



**GLACES  
DES ALPES**

maître artisan

**HANDWERKLICH  
HERGESTELLTES EIS**

*Gourmet*

IN FRANKREICH HERGESTELLT

 KOLLEKTION 2025



# HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

## *Gourmet*

Glaces des Alpes ist ein Unternehmen,  
das sich auf die handwerkliche Herstellung  
von Eiscremes und Sorbets  
nach traditionellen Methoden  
spezialisiert hat.

Glaces des Alpes wurde vor 35 Jahren gegründet und  
zählt heute zu den führenden Akteuren der Außer-  
Haus-Gastronomie.

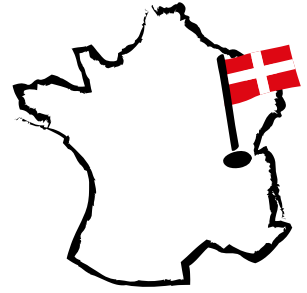


Wir sehen **UNSERE AUFGABE** darin, der Gastronomie innovative und qualitativ hochwertige handwerklich hergestellte Eissorten anzubieten, dessen Verzehr jedes Mal zu einem neuen Erlebnis wird. Wir bieten eine große Auswahl an Geschmacksrichtungen an, die sowohl traditionelle als auch ausgefallene Eissorten umfassen. Unsere Rezepte werden von Eismachermeister Stéphane Vindret kreiert, der unsere Produktion seit 1988 erfolgreich leitet.



## ALLE UNSERE PRODUKTE

werden in Frankreich in unserem Atelier in der Haute-Savoie hergestellt. Glaces des Alpes fühlt sich seit jeher seiner Region und ihrer Entwicklung gegenüber sehr verbunden und greift deshalb, wann immer möglich, auf lokale Lieferanten und Wirtschaftsakteure zurück.



Unsere Zutaten und Rohstoffe stammen überwiegend aus Frankreich, mit Ausnahme der exotischen Früchte, der Vanille, die aus Madagaskar stammt, und einiger anderer seltener Zutaten, die in Frankreich beziehungsweise regional nicht erhältlich sind.



Glaces des Alpes **ENGAGIERT** sich durch nachhaltige Praktiken für die soziale Verantwortung im Unternehmen. Diese umfassen die Reduzierung des Energieverbrauchs, das Recycling der Abfälle (mit dem Ziel von 100 %) und die optimierte Verwendung von Zutaten und Verpackungen.

Das Unternehmen betrachtet Arbeitsbeziehungen und -bedingungen als entscheidend für das Wohlbefinden seiner Teams und stellt sie in den Mittelpunkt seiner Geschäftsentwicklung, die von Nähe und Vielfalt geprägt wird.



*Seit seiner Gründung strebt Glaces des Alpes nach Exzellenz in der Entwicklung und Herstellung seiner Produkte. Dabei steht der Geschmack und die Suche nach einzigartigen Geschmackserlebnissen im Mittelpunkt unserer Philosophie.*

*Stéphane Vindret*  
— Eismachermeister





Liebe Partner\*innen,

Willkommen in einer Welt, in der Sie mit uns Ihre Leidenschaft für selbstgemachtes Eis ausleben können! Bei Glaces des Alpes steht jede Kreation für die kunsthandwerkliche Verbindung von Tradition und Innovation, um ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu kreieren.

Am Anfang unseres Abenteuers stand nichts weiter als die Idee, Eis zu produzieren, sich durch Qualität, Authentizität und Kreativität auszeichnet. Wir wählen seither nur die besten Zutaten aus und entscheiden uns bewusst für Früchte der Saison, lokale Produkte und traditionelle Rezepte. Jede Geschmacksrichtung wird mit viel Liebe und Sorgfalt zusammengestellt, wobei stets auf eine perfekte Textur und unübertrefflichen Genuss geachtet wird.

Entdecken Sie unser gesamtes Eissortiment, egal ob Sie es gerne schokoladig mögen, edle Vanille bevorzugen oder Fan erfrischender Sorbets sind. Von den zeitlosen Klassikern bis hin zu gewagteren Kreationen werden Sie unsere Produkte geschmacklich immer wieder überraschen, indem sie ein breites Spektrum an Aromen enthüllen.

Mit all unserer Leidenschaft

*Ihr Team von Glaces des Alpes*



# NEUHEITEN

## EIS



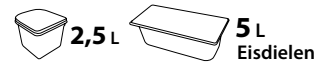
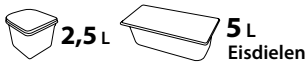
### Paris-Brest

Probieren Sie dieses berühmte Französiches Gebäck in einer eisgekühlten Version. Haselnusseis mit Haselnusstückchen und eingeschlossenen Mini-Windbeuteln.



### Tagad'Ice

Erdbeereis mit Tagada®-Erdbeeren aus unserer Kindheit.



## SORBET



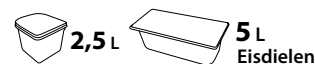
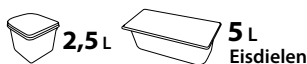
### Bubble Tea Pfirsich-Zitrone

Schwarzer Tee, Sorbet aus weißem Pfirsich, Zitrone-Kügelchen. Nicht mehr und nicht weniger als ein eisgekühlter Bubble Tea.



### Johannisbeere, Himbeere

Die perfekte Mischung aus säuerlich und erfrischend.



## REGIONALE GASTRONOMIE - SORBET



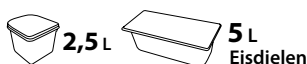
### Weißer Pfirsich, Jasmin

Sorbet aus weißem Pfirsich mit dem zartem Duft von Jasmin-Extrakt.



### Kokos-Curry

Genießen Sie mit diesem Sorbet die cremige Kokosnuss und die subtile würzige Wärme von Curry.



# AUSSERGEWÖHNLICHE *Zutaten*

**Anspruch, Exzellenz, Beständigkeit!**

Stéphane Vindret wählt jeden Lieferanten mit größter Sorgfalt aus, um dauerhafte und verantwortungsbewusste Beziehungen aufbauen zu können.

Diese sind für ihr Know-how und ihre ausgezeichneten Branchenkenntnisse bekannt und beliefern Glaces des Alpes regelmäßig und dauerhaft mit hochwertigen Zutaten.





# GOURMET *Eis*



*Stéphane Vindret*  
— Eismachermeister —

# GOURMET Eis



## Amarena

Mit Stücken von Amarenakirschen und mit Kirschsirup marmoriert.



## Azzuro

Mit süßem Geschmack.



## Amaretti

Dieses Amaretti-Eis mit Keksstücken und Noten des Amaretto-Likörs lässt Sie gedanklich sofort nach Italien verreisen.



## Baba au rum

Mehr als nur ein Eis: Saint-James®-Rum-Eis mit marinierten Baba-Stücken.



## Armagnac Backpflaume

Mit Armagnac und eingelegten Backpflaumen.



## Baiser

Knuspriges Schlemmereis mit Baisersplittern.





# GOURMET Eis



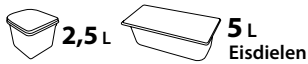
## Banane nuty

Süßes Bananeneis mit Schoko-Haselnuss-Marmorierung.



## Black Ice

Bourbon-Vanille natürlich gefärbt mit Pflanzenkohle.



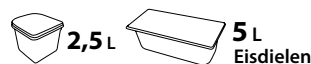
## Banoffee

"So British & So delicious!"  
Bananeneis mit Sahne-Karamell-Marmorierung, Spekulatius-Stückchen und einer Handvoll Vollmilchschokoladensplittern.



## Brownies

Aus Jivara-Schokolade von Valrhona® mit Schokoladenbrowniestücken und karamellisierten Pekannussplittern.



## Bergmilch - Joghurt

Sahnige Eiscreme mit dem typischen Geschmack von Joghurt aus Savoyer Milch.



## Bubble gum

Eine neue Variante des berühmten rosa Kaugummis unserer Kindheit.



# GOURMET Eis



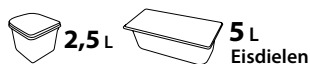
## Bulgarischer-Joghurt

Cremig und schmackhaft, der einzigartige und charakteristische Geschmack von bulgarischem Joghurt.



## Chartreuse®

Chartreuse®-Likör. Unter der schönen, intensiv grünen Robe finden Sie unglaubliche Kräuter- und Gewürznoten.



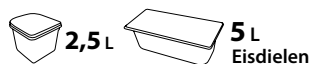
## Calisson

Mit Calissoncreme aus Aix-en-Provence aus dem Hause Roy René mit sichtbarer Calissoncreme.



## Chouchou karamellierte Erdnüsse

Mit Erdnusspraliné aus dem Hause Valrhona® in Verbindung mit knusprigem Krokant.



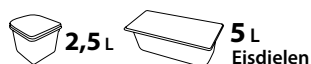
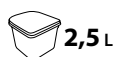
## Cappuccino

Kaffeeis mit Zartbitter- und weißen Schokoladenstücken.



## Confetti

Vanille mit marmoriertem Karamell und bunten Schokoladenbonbons.



# GOURMET Eis



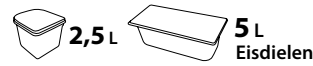
## Cookies nut's

Mit römischen Haselnüssen, Bourbon-Vanille, Keksstücken, Haselnussstücken, Schokotropfen und karamellisierten Haselnussstücken.



## Eis mit Éclats de Daim®

Panna-Eis mit leichtem Vanillearoma und echten Éclats de Daim® mit Karamelmarmorierung.



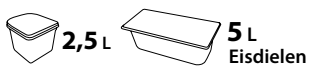
## Crème brûlée

Mit Sahne, leichtem Vanille-Geschmack, Karamell-Saucen-Marmorierung und Karamellstückchen.



## Eisenkraut

Eis mit diskreten Aromen von hausgemachtem, aufgegossenem Eisenkraut, verfeinert mit Zitronenschale.



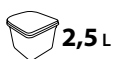
## Crème fraîche aus Isigny

Mit echter Crème Fraîche aus Isigny AOC.



## Erdbeer Sahne

Reichlich fruchtiges, süßes Erdbeereis.



# GOURMET Eis



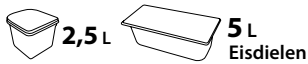
## Erdbeerjoghurt

Unser bulgarisches Joghurteis, mit halbkandierte Erdbeerstücken und Marmorierung.



## Grüner Matcha-Tee

Mit dem intensiven Geschmack des grünen Matcha-Tees aus Japan, der für seine zahlreichen positiven Wirkungen auf unsere Gesundheit bekannt ist. Dieses Eis wird Sie in das Land der aufgehenden Sonne entführen.



2,5 L

5 L

Eisdielen



2,5 L



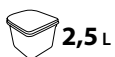
## Erdnuss

Cremiges, üppiges Eis mit Erdnussbutter.



## Génépi

Génépi wird mit seinen Noten von Kampfer und Harz aus Pflanzen hergestellt, die nur in den Alpen geerntet werden. Sehr beliebt in unseren vom Wintersport bekannten Alpenmassiven.



2,5 L



2,5 L



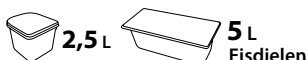
## Grand Marnier®

Grand Marnier mit kandierte und marmorierte Orangenschalen.



## Haselnuss

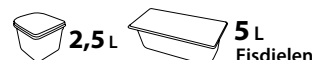
Eis mit den süßen und runden Aromen der Haselnusscreme.



2,5 L

5 L

Eisdielen



2,5 L

5 L

Eisdielen

# GOURMET *Eis*



## Haselnuss mit Karamellstückchen

Haselnusseis mit Noten von gerösteten Früchten und karamellisierten Haselnussstückchen.



## Honig

Eis mit den blumigen, frischen und ganz leicht holzigen Noten des Berghonigs.



## Heidelbeer Joghurt

Bergmilchjoghurt aus Savoyen, delikat aromatisiert und gefärbt mit Heidelbeersaft und halbfesten Heidelbeereinschlüssen.



## Ingwer

Eis mit natürlichem Ingwer und zitronig-scharfem und würzigem Geschmack.



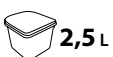
## Himbeermakrone

Mit Himbeermakronen und mit Himbeermark marmoriert.



## Kaffee

Kaffeeis aus 100 % Arabica-Bohnen mit exquisiten Aromen ohne Bitterstoffe.



# GOURMET Eis



## Kakaokeks

Mit echtem Geschmack von dem berühmten Amerikanischen schwarzen und weißen Keks.



## Karamell und Salzbutter

Mit Karamell, Butter und Guerande Meersalz.



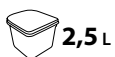
## Karamell

Entdecken Sie dieses Karamelleis mit subtilen Noten aus unserer Kindheit.



## Karamell-Erdnuss-Riegel

Eis mit Karamell-Marmorierung, Erdnussplittern und Valrhona®-Schokoladenstückchen.



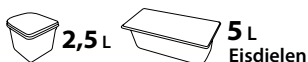
## Karamell mit Butter aus Isigny AOP

Karamel mit AOP-Butter aus Isigny and Karamellstückchen.



## Kokosnuss

Milcheis und Kokosnusscreme mit Kokosraspeln.



# GOURMET Eis



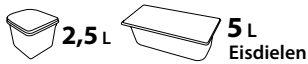
## Lakritz

Weich und cremig, mit Lakritzgeschmack.



## Macadamia Vanille

Bourbon-Vanille-Eis, marmoriert mit einer Karamellsoße sowie mit karamellisierten Macadamianuss-Splittern.



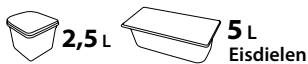
## Lavendel

Mit Lavendel und Alpenhonig.



## Madeleine aus Commercy

Aus echten Madeleines de Commercy hergestelltes Eis, verfeinert mit Zitruschalen.



## Lebkuchen

Unser Eis überzeugt mit dem Geschmack des echten elsässischen Lebkuchengewürzes aus dem Hause LIPS.



## Mandel

Mit 70 % Marzipan aus der Provence aus dem Hause Valrhona®, mit karamellisierten Mandeln.



# GOURMET Eis



## Mandelmilch

Eis aus Mandelmilch, welche aus althergebrachten und im Mittelmeerraum angebauten Süßmandelsorten gewonnen wird.



2,5 L



## Maronen mit Stückchen

Kastanieneis mit Sahne und Kastaniencreme. Aromatisiert mit Bourbon-Vanille aus Madagaskar und mit Stücken von glacierten Imbert®-Kastanien.



2,5 L

5 L

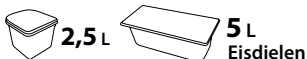
Eisdielen

8 L



## Mascarpone

Mit echtem Mascarpone, dem Favoriten in der italienischen Küche, versetzt Sie dieses Eis in das Herz der Regionen Piemont und Lombardei.



2,5 L

5 L

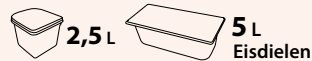
Eisdielen



## NEUES REZEPT

## Mexikanische Schokolade

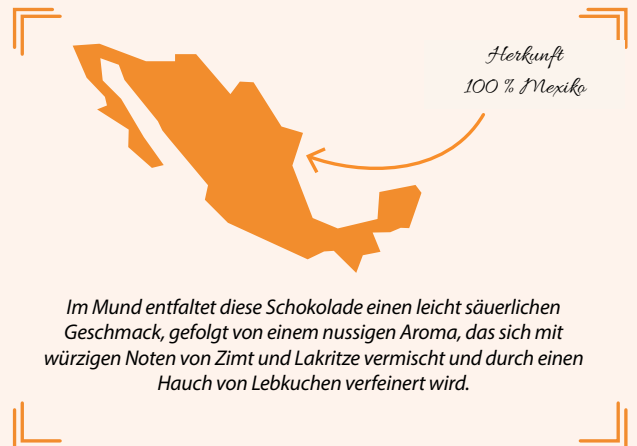
Eine reizvolle aromatische Reise dank dieser 66 % Schokolade aus Mexiko.



2,5 L

5 L

Eisdielen



Herkunft  
100 % Mexiko

Im Mund entfaltet diese Schokolade einen leicht säuerlichen Geschmack, gefolgt von einem nussigen Aroma, das sich mit würzigen Noten von Zimt und Lakritze vermischt und durch einen Hauch von Lebkuchen verfeinert wird.



## Milchkonfitüre

Mit traditioneller Milchkonfitüre.



2,5 L



# GOURMET *Eis*



## Milkschokolade

Lassen Sie sich von der kakaohaltigen und malzigen Süße der milchigen Jivara aus dem Hause Valrhona® verführen.



## Mont-Blanc

Eis aus Bourbon-Vanille aus Madagaskar, marmoriert mit einer leicht mit Whisky aromatisierten Kastaniencreme und Baiserstücken.



2,5 L



2,5 L



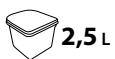
## Minze

Entdecken Sie in diesem Eis die Frische und Intensität von Minze.



## Nougat

Eis mit Nougatcreme aus Montélimar aus dem Hause Chabert et Guillot® mit Nougatsplittern und gerösteten Mandeln.



2,5 L



2,5 L



5 L  
Eisdielen



## Minze-Schokolade

Minzeis mit Stücken aus 61%iger Zartbitterschokolade.



## Nuty

Großzügige Mischung von Haselnuss und Caraïbe-Schokolade aus dem Hause Valrhona® mit knuspriger Marmorierung.



2,5 L



5 L  
Eisdielen



8 L



2,5 L



5 L  
Eisdielen



8 L

# GOURMET Eis



## Orangenblüte mit Pistaziensplittern

Entdecken Sie die Zitrusnoten unseres BIO-Orangenblüteneises mit knackigen Pistaziensplittern.



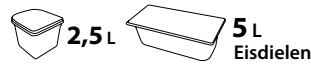
2,5 L



## Paris-Brest

Probieren Sie dieses berühmte Französische Gebäck in einer eisgekühlten Version. Haselnusseis mit Haselnussstückchen und eingeschlossenen Mini-Windbeuteln.

NEUHEIT



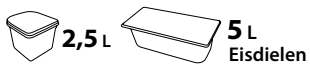
2,5 L

5 L  
Eisdielen



## Palet Breton

Mit Palets bretons aus reiner Butter mit Marmorierung aus gesalzenem Butterkaramell und Stücken von knusprigen Keksen.



2,5 L

5 L

Eisdielen



## Pekannuss

Mit Pekannusscreme und karamellisierten Pekannussstücken.



2,5 L



## Panna

Eis in seiner einfachsten Form, milchig und cremig, für vielfältige Kombinationen.



2,5 L



## Pinien-Honig

Mit Lavendelhonig und Stücken von gerösteten Pinienkernen.



2,5 L

# GOURMET *Eis*



## Pistazie

Mit Pistaziencreme aus Sizilien und Pistazienstücken.



## Praliné-Rocher

Macaé-Schokoladeneis aus dem Hause Valrhona®, kombiniert mit der Süße der Haselnusscreme und dem Knuspern der gerösteten Haselnussstückchen.



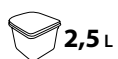
## Plombières

Kirschwasser mit marinierten und kandierten Fruchtstücken.



## Rose

Eis mit floralen Geschmacksnoten und natürlichem Rosenextrakt.



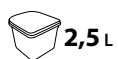
## Praline

Das rosafarbene Praline-Bonbon ist eine Spezialität aus der Region um Lyon und besteht aus einer von karamellisiertem Zucker umhüllten Mandel.



## Rote Früchte Crumble

Vanilleeis marmorieren mit halbeingemachten roten Früchten, Keksstücken und Himbeermark.



# GOURMET Eis



## Rum Rosinen

Mit Saint-James®-Rum mit Golden Choice-Trauben aus mehrtägiger hauseigener Mazeration.



## Schokoduo

Eiscreme mit doppeltem Geschmack : Schokolade mit Valrhona-Milch und weißer Schokolade.



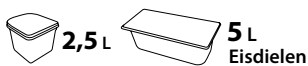
## Schaumzucker-Bärchen

Nach Marshmallows duftendes Eis mit weichen Stücken und hausgemachter Schokoladenmarmorierung.



## Schokolade

Eis mit intensiver Zartbitterschokolade, Kakao und einem Herz aus 80 % Guanaja Schokolade aus dem Hause Valrhona®.



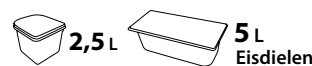
## Schoko-Nut's

Mit Haselnusscreme, Mandeln, Milkschokoladensplittern und Schoko-Haselnusssoße.



## Schokolade mit kandierten Orangen

Macaé-Schokoladeneis aus dem Hause Valrhona® mit Stückchen kandierter, mit Schokolade überzogener Orange.



# GOURMET Eis



## Schwarzer Sesam

Creme aus schwarzem Bio-Sesam mit 50% schwarzem Sesam und 50% Vollkornsesam. Im Holzfeuer geröstete Sesamsamen, die auf Stein gemahlen werden.



## Tagad'Ice

Erdbeereis mit Tagada®-Erdbeeren aus unserer Kindheit.



NEUHEIT



2,5 L



2,5 L



5 L

Eisdielen



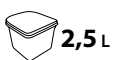
## Spekulatius

Knackiges Schlemmereis mit echten Lotus® Spekulatiuskekzen.



## Tarte Tatin

Eiscreme mit leichtem Vanillegeschmack, marmoriert mit Karamellsauce und karamellisierten Apfelstücken sowie Keksstücken.



2,5 L



5 L

Eisdielen



8 L



2,5 L



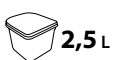
## Stracciatella

Eis mit Milchnoten, das leicht nach Karamell und Vanille duftet und mit Zartbitterschokoladenstückchen verziert ist.

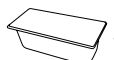


## Thymian

Eis mit den typischen Aromen hausgebrühten Thymians.



2,5 L



5 L

Eisdielen



8 L



2,5 L

# GOURMET Eis



## Tiramisu

Mascarpone-Eis, aromatisiert mit einer subtilen Mischung aus Marsala, Kaffee und Amaretto, mit Kaffeemarmorierung und Biskuiteinschlüssen.



## Vanille

Eiscreme aus Eiern, Bourbon-Vanille aus Madagaskar und Échiré-Butter.



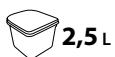
## Turrón

Eis mit echtem Turrón de Jijona, AOP- Pablo Garrigos Ibañez.



## Vanille cookie dough

Gourmet-Mischung aus Sahneeis mit Vanillegeschmack, Keksteigstücken und dunklen Schokoladenstücken.



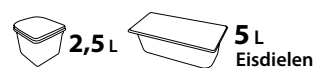
## Unicorn

Eiscreme bestehend aus zwei Geschmacksrichtungen: Azzuro und Zuckerwatte-Eis. Zur Freude von Groß und Klein.



## Vanille mit Crème fraîche

Eiscreme mit Bourbon-Vanille aus Madagaskar mit Crème fraîche.



# GOURMET Eis



## Vanille Schoko Mandel

Für noch mehr Gaumenfreuden hat unser Eismachermeister Folgendes kreiert: eine Eiscreme aus Bourbon-Vanille aus Madagaskar mit frischer Sahne, Mandeln und Schokoladenmarmorierung.



## Walnuss

Aus Walnusscreme mit Stücken von gerösteten Walnusskernen.



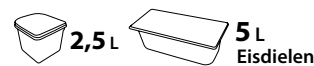
## Vanille-Himbeer-Vacherin

Genauso geschmacksintensiv wie das Dessert: mit Madagaskar- Bourbon-Vanilleeis, einem vollfruchtigen Himbeersorbet und Einschlüssen von knusprigem, zartschmelzendem Baiser.



## Weiße Schokolade

Weißer Schokolade, leichtem Vanillearoma und weißen Schokoladenstücken.



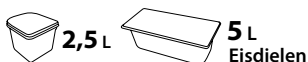
## Veilchen

Eis mit floralen Geschmacksnoten und Veilchenaroma.



## Zimt

Hausgemachter Ceylon-Zimt offenbart Ihnen die ganze Vielfalt seines aromatischen Spektrums.



# GOURMET *Eis*



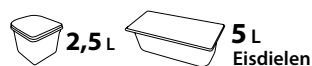
## Zitronen- Baisertorte

Zitronencreme mit Baiser-Einschlüssen  
und Biskuit-Stückchen.



## Zuckerwatte

Wie auf dem Jahrmarkt : Zuckerwatte  
Eis mit leichtem Kokosgeschmack.



## REZEPTE FÜR unverwechsebaren Genuss.







# VOLLFRUCHT *Sorbet*



*Stéphane Vindret*  
— Eismachermeister

# VOLLFRUCHT Sorbet



## Ananas

Ananas aus Costa Rica.

59%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen



## Banane

Banane.

42%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen



## Aprikose

Aprikose aus den Monts et Coteaux du Lyonnais und dem Rhonetal.

60%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen



## Birne

Williamsbirne aus den Monts et Côteaux du Lyonnais.

54%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen



## Aprikose Rosmarin

Schmecken Sie die Feinfühligkeit unseres Eismachermeister in diesem Sorbet mit Aprikosen aus den Monts et Coteaux du Lyonnais, zart verfeinert mit Rosmarinblütenwasser.

59%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L



## Blutorange

Blutorange aus Sizilien.

59%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen

# VOLLFRUCHT Sorbet



## Bounti

Mit Kokosmilch, hausgemachter Schokosauce und dunklen Schokoraseln aus Schweizer Schokolade.



## Erdbeere

Sengana Erdbeere.

62%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen

2,5 L 5 L 8 L  
Eisdielen



## Brombeere

Brombeere.

54%  
FRUCHTGEHALT



## Erdbeere mit milder Minze

Sengana-Erdbeere und Infusion mit frischer Minze.

62%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L

2,5 L



## Bubble Tea Pfirsich-Zitrone

Schwarzer Tee, Sorbet aus weißem Pfirsich, Zitrone-Kügelchen. Nicht mehr und nicht weniger als ein eisgekühlter Bubble Tea.

NEUHEIT



## Feige

Violette Feige.

53%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen

2,5 L

# VOLLFRUCHT Sorbet



## Grüner Apfel

Grüner Apfel Granny Smith aus dem Rhonetal.

52%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L



## Himbeere Litschi Rosenwasser

Mischung von „Frucht-Sorbet“  
Himbeere, Litschi und Rosenwasser.

65%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L



## Heidelbeere

Wildheidelbeere.

58%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L



## Johannisbeere, Himbeere

Die perfekte Mischung aus  
säuerlich und erfrischend.

NEUHEIT

50%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen



## Himbeere

Himbeere.

52%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen 8 L



## Kaktus und Limette

Spritziger und farbenfreudiger Cocktail  
mit Kaktus-Fruchtfleisch und Limette.

48%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L

# VOLLFRUCHT Sorbet



## Kalamansi

Kalamansi.

20%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L



## Korsische Clementine

Die korsische (g.g.A.) Clementine ist die einzige französische Clementine.

60%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen



## Kirsche

Sauerkirsche.

64%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen



## Limette

Limette.

27%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L  
Eisdielen 8 L



## Kokos

Kokosnuss aus dem Indischen Ozean.

58%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L



## Litschi

Litschi.

52%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L

# VOLLFRUCHT Sorbet



## Mango

Alphonso Mango und Totapuri.

45%  
FRUCHTGEHALT



## Orange

Orange.

58%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L 8 L  
Eisdielen

2,5 L



## Melone

Charentais-Melone (aus Frankreich).

49%  
FRUCHTGEHALT



## Passionsfrucht

Passionsfrucht..

41%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L 8 L  
Eisdielen

2,5 L 5 L 8 L  
Eisdielen



## Mirabelle

Mirabelle aus Lothringen in Frankreich.

57%  
FRUCHTGEHALT



## Rhabarber

Rhabarber.

61%  
FRUCHTGEHALT

2,5 L

2,5 L

# VOLLFRUCHT Sorbet



## Rosa Grapefruit

Rosa Grapefruit.

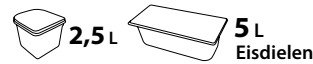
57%  
FRUCHTGEHALT



## Schwarze Johannisbeere

Schwarze Johannisbeere aus Burgund.

49%  
FRUCHTGEHALT



## Rote Früchte

Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere und Walderdbeere.

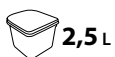
50%  
FRUCHTGEHALT



## Sonnenfrüchte

Mischung aus Banane, Guajave, Blutorange, Ananas und Passionsfrucht.

57%  
FRUCHTGEHALT



## Roter Hibiskus, Passionsfrucht, Banane

Hibiskus, Passionsfrucht aus Madagaskar und Banane aus Madagaskar.

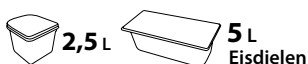
40%  
FRUCHTGEHALT



## Tomate und Basilikum

Tomate und Basilikum.

54%  
FRUCHTGEHALT



# VOLLFRUCHT Sorbet



## Tropische Früchte

Sorbets aus Ananas, Mango, Passionsfrucht und Limone.

40%  
FRUCHTGEHALT



## Yuzu, Limette

Das perfekte Gleichgewicht zwischen Yuzu und Limette.

21%  
FRUCHTGEHALT



2,5 L



2,5 L



5 L

Eisdielen



## Weinbergpfirsich

Weinbergpfirsich aus den Lyoner Weinbergen (Frankreich).

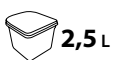
59%  
FRUCHTGEHALT



## Zitrone

Zitrone aus Sizilien.

29%  
FRUCHTGEHALT



2,5 L



5 L

Eisdielen



8 L



2,5 L



5 L

Eisdielen



8 L



## Weißer Pfirsich, Jasmin

Sorbet aus weißem Pfirsich mit dem zartem Duft von Jasmin-Extrakt.

60%  
FRUCHTGEHALT

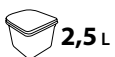


## Zitrone und Basilikum

Zusammenspiel zwischen Zitronen und Basilikumblättern.

27%  
FRUCHTGEHALT

NEUHEIT



2,5 L



5 L

Eisdielen



2,5 L



5 L

Eisdielen



# ALKOHOLISCHE Sorbetes



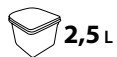
## Don Papa®-Rum

Dieser berühmte philippinische Alkohol liefert Noten von Vanille, Eiche und kandierten Zitrusfrüchten.



## Menthe Pastille®

Extrem erfrischendes, alkoholisches Sorbet, das mit dem berühmten Menthe Pastille® Likör aus dem Hause Giffard, seit 1885 Destillerie und Likörfabrik, hergestellt wird. [www.giffard.com](http://www.giffard.com)



2,5 L



2,5 L



## Gebratene Ananas

Ananas Fruchtsorbet mit marmoriertem Karamell und Rum.



## Mojito

Weißer Rum von den Französischen Antillen, Limette und Minzblätter.



2,5 L



2,5 L



## Limoncello

Zitrone mit Limoncello-Likör gewonnen aus der Mazeration von Bio-Zitronenschale.



## Piñacolada

Mischung aus Ananas und Kokosfruchtfleisch mit Saint-James-Rum®.



2,5 L



2,5 L

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich und sollte in Maßen genossen werden.

# ÜBERRASCHENDE *Sorbets*



## Ananas, Minze und Ingwer

Vereinigen sich hier zu einem erfrischenden und unerwartet minzigen Ananas-Sorbet mit einem Hauch von Ingwer.



## Karotte, Orange, Ingwer

Außergewöhnliche Mischung aus Karotte, Orange und Ingwer, angenehm und voller Vitalität.



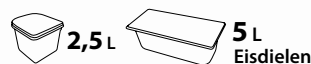
## Apfel und Apfelmost

Unser leckerer Apfelweinsorbet besteht aus 48% Apfelmost und 24% Apfelmuß.



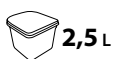
## Schokolade

Exklusives Sorbet für Schokoladenliebhaber. Frucht einer intensiven Verbindung von Kakao, aus dem Herzen Guanaja 80% und karibischer Schokolade von Valrhona®.



## Café frappé

Café-frappé-Sorbet mit 100% Arabica-Kaffee in seiner einfachsten Form für Kaffeeliebhaber.





**REGIONALE**  
*Gastronomie*



*Stéphane Vindret*  
— Eismachermeister



# REGIONALE Gastronomie

EIS



## Butternut-Kürbis mit Mascarpone

Dieser schmackhafte Kürbis besitzt eine Textur, die sich in der Küche zu einer samtweichen Creme verarbeiten lässt.



## Greyerzer Doppelrahm

Mit feinem Vanillearoma und Baiser. Der Doppelrahm ist eine feste, reichhaltige Creme, die zusammen mit Baiser oder Beerenfrüchten in der Schweiz gern zum Dessert gereicht wird.



1,5 L



2,5 L



## Camembert

Der Camembert de Normandie AOP Gillot ist ein außergewöhnlicher Käse, der unter Wahrung der überlieferten Traditionen der Käsemeister hergestellt wird. Er wird nach strengen Kriterien ausgewählter Rohmilch hergestellt, dessen Produzenten weniger als 30 km von der Käserei entfernt liegen. Der Camembert wird von Hand mit der Schöpfkelle gegossen.



## Moutarde à l'Ancienne aus dem Hause Fallot

Dieser Senf besteht ausschließlich aus schwarzen und braunen Senfkörnern, die direkt mit Verjus, Gewürzen und Kräutern vermengt werden. Die nur grob gemahlene Mischung mit ihren intakten Körnern macht diese mildere und weniger scharfe Komposition zum „Feinschmeckersenf“.



1,5 L



1,5 L



## Foie Gras

Diese Eisspezialität wird auf der Grundlage ausgewählter, erstklassiger Stopfleber - als ganzes und entsehntes Stück - aus dem Südwesten Frankreichs zubereitet und mit einem Schuss Armagnac und einer kleinen Prise Pfeffer verfeinert.



## Olivenöl

Mit Olivenöl aus der Calenquet-Mühle in Saint Rémy de Provence.



1,5 L



1,5 L

# REGIONALE Gastronomie

EIS



## Paprika und Espelette Piment

Sehr feine Verbindung zwischen  
Paprikaeis und AOC Espelette Piment.



## Safran aus dem Dauphiné

Das aus dem Safrankrokus (*Crocus  
Sativus*) gewonnene, teuerste Gewürz  
der Welt wird poetisch auch als „rotes  
Gold“ bezeichnet. Frankreich gehörte  
mehr als 500 Jahre lang bis Anfang des  
20. Jahrhunderts zu den bedeutendsten  
Produzenten des edlen Gewürzes.



1,5 L



1,5 L



## Reblochon

Reblochonkäse aus  
savoyischer Rohmilch von der  
Molkereigenossenschaft aus  
Thônes (Haute-Savoie).



## Salidou-Karamell

Mit einer Creme des Herstellers  
Maison d'Armorine mit Karamell  
und gesalzener Butter.



1,5 L



2,5 L



## Roquefort Walnuss

Mit echtem Roquefort AOC in  
Aveyron zur Reife gelagert und mit  
leicht gerösteten Walnüssen.



## Steinpilz

Symbol des Reichtums der Terroirs, nach  
einem traditionellen Rezept hergestellt.



1,5 L



1,5 L

# REGIONALE Gastronomie

EIS



## Szechuanpfeffer

Dieses Pfefferkorn aus der Familie der Rautengewächse (Zitrusfrüchte) wird häufig in der asiatischen Küche verwendet. Es ist ein Bestandteil des Fünf-Gewürze-Pulvers.



## Vin Jaune aus dem Jura

Der Vin Jaune ist von goldgelber Farbe und gilt als einer der besten Weine der Welt. Er verdankt seinen guten Ruf seiner organoleptischen Güte sowie auch seinem Herstellungsverfahren, das ebenso originell wie geheimnisumwoben ist.



1,5L



1,5L



## Tahiti-Vanille

Diese Vanille öffnet sich nicht wenn sie reif ist und bleibt deshalb fleischig. Die Vanilleerzeuger können sie daher pflücken wenn sie reif ist und ihren geschmacklichen und aromatischen Höhepunkt erreicht hat. Die Schote der Tahiti-Vanille ist dick, prall, glänzend und platzt nicht auf. Ihr intensiver Duft nach Anis- und Pflaumenaromen ist blumig und fruchtig. Man schätzt sie heute als „Luxus-Vanille“, da sie nur in sehr kleinen Mengen angebaut wird.



## Ziegenkäse

Reifer Büche Saint Maure Soignon.



1,5L



1,5L

Verfeinern Sie Ihre Gerichte  
**Schweinefilet mit Kräuterkruste,**  
**Gemüsetörtchen,**  
*Steinpilzeis*



# REGIONALE Gastronomie

## SORBETS



### 10-jähriger Portwein

Mit 10 Jahre altem Tawny-Portwein.



### Champagner

Champagner Sorbet mit Champagner direkt aus der Kelterei mit Zitronen- und Orangenschalen verfeinert.



1,5L



1,5L



### Balsamico Essig

Dieser Balsamico Essig besteht ausschließlich aus folgenden Rebsorten: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta und Coltivati. Er reift zwischen 12 und 25 Jahren in Fässern.



### Estragon Gurke

Sorbet aus Gurke und Estragon-Aufguss. Es passt perfekt zu Fleisch und Fischgerichten.



1,5L



1,5L



### Basilikum

Sorbet aus frischem, kalt gepresstem Basilikumsaft.



### Klosterbier

Klosterbier, nach traditioneller Rezeptur hergestellt.



1,5L



1,5L

# REGIONALE Gastronomie

## SORBETS



### Kokos-Curry

Genießen Sie mit diesem Sorbet die cremige Kokosnuss und die subtile würzige Wärme von Curry.

NEUHEIT

58%

FRUCHTGEHALT



1,5 L



### Yuzu

Unser japanischer Yuzu stammt aus Ostasien und ist ein Mandarinen-Hybrid und Zitrone mit saurem Geschmack und frischen, tonischen Noten.

24%

FRUCHTGEHALT



1,5 L



### Walderdbeere

Erdbeere und Walderdbeere.

57%

FRUCHTGEHALT



1,5 L







# EISSPEZIALITÄTEN



*Stéphane Vindret*  
— Eismachermeister

# EIS Spezialitäten

Eisdesserts  
zum portionieren

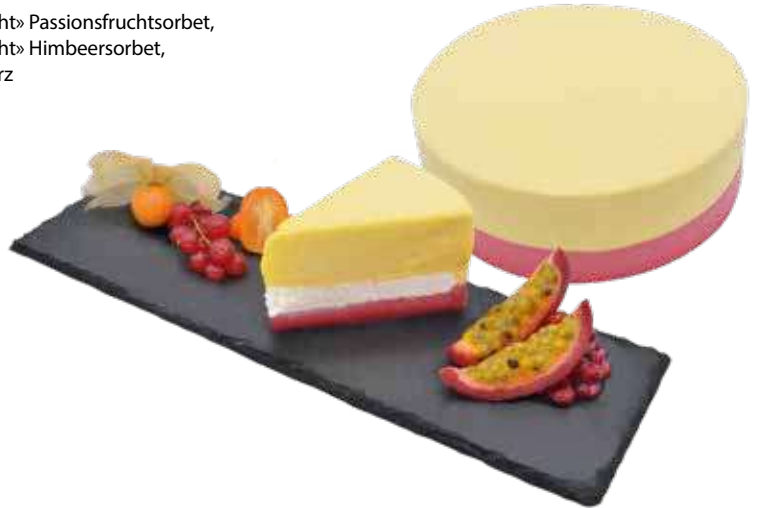
- 1,8 Liter / 8 portionen
- Durchmesser 20 cm
- Höhe 5.5 cm
- Karton mit 3 Stücken

## Baiserringe



### Passionsfrucht / Himbeere

«Vollfrucht» Passionsfruchtsorbet,  
«Vollfrucht» Himbeersorbet,  
Baiserherz



### Vanille/Himbeere

Bourbon-Vanilleeis mit Eclair-Butter und Eiern,  
«Vollfrucht» Himbeersorbet,  
Baiserherz



### Weinbergpfirsich / Rote Früchte

«Vollfrucht» Weinbergpfirsich-Sorbet,  
«Vollfrucht» Rote Früchte-Sorbet,  
Baiserherz



# EIS Spezialitäten

## Eisdesserts zum portionieren

- 2 Liter
- 20 bis 25 portionen
- Karton mit 2 Stücken
- Höhe : 58,5 cm

**Hochqualitative Eisdesserts aus handwerklicher Herstellung für eine individuelle und schnelle Zubereitung. Ideal geeignet für Fest- und Gruppenmahlzeiten**

- *Unter einem dünnen Strahl warmen Wassers leicht aus der Form entnehmbar.*
- *Beliebig in Scheiben schneidbar.*
- *Nach Belieben individualisierbar.*

## Eisrolle



### Karamell und Salzbuttersorbet / Birne

Karamell und Salzbuttersorbet, «Vollfrucht»  
Williamsbirne-Sorbet,  
Schokoladen Baiserherz



### Korsische Clementine / Schokolade

«Vollfrucht» Korsischer Clementine-Sorbet,  
Valrhona-Schokoladeneis,  
Baiserherz



### Vanille / Karamell und Salzbuttersorbet

Bourbon-Vanilleeis mit Echiré-Butter und Eiern,  
Karamell und Salzbuttersorbet,  
Baiserherz



### Vanille/Himbeere

Bourbon-Vanilleeis mit Echiré-Butter und Eiern,  
«Vollfrucht» Himbeersorbet,  
Baiserherz



### Weinbergpfirsich / Rote Früchte

«Vollfrucht» Weinbergpfirsich-Sorbet, «Vollfrucht»  
Rote Früchte-Sorbet,  
Baiserherz



# EIS Spezialitäten

Eisdesserts  
zum portionieren

- 1,6 Liter
- 18 portionen
- Karton mit 9 Stücken

## Eiskalter Nougat



### Block aus Nougat- Eiscreme Konditor- Rezeptur

Eiweiß, Nougatcreme aus Montélimar, Nougatsplitter,  
Honig, Pistazienstreusel, gezuckerte Haselnussstreusel,  
kandierte Orangenschalen.



# EIS Spezialitäten

## Individuelle Eisdesserts

- Einzelvolumen 140 ml
- Karton mit 12 Stücken

- Preis: angemessene Einkaufspreise.
- Qualität: handwerkliche Herstellung.
- Hygiene: kein Berühren des Produkts bei der Garnierung des Tellers.
- Kreative Präsentation.
- Große Auswahl an originellen Geschmackscreationen.
- Schnelle und einfache Handhabung durch die Rhodoid-Folie.

## individuelle Eisdesserts



### Eisdessert Spekulatius / Bourbon-Vanille

Spekulatius-Eiscreme, Eiscreme mit Bourbon-Vanille, Spekulatius-Streusel.



### Eisoufflee Grand Marnier®

Zubereitet mit Grand Marnier® und mit Kakao bestäubt.



### Eisnougat

Mit Nougatcreme aus Montélimar und kandierten Früchten.



### Eisoufflee Limoncello

Mit Limoncello-Likör.

# DAS Sortiment

Eis - 2,5 Liter	
Amarena	p 8
Amaretti	p 8
Armagnac Backpflaume	p 8
Azzuro	p 8
Baiser	p 8
Banane nuty	p 9
Banoffee	p 9
Bergmilch -Joghurt	p 9
Black Ice	p 9
Brownies	p 9
Bubble gum	p 9
Bulgarischer-Joghurt	p 10
Calisson	p 10
Cappuccino	p 10
Chartreuse®	p 10
Chouchou karamellierte Erdnüsse	p 10
Confetti	p 10
Cookies nut's	p 11
Crème brûlée	p 11
Crème fraîche aus Isigny	p 11
Eis mit Éclats de Daim®	p 11
Eisenkraut	p 11
Erdbeer Sahne	p 11
Erdbeerjoghurt	p 12
Erdnuss	p 12
Grand Marnier®	p 12
Grüner Matcha-Tee	p 12
Génépi	p 12
Haselnuss	p 12
Haselnuss mit Karamellstückchen	p 13
Heidelbeer Joghurt	p 13
Himbeermakrone	p 13
Honig	p 13
Ingwer	p 13
Kaffee	p 13
Kakaokeks	p 14
Karamell	p 14
Karamell mit Butter aus Isigny AOP	p 14
Karamell und Salzbutter	p 14
Karamell-Erdnuss-Riegel	p 14
Kokosnuss	p 14
Lakritz	p 15
Lavendel	p 15
Lebkuchen	p 15
Macadamia Vanille	p 15
Madeleine aus Commercy	p 15
Mandel	p 15
Mandelmilch	p 16
Maronen mit Stückchen	p 16
Mascarpone	p 16
Mexikanische Schokolade <b>NEUES REZEPT</b>	p 16
Milchkonfitüre	p 16
Milchschokolade	p 17
Minze	p 17
Minze-Schokolade	p 17
Mont-Blanc	p 17
Nougat	p 17
Nuty	p 17
Orangenblüte mit Pistaziensplittern	p 18
Palet Breton	p 18
Panna	p 18
Paris-Brest <b>NEUHEIT</b>	p 18
Pekannuss	p 18
Pinien-Honig	p 18
Pistazie	p 19
Plombières	p 19
Praline	p 19
Praliné-Rocher	p 19
Rose	p 19
Rote Früchte Crumble	p 19
Rum Rosinen	p 20
Schaumzucker-Bärchen	p 20
Schoko-Nut's	p 20
Schokolade	p 20
Schokolade mit kandierten Orangen	p 20
Schwarzer Sesam	p 21
Spekulatius	p 21
Stracciatella	p 21
Tagad'Ice <b>NEUHEIT</b>	p 21
Tarte Tatin	p 21
Thymian	p 21
Tiramisu	p 22
Turron	p 22
Vanille	p 22
Vanille cookie dough	p 22
Vanille mit Crème fraîche	p 22
Vanille Schoko Mandel	p 23
Veilchen	p 23
Walnuss	p 23
Weißer Schokolade	p 23
Zimt	p 23
Zitronen-Baisertorte	p 24
Zuckerwatte	p 24

Sorbetes - 2,5 Liter	
<b>VollfruchtSORBET</b>	
Ananas	p 26
Aprikose	p 26
Aprikose Rosmarin	p 26
Banane	p 26
Birne	p 26
Blutorange	p 26
Bounti	p 27
Brombeere	p 27
Bubble Tea	
Pfirsich-Zitrone <b>NEUHEIT</b>	p 27
Erdbeere	p 27
Erdbeere mit milder Minze	p 27
Feige	p 27
Grüner Apfel	p 28
Heidelbeere	p 28
Himbeere	p 28
Himbeere Litschi	
Rosenwasser	p 28
Johannisbeere, Himbeere <b>NEUHEIT</b>	p 28
Kaktus und Limette	p 28
Kalamansi	p 29
Kirsche	p 29
Kokos	p 29
Korsische Clementine	p 29
Limette	p 29
Litschi	p 29
Mango	p 30
Melone	p 30
Mirabelle	p 30
Orange	p 30
Passionsfrucht	p 30
Rhabarber	p 30
Rosa Grapefruit	p 31
Rote Früchte	p 31
Roter Hibiskus, Passionsfrucht, Banane	p 31
Schwarze Johannisbeere	p 31
Sonnenfrüchte	p 31
Tomate und Basilikum	p 31
Tropische Früchte	p 32
Weinbergpfirsich	p 32
Weißer Pfirsich, Jasmin <b>NEUHEIT</b>	p 32
Yuzu, Limette	p 32
Zitrone	p 32
Zitrone und Basilikum	p 32
<b>Alkoholische Sorbets</b>	
Don Papa®-Rum	p 33
Gebratene Ananas	p 33
Limoncello	p 33
Menthe Pastille®	p 33
Mojito	p 33
Piñacolada	p 33
<b>Unerwartete Sorbets</b>	
Ananas, Minze und Ingwer	p 34
Apfel und Apfelmost	p 34
Café frappé	p 34
Karotte, Orange, Ingwer	p 34
Schokolade	p 34

Eis - 5 Liter Restauration	
Schokolade	p 20
Vanille	p 22



# DAS Sortiment

Eis - 5 Liter	
Amarena	p 8
Azzuro	p 8
Baba au rhum	p 8
Banane nuty	p 9
Bergmilch -Joghurt	p 9
Brownies	p 9
Bubble gum	p 9
Bulgarischer-Joghurt	p 10
Chouchou karamellierte Erdnüsse	p 10
Confetti	p 10
Cookies nut's	p 11
Crème brûlée	p 11
Eis mit Éclats de Daim®	p 11
Erdbeerjoghurt	p 12
Grand Marnier®	p 12
Haselnuss	p 12
Haselnuss mit Karamellstückchen	p 13
Kaffee	p 13
Kakaokeks	p 14
Karamell mit Butter aus Isigny AOP	p 14
Karamell und Salzbutter	p 14
Karamell-Erdnuss-Riegel	p 14
Kokosnuss	p 14
Lakritz	p 15
Lavendel	p 15
Macadamia Vanille	p 15
Maronen mit Stückchen	p 16
Mascarpone	p 16
Mexikanische Schokolade <b>NEUES REZEPT</b>	p 16
Minze-Schokolade	p 17
Nougat	p 17
Nuty	p 17
Palet Breton	p 18
Paris-Brest <b>NEUHEIT</b>	p 18
Pistazie	p 19
Praliné-Rocher	p 19
Rote Früchte Crumble	p 19
Rum Rosinen	p 20
Schaumzucker-Bärchen	p 20
Schoko-Nut's	p 20
Schokoduo	p 20
Schokolade	p 20
Schokolade mit kandierten Orangen	p 20
Spekulatius	p 21
Stracciatella	p 21
Tagad'Ice <b>NEUHEIT</b>	p 21
Tiramisu	p 22
Unicorn	p 22
Vanille	p 22
Vanille cookie dough	p 22
Vanille mit Crème fraîche	p 22
Vanille Schoko Mandel	p 23
Vanille-Himbeer- Vacherin	p 23
Veilchen	p 23
Weißer Schokolade	p 23
Zitronen-Baisertorte	p 24
Zuckerwatte	p 24

Regionale Gastronomie - 2,5 Liter	
Eis	Salidou-Karamell p 37
Greyerzer Doppelrahm	p 36

Regionale Gastronomie - 1,5 Liter			
Eis	Sorbets		
Butternut-Kürbis mit Mascarpone	p 36	10-jähriger Portwein	p 39
Camembert	p 36	Balsamico Essig	p 39
Foie Gras	p 36	Basilikum	p 39
Moutarde à l'Ancienne aus dem Hause Fallot	p 36	Champagner	p 39
Olivenöl	p 36	Estragon Gurke	p 39
Paprika und Espelette	p 37	Klosterbier	p 39
Piment	p 37	Kokos-Curry <b>NEUHEIT</b>	p 40
Reblochon	p 37	Walderdbeere	p 40
Roquefort Walnuss	p 37	Yuzu	p 40
Safran aus dem Dauphiné	p 37		
Steinpilz	p 37		
Szechuanpfeffer	p 38		
Tahiti-Vanille	p 38		
Vin Jaune aus dem Jura	p 38		
Ziegenkäse	p 38		

Sorbets - 5 Liter			
<b>VollfruchtSORBET</b>		Limette	p 29
Ananas	p 26	Mango	p 30
Aprikose	p 26	Melone	p 30
Banane	p 26	Passionsfrucht	p 30
Birne	p 26	Roter Hibiskus, Passionsfrucht, Banane	p 31
Blutorange	p 26	Schwarze Johannisbeere	p 31
Bounti	p 27	Weinbergpfirsich	p 32
Bubble Tea		Weißer Pfirsich, Jasmin <b>NEUHEIT</b>	p 32
Pfirsich-Zitrone <b>NEUHEIT</b>	p 27	Yuzu, Limette	p 32
Erdbeere	p 27	Zitrone	p 32
Himbeere	p 28	Zitrone und Basilikum	p 32
Johannisbeere, Himbeere <b>NEUHEIT</b>	p 28	<b>Unerwartete Sorbets</b>	
Kirsche	p 29	Schokolade	p 34
Korsische Clementine	p 29		

Eis - 8 Liter			
Amarena	p 8	Nuty	p 17
Azzuro	p 8	Pistazie	p 19
Bergmilch -Joghurt	p 9	Praliné-Rocher	p 19
Bubble gum	p 9	Rum Rosinen	p 20
Cookies nut's	p 11	Schoko-Nut's	p 20
Haselnuss mit Karamellstückchen	p 13	Schokoduo	p 20
Kaffee	p 13	Schokolade	p 20
Kakaokeks	p 14	Spekulatius	p 21
Karamell und Salzbutter	p 14	Stracciatella	p 21
Karamell-Erdnuss-Riegel	p 14	Tiramisu	p 22
Kokosnuss	p 14	Unicorn	p 22
Macadamia Vanille	p 15	Vanille	p 22
Maronen mit Stückchen	p 16	Vanille cookie dough	p 22
Minze-Schokolade	p 17	Vanille Schoko Mandel	p 23
		Zuckerwatte	p 24

Sorbets - 8 Liter			
<b>VollfruchtSORBET</b>		Melone	p 30
Erdbeere	p 27	Passionsfrucht	p 30
Himbeere	p 28	Weinbergpfirsich	p 32
Limette	p 29	Zitrone	p 32
Mango	p 30		

Spezialitäten			
<b>Eisdesserts Zum Portionieren</b>		<b>Eiskalter Nougat</b>	
<b>Baiserringe</b>		Block aus Nougat-Eiscreme Konditor-Rezeptur	p 44
Passionsfrucht / Himbeere	p 42	<b>Individuelle Eisdesserts</b>	
Weinbergpfirsich / Rote Beeren	p 42	<b>individuelle Eisdesserts</b>	
Vanille/Himbeere	p 42	Eisnougat	p 45
<b>Eisrolle</b>		Eissoufflee Grand Marnier®	p 45
Korsische Clementine / Schokolade	p 43	Eissoufflee Limoncello	p 45
Weinbergpfirsich / Rote Früchte	p 43	Eisdessert Spekulatius / Bourbon-Vanille	p 45
Karamell und Salzbutter / Birne	p 43		
Vanille / Karamell und Salzbutter	p 43		
Vanille/Himbeere	p 43		



Besuchen Sie uns auf unserer **website**  
**WWW.GLACESDESALPES.COM**

*und folgen Sie uns auf*



Firmensitz und Produktionsstandort :

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

Tel: +33 (0)4 50 46 45 00

[commercial@glacesdesalpes.com](mailto:commercial@glacesdesalpes.com)