GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

PRODUCTOS 2023

HELADOS Y SORBETES *de Excelencia*

MAÎTRE ARTISAN

COMPRIMISO *de Calidad*

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 en cada puesto de trabajo, para una fabricación artesanal cuidada.
- Una maduración de 24h mínimo para obtener una textura untuosa y un sabor intenso.

Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier

MAITRE ARTISAN

CONSERVACIÓN EXCELENTE

- Una potente congelación y una temperatura de alm cenamiento 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

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, lavanda…

UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS

¡Ofrezca helado de entrante o de postre!

Màs 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

NOVEDAD
Ingresos

Almendra

Con pasta de almendra de Provence 70% de la casa Valrhona® con inclusiones de almendras caramelizadas.

2,5 Litros

NOVEDADES
Sorbetes

Albaricoque romero

Encontrarás toda la sutileza de nuestro Maestro Artesano en este sorbete de albaricoques de Les Monts et Coteaux du Lyonnais delicadamente perfumado con agua florar de romero.

59% de fruta

2,5 Litros

5 Litros
Heladeros

Café frappé

Sorbete de café frappé con café 100 % Arabica en su más pura expresión: para los amantes del café.

2,5 Litros

Menthe Pastille®

Una frescura extrema en un sorbete con alcohol elaborado con el famoso licor Menthe Pastille® de la Maison Giffard, destilería y licorista desde 1885.
www.giffard.com

2,5 Litros

Piña albahaca

Una alianza perfecta entre la piña y las hojas de albahaca fresca para conseguir un sorbete muy refrescante.

60% de fruta

2,5 Litros

5 Litros
Heladeros

NOVEDADES Helados

Caramelo chocolate

Untuoso y delicioso, este helado de caramelo de mantequilla semisalada de Isigny AOP con inclusiones de copos de chocolate con leche, pedacitos de caramelo de mantequilla salada y jaspeado de caramelo de mantequilla salada hará que te fundas de placer.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Vainilla chocolate almendras

Para ofrecer aún más sabor, nuestro Maestro Artesano ha elaborado una crema helada de vainilla Bourbon de Madagascar y nata fresca con almendras y un jaspeado de chocolate.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Vainilla con nata fresca

Crema helada de vainilla Bourbon de Madagascar con nata fresca.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

NUEVAS Denominaciones

Helado

Amaretto se convierte en **Amaretti**

Descubre los sabores de Italia en un helado de Amaretti con inclusiones de galleta y notas de licor de Amaretto.

2,5 Litros

Helado

Croquantine se convierte en **Avellana con pedacitos caramelizados**

Helado de avellana con notas de frutos tostados y trocitos de avellanas caramelizadas.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

INGREDIENTES *Excepcionales*

- Seleccionados con esmero por sus propiedades organolépticas de entre nuestros proveedores históricos, reconocidos por sus respectivos conocimientos.

- Escogidos priorizando al máximo el origen francés y con una procedencia local y regional.

Una única verdad : *el placer gustativo*.

Un único lema : *la perfección*.

HELADOS *Artesanales*

MAITRE ARTISAN

HELADOS *Artesanales*

Algodón de azúcar

Un sabor de fiesta de feria; helado de algodón de azúcar perfumado con coco.

Para *Ninos*

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Amaretti

Descubre los sabores de Italia en un helado de Amaretti con inclusiones de galleta y notas de licor de Amaretto.

NUEVA *Denominacione*

2,5 *Litros*

Almendra

Con pasta de almendra de Provence 70 % de la casa Valrhona® con inclusiones de almendras caramelizadas.

NOVEDAD *Ingresos*

2,5 *Litros*

American biscuit

Con sabor a la conocida galleta americana de color blanco y negro.

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Amarena

Con trocitos de cereza amarena y veteado de sirope de cereza.

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Avellana

Helado con los sabores suaves y redondos de la pasta de avellana.

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Avellana con pedacitos caramelizados

Helado de avellana con notas de frutos tostados y trocitos de avellanas caramelizadas.

NUEVA Denominacione

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

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.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Azzuro

Con el dulce sabor de las golosinas.

Para Ninos

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Barra choco nut's

Helado de pasta de avellana, almendra, virutas de chocolate con leche y veteado de chocolate con avellana.

Para Ninos

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

8 Litros

Babá al ron

Más que un helado, un auténtico postre: helado de ron Saint-James® con trocitos de babá macerado.

5 Litros Heladeros

Barrita caramelo cacahuete

Helado con marmolado de caramelo, trocitos de cacahuetes, pepitas de chocolate Valrhona®.

Para Ninos

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

HELADOS *Artesanales*

Bimbo

Vainilla, jaspeado de caramelo y caramelos multicolor de chocolate.

Para Ninos

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Búlgaro

Cremoso y sabroso, descubre el sabor único y característico del yogur búlgaro.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Black ice

Naturalmente, vainilla bourbon coloreada con carbón vegetal.

2,5 Litros

Búlgaro de fresa

Descubre nuestro helado búlgaro amenizado con trocitos de fresas semiconfitadas y un jaspeado.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Brownies

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

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Búlgaro de frutos rojos

Helado con el sabor único del yogur búlgaro combinado con un cóctel de frutos rojos.

2,5 Litros

Cacahuete

Helado untuoso y generoso
con pasta de cacahuete.

2,5 Litros

Canela

(La infusión del domingo...)
Este helado de canela de infusión
de canela de Ceilán casera
te mostrará toda su diversidad
aromática.
.

2,5 Litros

Café

Helado de café 100 % Arabica
con unos aromas finos y sin amargor.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Cappuccino

Helado de café con virutas
de chocolate blanco
y chocolate negro.

2,5 Litros

Calisson

Con pasta de calisson
de Aix en Provence de la casa
Roy René con inclusiones
de pasta de calisson.

2,5 Litros

Caramelo chocolate

Untuoso y delicioso, este helado
de caramelo de mantequilla
semisalada de Isigny AOP con
inclusiones de copos de chocolate
con leche, pedacitos de caramelo
de mantequilla salada y jaspeado
de caramelo de mantequilla salada
hará que te fundas de placer.

NOVEDAD

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Caramelo de mantequilla, denominación de origen controlada de Isigny

Con caramelo de mantequilla, denominación de origen controlada de Isigny con trocitos de caramelo.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Chicle

Adaptación de su famoso chicle rosa de nuestra infancia.

Para Ninos

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Caramelo y mantequilla salada

Con caramelo, mantequilla y sal de Guérande.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros
8 Litros

Choco Dúo

Helado de dos sabores: chocolate con leche Valrhona® y chocolate blanco.

Para Ninos

5 Litros Heladeros
8 Litros

Chartreuse®

Licor Chartreuse®.
Debajo de su bonito vestido verde intenso, descubre sus increíbles notas herbáceas y especiadas.

2,5 Litros

Chocolate

Helado de chocolate negro intenso con cacao y corazón de Guanaja 80% de la casa Valrhona®.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros
5 Litros Restaurantes
8 Litros

Chocolate blanco

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

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Chouchou

Con praliné de cacahuete de la casa Valrhona® combinado con el crocanti de los cacahuetes garrapiñados de tu infancia.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Chocolate con leche

Déjate llevar por la suavidad malteada y de cacao del Jivara Lactée de la casa Valrhona®.

2,5 Litros

Ciruela pasa Armañac

Con Armañac y ciruelas pasas maceradas.

2,5 Litros

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.

2,5 Litros

Coco

Helado de leche y pasta de coco con coco rallado.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

8 Litros

HELADOS *Artesanales*

Cookies nut's

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

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Crumble de frutos rojos

Helado de vainilla con veteado de frutos rojos semi-confitados, trozos de galleta y salsa de frambuesa.

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Crema quemada

Sabor ligeramente a vainilla, marmoleado salsa de caramelo y trocitos de caramelo.

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Dulce de leche

Con dulce de leche tradicional.

2,5 *Litros*

Crema catalana

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

2,5 *Litros*

Fresa

Helado de fresa generosamente delicioso y afrutado.

2,5 *Litros*

Galleta bretona

Galletas bretonas de mantequilla pura con jaspeado de caramelo a la mantequilla salada e inclusiones de galletas crujientes.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Grand Marnier®

Con Grand Marnier® y cáscara de naranja confitada y marinada.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Génépi

El Génépi se elabora a partir de plantas cosechadas únicamente en los Alpes con notas de alcanfor y resina. Muy apreciado en nuestros macizos alpinos invernales.

2,5 Litros

Haba tonka

Helado de infusión de haba tonka con un sabor cautivador e intenso a vainilla y almendra amarga.

2,5 Litros

Grand cru de chocolate negro del Caribe con sal de Guérande

De chocolate de la casa Valrhona® con notas intensas y toques de madera y frutos secos tostados animado con una pizca de sal de Guérande.

2,5 Litros

Helado con trocitos de Daim®

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

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

HELADOS *Artesanales*

Jengibre

Helado perfumado de jengibre natural con sabores cítricos, picantes y especiados.

2,5 *Litros*

Macaron frambuesa

Con macarones y jaspeado de salsa de frambuesa.

2,5 *Litros*

Lavanda

Con extracto de lavanda y miel de montaña.

2,5 *Litros*

5 *Litros*
Heladeros

Magdalena de Commercy

Helado elaborado a partir de magdalenas de Commercy auténticas realzado mediante cortezas de cítricos.

2,5 *Litros*

Leche de almendra

Helado vegetal de leche de almendra procedente de variedades dulces y ancestralescultivadas en la cuenca del Mediterráneo.

2,5 *Litros*

Mascarpone

Gracias al mascarpone auténtico, un ingrediente excepcional de la cocina italiana, este helado te sumergirá en el corazón de las regiones de Piamonte y Lombardía.

2,5 *Litros*

5 *Litros*
Heladeros

Menta blanca

Descubre en este helado todo el frescor y la intensidad de la menta.

2,5 Litros

Miel

Helado con notas florales, frescas y con el sabor ligero a madera de la miel de montaña.

2,5 Litros

Menta chocolate

Helado de menta con inclusiones de copos de chocolate negro 61%.

2,5 Litros

5 Litros
Heladeros

Miel piñones

A la miel de lavanda de Provenza con piñones tostados de pino.

2,5 Litros

Merengue

Helado delicioso y crujiente con trocitos de merengue.

2,5 Litros

Mont-Blanc

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar jaspeado con crema de castaña ligeramente perfumada al whisky y trocitos de merengue.

2,5 Litros

HELADOS *Artesanales*

Nata de Isigny

Con nata con denominación de origen de Isigny.

2,5 Litros

Nuty

Un matrimonio generoso entre la avellana y el chocolate Caraïbes de la casa Valrhona® con un jaspeado crujiente.

Para Ninos

2,5 Litros | 5 Litros Heladeros | 8 Litros

Nuez

Con pasta de nueces e inclusiones de nueces tostadas.

2,5 Litros

Osito

Helado con aroma de gominola y trozos esponjosos y un jaspeado de chocolate casero.

Para Ninos

2,5 Litros | 5 Litros Heladeros

Nuez de Pecán

Con pasta de nuez y trocitos de nueces de Pecán caramelizadas.

2,5 Litros

Pan de jengibre

Con la casa LIPS, descubre todos los sabores de nuestro helado con pan de jengibre de Alsacia auténtico.

2,5 Litros

Panna

Un helado en su más pura expresión, lácteo y cremoso, ideal para un gran número de combinaciones..

2,5 Litros

Plátano marmoleado

La dulzura del plátano con un jaspeado. de salsa de chocolate casera.

2,5 Litros

Pasas al ron

Con ron Saint-James® y uvas Golden Choice con un macerado casero de varios días.

2,5 Litros · 5 Litros Heladeros · 8 Litros

Plombières

Con Kirsch y trocitos de fruta confitada marinada en kirsch.

2,5 Litros

Pistacho

Con pasta de pistacho de Sicilia y trocitos de pistacho.

2,5 Litros · 5 Litros Heladeros · 8 Litros

Praliné rosa

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

2,5 Litros

HELADOS *Artesanales*

Regaliz

Cremoso y untuoso
con el sabor típico del regaliz.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Rosquillas catalanas

Helado de galleta con notas cítricas y anisadas e inclusiones de rosquillas catalanas auténticas.

2,5 Litros

Rocher praliné

Helado con chocolate Macaé de la casa Valrhona® combinado con la suavidad de la pasta de avellana y el crujiente de los trocitos de avellana tostada.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Selva negra

Nata, cerezas confitadas con trocitos de chocolate y salsa chocolate Valhrona.

2,5 Litros

Rosa

Helado con un sabor floral con extracto natural de rosa.

2,5 Litros

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.

2,5 Litros

Spéculoos

Helado delicioso y crujiente con auténticas galletas Spéculoos Lotus®.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Tarte tatin

Helado aromatizado ligeramente con vainilla, veteado con salsa de caramelo y con trozos de manzana caramelizada y crumble.

2,5 Litros

Stracciatella

Helado con notas lácteas ligeramente perfumado con caramelo y vainilla amenizado con trocitos de chocolate negro.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros
8 Litros

Té vert Matcha

Con un sabor intenso a té verde Matcha japonés, conocido por sus múltiples beneficios. Este helado te hará viajar al país del Sol Naciente.

2,5 Litros

Tarta de limón y merengue

Con limón y trocitos de merengue con trocitos de galettas.

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Tiramisú

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

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Tomillo

Helado con los sabores tradicionales y aromáticos del tomillo infusionado en casa.

2,5 Litros

Turrón de Jijona

Helado de auténtico Turrón de Jijona, DOP - Pablo Garrigos Ibañez.

2,5 Litros

Trocitos de castaña

Helado de castaña con crema y pasta de castañas perfumadas a la vainilla Bourbon de Madagascar y trozos de marrons glacés Imbert®.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Unicornio

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

Para Ninos

5 Litros Heladeros

Turrón

Helado de crema de turrón de Montélimar de la casa Chabert et Guillot® con trocitos de turrón y almendras tostadas.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

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.

5 Litros Heladeros

Vainilla

Helado de huevo con vainilla Bourbon de Madagascar y mantequilla de Échiré.

2,5 Litros · 5 Litros Heladeros · 5 Litros Restaurantes · 8 Litros

Vainilla macadamia

Helado de vainilla Bourbon jaspeado con una salsa de caramelo y trocitos de nueces de macadamia caramelizadas.

2,5 Litros · 5 Litros Heladeros · 8 Litros

Vainilla chocolate almendras

Para ofrecer aún más sabor, nuestro Maestro Artesano ha elaborado una crema helada de vainilla Bourbon de Madagascar y nata fresca con almendras y un jaspeado de chocolate.

NOVEDAD

2,5 Litros · 5 Litros Heladeros

Verbena

Helado con los sabores discretos de la verbena infusionada en casa y ensalzada con corteza de limón.

2,5 Litros

Vainilla con nata fresca

Crema helada de vainilla Bourbon de Madagascar con nata fresca.

NOVEDAD

2,5 Litros · 5 Litros Heladeros

Violeta

Suavidad floral en un helado con aroma de violeta.

2,5 Litros · 5 Litros Heladeros

Yogurt de Saboya

Helado untuoso y cremoso con el sabor típico de un yogurt de Saboya.

2,5 Litros

5 Litros
Heladeros

Yogurt arándanos

Yogurt de Saboya delicadamente perfumado y coloreado con zumo de arándano, con sus inclusiones de arándanos semi confitados.

2,5 Litros

RECETAS LLENAS DE *Generosidad*.

SORBETES
Plein Fruit

SORBETES *Plein Fruit*

Albaricoque

Albaricoque de Les Monts et Coteaux du Lyonnais y del valle del Ródano.

59% de fruta

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Bergamota

Con bergamota de Sicilia.

27% de fruta

2,5 Litros

Albaricoque romero

Encontrarás toda la sutileza de nuestro Maestro Artesano en este sorbete de albaricoques de Les Monts et Coteaux du Lyonnais delicadamente perfumado con agua florar de romero.

59% de fruta

NOVEDAD

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Bounti

Con leche de coco marmoleada de salsa casera de chocolate y trocitos de chocolate negro suizo.

2,5 Litros

5 Litros Heladeros

Arándano

Arándano silvestre.

58% de fruta

2,5 Litros

Cactus limón verde

Cóctel tónico y coloreado de puré de cactus y de limón verde.

48% de fruta

2,5 Litros

Cereza

Cereza (guinda).
65% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Frambuesa

Frambuesa.
52% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros
8 Litros

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

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Frambuesa, lichi y agua de rosa

Combinación de sorbetes
de frambuesa y lichi potenciados
con un toque de agua de rosa.
65% de fruta

2,5 Litros

Coco

Sorbete de leche de coco
del océano Índico.
58% de fruta

2,5 Litros

Fresa Sengana

Fresa Sengana.
62% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros
8 Litros

SORBETES *Plein Fruit*

Fresa menta suave

Fresa Sangana e infusión de menta fresca.

62% de fruta

2,5 *Litros*

Frutos rojos

Arándano, casis, frambuesa y fresa del bosque.

50% de fruta

2,5 *Litros*

Frutas exóticas

Sorbetes de piña, mango, fruta de la pasión y lima.

57% de fruta

2,5 *Litros*

Grosella

Grosella negra de Borgoña.

49% de fruta

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Frutas tropicales

Combinación de plátano, guayaba, naranja sanguina, piña y fruta de la pasión.

40% de fruta

2,5 *Litros*

Hibisco rojo, maracuyá, plátano

Hibisco, maracuyá y plátano de Madagascar.

40% de fruta

2,5 *Litros*

5 *Litros* Heladeros

Higo

Higo violeta.
53% de fruta

2,5 Litros

Lichi

Lichi.
53% de fruta

2,5 Litros

Kalamansi

Kalamansi.
20% de fruta

2,5 Litros

Lima

Lima.
27% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Kiwi

Kiwi.
60% de fruta

2,5 Litros

Limón

Limón de Sicilia.
29% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros
8 Litros

SORBETES *Plein Fruit*

Limón albahaca

Sabrosa combinación de limón y hojas de albahaca.

27% de fruta

2,5 Litros | 5 Litros Heladeros

Maracuyá

Maracuyá.

42% de fruta

2,5 Litros | 5 Litros Heladeros | 8 Litros

Mango

Mango Alphonso y Totapuri.

45% de fruta

2,5 Litros | 5 Litros Heladeros | 8 Litros

Melocotón de viña

Melocotón de viña del valle del Ródano.

58% de fruta

2,5 Litros | 5 Litros Heladeros

Manzana verde

Manzana verde Granny Smith del valle del Ródano.

52% de fruta

2,5 Litros

Melón

Melón Charentais.
49% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Naranja

Naranja.
58% de fruta

2,5 Litros

Mirabel

Ciruela mirabel de Lorena.
57% de fruta

2,5 Litros

Naranja sanguina

Naranja sanguina de Sicilia.
60% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Mora

Mora.
53% de fruta

2,5 Litros

Pabana

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

2,5 Litros

SORBETES *Plein Fruit*

Pera

Pera Williams de Saboya.
54% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Piña asada

Sorbete de piña con veteado de caramelo al ron.
58% de fruta

2,5 Litros

Piña

Piña de Costa Rica.
59% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Plátano

Plátano.
42% de fruta

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Piña albahaca

Una alianza perfecta entre la piña y las hojas de albahaca fresca para conseguir un sorbete muy refrescante.
60% de fruta

NOVEDAD

2,5 Litros
5 Litros Heladeros

Pomelo rosa

Pomelo rosa.
57% de fruta

2,5 Litros

Ruibarbo

Ruibarbo.
57% de fruta

2,5 Litros

Tomate albahaca

Tomate y albahaca.
54% de fruta

2,5 Litros

LA DENOMINACIÓN Plein Fruit

Denominación que garantiza un contenido mínimo en frutas del 45% Y un 20% de frutos ácidos y de sabores fuertes.

SORBETES *con Alcohol*

Don Papa® Baroko

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

2,5 *Litros*

Mojito

Ron blanco de las Antillas Francesas, limón verde y hojas de menta.

2,5 *Litros*

Limoncello

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

2,5 *Litros*

Piñacolada

Mezcla de puré de piña y de coco perfumado de ron Saint-James®.

2,5 *Litros*

Menthe Pastille®

Una frescura extrema en un sorbete con alcohol elaborado con el famoso licor Menthe Pastille® de la Maison Giffard, destilería y licorista desde 1885. www.giffard.com

NOVEDAD

2,5 *Litros*

Café frappé

Sorbete de café frappé con café 100 % Arabica en su más pura expresión: para los amantes del café.

NOVEDAD

2,5 Litros

Manzana a la sidra

A base de compota de manzana y sidra.

48% sidra, 24% manzana

2,5 Litros

Chocolate

Sorbete exclusivo para los amantes del chocolate. Fruto de una intensa asociación de cacao, corazón de Guanaja 80% y Caribe de Valrhona®.

2,5 Litros

Piña, menta, jengibre

Una combinación fresca y sorprendente en un sorbete de piña ligeramente mentolado y realzado con un toque de jengibre.

2,5 Litros

Menta verde

Encuentra toda la frescura menta en este sorbete con agua sabores a menta.

2,5 Litros

Zanahoria, naranja, jengibre

Mezcla sorprendente de zanahoria, naranja y jengibre, agradable y llena de vitalidad.

2,5 Litros

Desde 1991, Stéphane Vindret dirige con maestría toda la producción del taller de Glaces des Alpes. Desde la concepción de la receta hasta la elaboración, pasando por la gestión de su equipo de reposteros, opera del mismo modo que los grandes chefs y reposteros con los que se formó (Charles Jaegler, Christophe Marquant, Franck Fleurance, Ulrich Beringer).

Además de los helados, siempre está buscando sabores nuevos, sorprendentes y creativos para volver a situar el helado en el centro de la gastronomía y del imaginario de los grandes chefs.

«Elaboramos helados, es un hecho, pero, sobre todo, ofrecemos herramientas a nuestros hermanos, los cocineros, para que den rienda suelta a su creatividad. Mi objetivo es transcribir el sabor original del ingrediente excepcional que hemos seleccionado en la forma de un helado».

Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier

REGIÓN Y *Gastronomía*

Acompaña tus platos
Filete de Corégono,
Helado de Butternut al Mascarpone

Aceite de oliva

Con aceite de oliva del molino de Calanquet, St-Rémy de Provence.

1,5 Litros

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.

1,5 Litros

Butternut al mascarpone

Sugerente sabor a calabaza moscada, recuerda a la textura cremosa que se suele obtener en cocina.

1,5 Litros

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.

1,5 Litros

Cabra

Elaborado con rulos enteros de Sainte Maure Soignon en su punto justo de maduración.

1,5 Litros

Descubrid las recetas exclusivas en nuestro directorio
EL RINCÓN DE LOS CHEFS

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.

1,5 Litros

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.

1,5 Litros

Caramelo Salidou

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

2,5 Litros

Infusión café, cardamomo

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

1,5 Litros

Doble nata del pueblo Gruyère

Aromatizado ligeramente con merengue a la vainilla. La doble crema 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.

2,5 Litros

Acompaña tus platos
Atún dorado,
Helado de Pimienta de Sichuan

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».

1,5 Litros

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».

1,5 Litros

Reblochon

Queso reblochon de leche cruda de la cooperativa de reblochon de Thônes (Alta Saboya).

1,5 Litros

Pimiento y pimiento de Espelette

Maridaje sutil de helado de pimiento condimentado ligeramente con pimiento de Espelette (D.O.C.).

1,5 Litros

Roquefort nuez

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

1,5 Litros

Descubrid las recetas exclusivas en nuestro directorio
EL RINCÓN DE LOS CHEFS

Vainilla de Tahiti

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».

1,5 Litros

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.

1,5 Litros

Acompaña tus platos
Tomate y mozzarella reinventado,
Sorbete de Albahaca

Albahaca

Sorbete de zumo de albahaca fresca extraída en frío.

1,5 Litros

Cerveza de Abadía

Con cerveza de Abadía, elaborada tradicionalmente.

1,5 Litros

Champán

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

1,5 Litros

Fresa «Mara del bosque» albahaca

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

1,5 Litros

Fresa silvestre

Fresa, fresa silvestre 57 % fruta.

1,5 Litros

Descubrid las recetas exclusivas en nuestro directorio
EL RINCÓN DE LOS CHEFS

Oporto 10 años

De Oporto Tawny de 10 años.

PORTO CRUZ *Conozca la historia de en www.porto-cruz.com*

1,5 Litros

Pepino y estragón

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

1,5 Litros

Perejil

Sorbete de zumo de perejil fresco extraído en frío.

1,5 Litros

Salmón ahumado al eneldo

Sorbete de salmón ahumado condimentado con infusión de eneldo.

1,5 Litros

Vinagre balsámico de Módena

Vinagre balsámico elaborado exclusivamente con las siguientes vides: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta y Coltivati. Envejece en barrica entre 12 y 25 años.

1,5 Litros

Yuzu

Procedente del este de Asia, nuestro Yuzu Japones es una mandarina hibrida del limón con un sabor acido, fresco y notas tónicas.

1,5 Litros

Acompaña tus platos

Filetes de salmonetes confitados,

Helado de pimiento y pimiento de Espelette

ESPECIALIDADES

Postres Helados para Compartir

Discos de Vacherin

- 1,8 Litros / 8 parts
- Diámetro 20 cm
- Altura 5.5 cm
- Cartón de 3 unidades

DISPONIBLE EN 3 DÚOS DE SABORES :

Vainilla / Frambuesa

Helado de Vainilla Bourbon,
sorbete de frambuesa «todo fruta»,
corazón de merengue.

Fruta de la Pasión / Frambuesa

Sorbete de fruta de la pasión «todo fruta»,
sorbete de frambuesa «todo fruta»,
corazón de merengue.

Melocotón de viña / Frutos rojos

Sorbete de melocotón de viña «todo fruta»,
sorbete de frutos rojos, arándano, grosella negra,
frambuesa, fresa y fresa silvestre «todo fruta»,
corazón de merengue.

- 2 Litros
- 20 a 25 porciones
- Cartón de 2 unidades
- Longitud : 58,5 cm

Postres Helados para Compartir

Postres helados de calidad fabricados artesanalmente para una preparación rápida y personalizada.
Ideales para las comidas de celebración o en grupo..

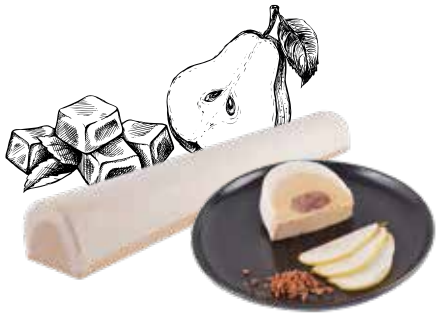
- *Se desmoldan rápidamente con un poco de agua templada*
- *Puedes cortarlos según te convenga*
- *Puedes personalizarlos siguiendo tu inspiración*

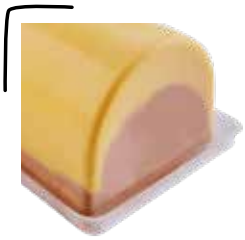
Vainilla / Frambuesa

Helado de Vainilla Bourbon,
sorbete de frambuesa «todo fruta»,
corazón de merengue.

Caramelo y Mantequilla Salada / Pera

Helado de caramelo y mantequilla salada,
sorbete de pera Williams de Saboya «todo fruta»,
corazón de merengue con chocolate.





Clementina de Córcega / Chocolate

Sorbete de clementina de Córcega «todo fruta»,
helado de chocolate Valrhona®,
corazón de merengue.

Vainilla / Caramelo y Mantequilla Salada

Helado de Vainilla Bourbon,
helado de caramelo y mantequilla salada,
corazón de merengue.

Melocotón de viña / Frutos rojos

Sorbet melocotón de viña de las laderas lionesas,
«todo fruta»,sorbet arándano, casis, frambuesa
y fresa del bosque, «todo fruta»,
corazón de merengue.

Postres Helados *para Compartir*

- 1,6 Litros
- 18 parts
- Cartón de 9 unidades

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

- 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

- Especialidades 140 ml
- Volumen unitario
- Caja de 12 unidades

Postres Helados *Individuales*

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, trocitos de spéculoos.

Helados - 2,5 Litros

Algodón de Azúcar	p 8
Almendra NOVEDAD Ingresos	p 8
Amarena	p 8
Amaretti NUEVA Denominacione	p 8
American biscuit	p 8
Avellana	p 8
Avellana con pedacitos caramelizados NUEVA Denominacione	p 9
Azzuro	p 9
Banoffee	p 9
Barra choco nut's	p 9
Barrita caramelo cacahuete	p 9
Bimbo	p 10
Black ice	p 10
Brownies	p 10
Búlgaro	p 10
Búlgaro de fresa	p 10
Búlgaro de frutos rojos	p 10
Cacahuete	p 11
Café	p 11
Calisson	p 11
Canela	p 11
Cappuccino	p 11
Caramelo Chocolate NOVEDAD	p 11
Caramelo de mantequilla denominación de origen controlada de Isigny	p 12
Caramelo y mantequilla salada	p 12
Chartreuse®	p 12
Chicle	p 12
Chocolate	p 12
Chocolate blanco	p 13
Chocolate con leche	p 13
Chocolate Alto el Sol de Perú	p 13
Chouchou	p 13
Ciruela pasa Armañac	p 13
Coco	p 13
Cookies nut's	p 14
Crema quemada	p 14
Crema catalana	p 14
Crumble de frutos rojos	p 14
Dulce de leche	p 14
Fresa	p 14
Galleta bretona	p 15
Génépi	p 15
Grand cru de chocolate negro del Caribe con sal de Guérande	p 15
Grand Marnier®	p 15
Haba tonka	p 15
Helado con trocitos de Daim®	p 15
Jengibre	p 16
Lavanda	p 16
Leche de almendra	p 16
Macaron frambuesa	p 16
Magdalena de Commercy	p 16
Mascarpone	p 16
Menta blanca	p 17
Menta chocolate	p 17
Merengue	p 17
Miel	p 17
Miel piñones	p 17
Mont-Blanc	p 17
Nata de Isigny	p 18
Nuez	p 18
Nuez de pecán	p 18
Nuty	p 18
Osito	p 18
Pan de jengibre	p 18
Panna	p 19
Pasas al ron	p 19
Pistacho	p 19
Plátano marmoleado	p 19
Plombières	p 19
Praliné rosa	p 19
Regaliz	p 20
Rocher praliné	p 20
Rosa	p 20
Rosquillas catalanas	p 20
Selva negra	p 20
Sésamo negro	p 20
Spéculoos	p 21
Stracciatella	p 21
Tarta de limón y merengue	p 21
Tarte tatin	p 21
Thé vert Matcha	p 21
Tiramisú	p 21
Tomillo	p 22
Trocitos de castaña	p 22
Turrón	p 22
Turrón de Jijona	p 22
Vainilla	p 23
Vainilla chocolate almendras NOVEDAD	p 23
Vainilla con nata fresca NOVEDAD	p 23
Vainilla macadamia	p 23
Verbena	p 23
Violeta	p 23
Yogur	p 24
Yogur de arándano	p 24

Sorbetes - 2,5 Litros

Plein Fruit	
Albaricoque	p 26
Albaricoque romero NOVEDAD	p 26
Arándano	p 26
Bergamota	p 26
Bounti	p 26
Cactus limón verde	p 26
Cereza	p 27
Clementina corsa	p 27
Coco	p 27
Frambuesa	p 27
Frambuesa, lichi y aqua de rosa	p 27
Fresa	p 27
Fresa menta suave	p 28
Frutas exóticas	p 28
Frutas tropicales	p 28
Frutos rojos	p 28
Grosella	p 28
Hibisco rojo, maracuyá, plátano	p 28
Higo	p 29
Kalamansi	p 29
Kiwi	p 29
Lichi	p 29
Lima	p 29
Limón	p 29
Limón albahaca	p 30
Mango	p 30
Manzana verde	p 30
Maracuyá	p 30
Melocotón de viña	p 30
Melon	p 31
Mirabel	p 31
Mora	p 31
Naranja	p 31
Naranja sanguina	p 31
Pabana	p 31
Pera	p 32
Piña	p 32
Piña albahaca NOVEDAD	p 32
Piña asada	p 32
Plátano	p 32
Pomelo rosa	p 32
Ruibarbo	p 33
Tomate albahaca	p 33
Con Alcohol	
Don Papa® Baroko	p 34
Limoncello	p 34
Menthe Pastille® NOVEDAD	p 34
Mojito	p 34
Piñacolada	p 34
Inseperados	
Café frappé NOVEDAD	p 35
Chocolate	p 35
Menta verde	p 35
Manzana a la sidra	p 35
Piña, menta, jengibre	p 35
Zanahoria, naranja, jengibre	p 35

Helados - 5 Litros Restaurantes

Chocolate	p 12
Vainilla	p 23

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Helados - 5 Litros Heladeros

Algodón de azúcar	p 8
Amarena	p 8
American biscuit	p 8
Avellana	p 8
Avellana con pedacitos caramelizados NUEVA Denominacione	p 9
Azzuro	p 9
Babá al ron	p 9
Banoffee	p 9
Barra choco nut's	p 9
Barrita caramelo cacahuete	p 9
Bubble gum	p 10
Bimbo	p 10
Brownies	p 10
Búlgaro	p 10
Búlgaro de fresa	p 10
Café	p 11
Caramelo Chocolate NOVEDAD	p 11
Caramelo de mantequilla denominación de origen controlada de Isigny	p 12
Caramelo y mantequilla salada	p 12
Chicle	p 12
Choco dúo	p 12
Chocolate	p 12
Chocolate blanco	p 13
Chouchou	p 13
Coco	p 13
Cookies nut's	p 14
Crema quemada	p 14
Crumble de frutos rojos	p 14
Galleta bretona	p 15
Grand Marnier®	p 15
Helado con trocitos de Daim®	p 15
Lavanda	p 16
Mascarpone	p 16
Menta chocolate	p 17
Nuty	p 18
Osito	p 18
Pasas al ron	p 19
Pistacho	p 19
Regaliz	p 20
Rocher praliné	p 20
Spéculoos	p 21
Stracciatella	p 21
Tarta de limón y merengue	p 21
Rocher praliné	p 21
Tiramisú	p 21
Trocitos de castaña	p 22
Turrón	p 22
Unicornio	p 22
Vacherin vainilla frambuesa	p 22
Vainilla	p 23
Vainilla chocolate almendras NOVEDAD	p 23
Vainilla con nata fresca NOVEDAD	p 23
Vainilla macadamia	p 23
Violette	p 23
Yogur	p 24

Sorbetes - 5 Litros Heladeros

Albaricoque	p 26
Albaricoque romero NOVEDAD	p 26
Bounti	p 26
Cereza	p 27
Clementina corsa	p 26
Frambuesa	p 27
Fresa	p 27
Grosella	p 28
Hibisco rojo, maracuyá, plátano	p 28
Limá	p 29
Limón	p 29
Limón albahaca	p 30
Mango	p 30
Maracuyá	p 30
Melocotón de viña	p 30
Melón	p 31
Naranja sanguina	p 31
Pera	p 32
Piña	p 32
Piña albahaca NOVEDAD	p 32
Plátano	p 32

Helados - 8 Litros

Barra choco nut's	p 9
Caramelo y mantequilla salada	p 12
Choco dúo	p 12
Chocolate	p 12
Coco	p 13
Nuty	p 18
Pasas al ron	p 19
Pistacho	p 19
Stracciatella	p 21
Vainilla	p 23
Vainilla macadamia	p 23

Sorbetes - 8 Litros

Frambuesa	p 27
Fresa	p 27
Limón	p 29
Mango	p 30
Maracuyá	p 30

Region y Gastronomia - 1,5 Litros

Helados	
Aceite de oliva	p 36
Azafrán de Dauphiné	p 36
Boletus	p 36
Butternut al mascarpone	p 36
Cabra	p 36
Camembert	p 37
Foie gras	p 37
Infusión café, cardamomo	p 37
Mostaza a la antigua de la Maison Fallot	p 38
Pimienta de Sichuan	p 38
Pimiento y pimiento de Espelette	p 38
Reblochon	p 38
Roquefort nuez	p 38
Vainilla de Tahiti	p 39
Vino Amarillo del Jura	p 39

Sorbetes	
Albahaca	p 42
Cerveza de abadía	p 42
Champán	p 42
Fresa «Mara del bosque» albahaca	p 42
Fresa silvestre	p 42
Oporto 10 años	p 43
Pepino y estragón	p 43
Perejil	p 43
Salmón ahumado al eneldo	p 43
Vinagre balsámico de Módena	p 44
Yuzu	p 44

Region y Gastronomia - 2,5 Litros

Helados	
Caramelo Salidou	p 38
Doble nata del pueblo Gruyère	p 39

Especialidades

Postres helados para compartir	
Discos de vacherin	p 46
Postres helados para compartir	p 47
Lingote de turrón helado	p 48

Postres helados individuales	
Turrón helado	p 49
Soufflé helado Grand-Marnier®	p 49
Soufflé helado Limoncello	p 49
Postre helado Spéculoos/ Vanille 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

GLACES DES ALPES • Crédit photos : © Glaces des Alpes | © Jonathan Thevenet - Cherrystone | © Adobe Stock • Stylisme culinaire : François Vermeere-Merlen

Visite nuestra **sitio wev**

W W W . G L A C E S D E S A L P E S . C O M

y siganos en