p 19
Búlgaro com morangos	p 12	Nougat	p 19
Café	p 12	Noz	p 20
Calisson	p 12	Nozes pecan	p 20
Canela	p 12	Nuty	p 20
Cappuccino	p 12	Palet Bretão	p 20
Caramelo com manteiga de Isigny DOP	p 13	Pão de especiarias	p 20
Caramel com manteiga salgada	p 13	Pedaços de castanha	p 20
Caramelo chocolate <small>NOVIDADE</small>	p 13	Pistácio	p 21
Chá verde Matcha	p 13	Plombières	p 21
Chartreuse®	p 13	Praline	p 21
Chocolate	p 13	Rocher praliné	p 21
Chocolate Alto el Sol du Peru	p 14	Rosa	p 21
Chocolate branco	p 14	Rosquilha catalã	p 21
Chocolate de leite	p 14	Rum com passas	p 22
Choconuts	p 14	Sesamo preto	p 22
Coco	p 14	Speculoos	p 22
Cookies nut's	p 14	Stracciatella	p 22
Crème brûlée	p 15	Tiramisu	p 22
Crème Catalão	p 15	Tomilho	p 22
Crème fraîche de Isigny	p 15	Torrão	p 23
Crumble de fruta vermelhos	p 15	Torta de limão com merengue	p 23
		Torta de maçã	p 23
		Ursinho	p 23
		Verbena	p 24
		Violeta	p 24



## Sorvetes - 2,5 Litros

<b>Pura Fruta</b>		Limão e manjeriçã	p 31
Abacaxi	p 26	Maçã verde	p 31
Abacaxi manjeriçã	p 26	Manga	p 31
Abacaxi assado	p 26	Maracujá	p 31
Alperce	p 26	Melão	p 31
Alperce alecrim	p 26	Mirtilo	p 31
Ameixa mirabelle	p 26	Morango	p 32
Amora	p 27	Morango com menta doce	p 32
Banana	p 27	Pabana	p 32
Bergamota	p 27	Pera	p 32
Bounti	p 27	Pêssego de vinha	p 32
Cacto limão verde	p 27	Ruibarbo	p 32
Cassis	p 27	Tomate e manjeriçã	p 32
Clementina corsa	p 28	Toranja rosa	p 33
Cereja	p 28		
Coco	p 28	<b>Com Alcool</b>	
Figo	p 28	Don Papa® Baroko	p 34
Framboesa	p 28	Limoncello	p 34
Framboesa, lichia e água de rosas	p 28	Menthe Pastille® <small>NOVIDADE</small>	p 34
Frutos exóticos	p 29	Mojito	p 34
Frutos tropicais	p 29	Piñacolada	p 34
Frutos vermelhos	p 29		
Hibisco vermelho, maracujá e banana	p 29	<b>Originais</b>	
Kalamansi	p 29	Abacaxi, menta, gengibre	p 35
Kiwi	p 29	Café frio <small>NOVIDADE</small>	p 35
Laranja	p 30	Cenoura, laranja, gengibre	p 35
Laranja sanguinea	p 30	Chocolate	p 35
Lichia	p 30	Cidra de maçã	p 35
Lima	p 30	Hortela	p 35
Limão	p 30		



## Gelados - 5 Litros Restauration

Baunilha	p 10	Chocolate	p 13
----------	------	-----------	------

**GLACES**  
DES **ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER





## Gelados - 5 Litros Geladaria

Alcaçuz	p 8	Choconuts	p 14
Alfazema	p 8	Coco	p 14
Algodão-doce	p 8	Cooies nut's	p 14
American biscuit	p 9	Crème brûlée	p 15
Avelã	p 9	Crumble de fruta vermelhos	p 15
Avelãs com pedaços caramelizados	p 9	Duo choc	p 15
Azzuro	p 9	Favorito	p 16
Baba de rum	p 9	Gelado com pedaços de Daim®	p 16
Banoffee	p 10	Grand Marnier®	p 17
Barra caramelo amendoim	p 10	logurte	p 17
Baunilha	p 10	Mascarpone	p 18
Baunilha chocolate amêndoas <b>NOVIDADE</b>	p 10	Menta com chocolate	p 18
Baunilha com nata fresca <b>NOVIDADE</b>	p 10	Nata com ginja e cerejas	p 19
Baunilha macadâmia	p 11	Nougat	p 19
Bimbo	p 11	Nuty	p 20
Brownies	p 11	Palet Bretão	p 20
Bubble gum	p 11	Pedaços de castanha	p 20
Búlgaro	p 11	Pistácio	p 21
Búlgaro com morangos	p 12	Rocher praliné	p 21
Café	p 12	Rum com passas	p 22
Caramelo com manteiga de isigny DOP	p 13	Speculoos	p 22
Caramelo com manteiga salada	p 13	Stracciatella	p 22
Caramelo chocolate <b>NOVIDADE</b>	p 13	Tiramisu	p 22
Chocolate	p 13	Torta de limão com merengue	p 23
Chocolate branco	p 14	Unicórnio	p 23
		Ursinho	p 23
		Vacherin de baunilha e de framboesa	p 23
		Violeta	p 24



## Sorvetes - 5 Litros Geladaria

Abacaxi	p 26	Hibisco vermelho, maracujá e banana	p 29
Abacaxi manjerição <b>NOVIDADE</b>	p 26	Laranja sanguínea	p 30
Alperce	p 26	Lima	p 30
Alperce alecrim <b>NOVIDADE</b>	p 26	Limão	p 30
Banana	p 27	Limão e manjerição	p 31
Bounti	p 27	Manga	p 31
Cassis	p 27	Maracujá	p 31
Clementina corsa	p 28	Melão	p 31
Cereja	p 28	Morango	p 32
Framboesa	p 28	Pera	p 32
		Pêssego de vinha	p 32



## Gelados - 8 Litros

Baunilha	p 10	Coco	p 14
Baunilha macadâmia	p 11	Duo choc	p 15
Caramelo com manteiga salgada	p 13	Nuty	p 20
Chocolate	p 13	Pistácio	p 21
Choconuts	p 14	Rum com passas	p 22
		Stracciatella	p 22



## Sorvetes - 8 Litros

Framboesa	p 28	Maracujá	p 31
Limão	p 30	Morango	p 32
Manga	p 31		



## Regões e Gastronomia - 1,5 Litros

Gelados	Sorvetes		
Abóbora com mascarpone	p 38	Cerveja da Abadia	p 42
Açafrão de Dauphiné	p 38	Champanhe	p 42
Azeite	p 38	Manjerição	p 42
Baunilha de Taiti	p 38	Morangos «Mara des Bois» e manjerição	p 42
Congumelos ceps	p 39	Morangos selvagens	p 42
Foie gras	p 39	Pepino e estragão	p 43
Infusão de café, cardamomo	p 39	Salmão fumado com aneto	p 43
Mostarde à antiga da Maison Fallois	p 39	Salsa	p 43
Pimenta de Sichuan	p 40	Vinagre balsâmico de Modena	p 43
Pimento com malagueta de Espelette	p 40	Vinho de Porto de 10 anos	p 43
Queijo de cabra	p 40	Yuzu	p 43
Queijo de camembert	p 40		
Queijo de reblochon	p 40		
Queijo de roquefort e noz	p 41		
Vinho amarelo de Jura	p 41		



## Regões e Gastronomia - 2,5 Litros

Nata de Gruyère	p 39
Caramelo Salidou	p 38

## Especialidades

Sobremesas geladas para partilhar	Sobremesas geladas individuais		
Os discos de vacherins	p 46	Nougat gelado	p 49
Sobremesas geladas para partilhar	p 47	Suflé gelado de Limoncello	p 49
Lingote de nougat	p 48	Suflé gelado Grand Marnier®	p 49
		Sobremesa gelada de speculoos / vaunilha bourbon	p 49



# 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

