



**GLACES  
DES ALPES**

maître artisan

**GELADOS ARTESANAIS**  
*de Excelência*

FABRICADO EM FRANÇA



COLEÇÃO 2025



# GELADOS ARTESANAIS *de Excelência*

---

A Glaces des Alpes é uma empresa especializada no fabrico artesanal de gelados e sorvetes, elaborados com o maior respeito pelos saberes tradicionais. Fundada há 35 anos, a Glaces des Alpes é hoje um importante player no mercado de restauração fora de casa.



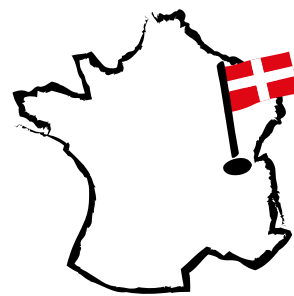
## **A NOSSA MISSÃO**

É levar ao mundo da restauração, gelados artesanais inovadores e de alta qualidade, capazes de valorizar todas as ocasiões de consumo. Oferecemos uma vasta gama de perfumes, dos mais clássicos aos muito originais. As nossas receitas são criadas por Stéphane Vindret, Mestre Artesão em gelados, que gere com maestria a nossa produção desde 1988.



## TODOS OS NOSSOS PRODUTOS

São fabricados em França, na nossa oficina na Alta Sabóia. A Glaces des Alpes sempre teve uma forte ligação à sua região e ao seu desenvolvimento, privilegiando sempre que possível os fornecedores e agentes económicos locais.



Os nossos ingredientes e matérias-primas são principalmente de origem francesa, com exceção das frutas exóticas, da baunilha que vem de Madagascar, e alguns outros ingredientes raros não disponíveis na França; as nossas embalagens também são fabricadas em França, na região AURA.



## ESTAMOS EMPENHADOS

Na RSE, adoptando diariamente práticas sustentáveis. Adotando diariamente práticas sustentáveis. Isto inclui a redução do consumo de energia, a reciclagem de resíduos com o objetivo de 100% e a utilização otimizada de ingredientes e embalagens.

A empresa considera as relações e as condições de trabalho essenciais para o bem-estar das suas equipas e coloca-as no centro do seu desenvolvimento, num ambiente de proximidade e diversidade.



*Desde o início, a Glaces des Alpes busca a excelência na criação e fabricação dos seus produtos. O sabor, a descoberta e a criação de sabores únicos e generosos estão no centro da nossa filosofia.*

*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier





Caros Parceiros,

Sejam bem-vindos ao nosso universo, onde a nossa paixão pelo gelado artesanal se manifesta! Para Glaces des Alpes, cada criação é a expressão de um saber-fazer que combina a tradição à inovação, para proporcionar uma experiência inesquecível.

Nossa aventura começou com uma simples ideia: criar gelados que combinam qualidade, autenticidade e criatividade. Seleccionamos minuciosamente os melhores ingredientes, privilegiamos as frutas da estação, os produtos locais e as receitas tradicionais. Cada sabor é elaborado com gosto e minúcia, para garantir uma textura perfeita e um sabor excepcional.

Quer aprecie chocolates intensos, o sabor delicado da baunilha ou sorvetes que refrescam, não deixe de descobrir a nossa gama de gelados. Dos clássicos atemporais às criações audaciosas, nossos produtos surpreenderão o seu paladar e farão descobrir um vasto leque de sabores.

Com toda a nossa paixão,

*A Equipa de Glaces des Alpes*



# NOVIDADES

## GELADOS



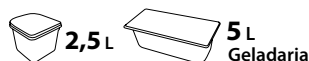
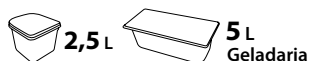
### Paris-Brest

Descubra esta famosa pasteleria na versão gelada. Gelado de avelãs com pedaços de avelãs e inclusões de mini choux.



### Tagad'Ice

Gelado de morangos com inclusões de morangos Tagada® da nossa infância.



## SORVETES



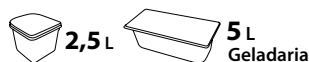
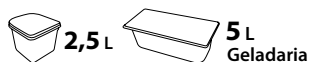
### Bubble tea pêssego limão

Chá preto, sorvete de pêssego branco, pérolas de limão. Nada mais, nada menos do que um bubble tea gelado.



### Groselha, framboesa

Uma mistura perfeita, ácida e refrescante.



## TERROIRS Y GASTRONOMIA - SORVETES



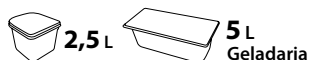
### Pêssego branco, jasmim

Sorvete de pêssego branco delicadamente perfumado com extratos de jasmim.



### Coco curry

Encontre neste sorvete a untuosidade do coco e o calor subtil das especiarias do caril.



# INGREDIENTES

## *Excepcionais*

**Exigência, excelência, regularidade!**

Stéphane Vindret realiza uma seleção muito rigorosa de cada fornecedor, respeitando relações sustentáveis e responsáveis.

Reconhecidos pelo seu saber-fazer e pelo muito bom conhecimento dos respectivos setores, fornecem à Glaces des Alpes ingredientes de qualidade superior, e isto de forma constante e persistente.





# GELADOS *Gourmet*



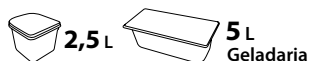
*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier

# GELADOS *Gourmet*



## Alcaçuz

Cremoso e untuoso, com o sabor típico do alcaçu.



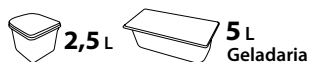
## Amaretti

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



## 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.





# GELADOS *Gourmet*



## Amendoim

Gelado untuoso e generoso, com pasta de amendoim.



## Avelãs com pedaços caramelizados

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



2,5 L



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



## American biscuit

Com o sabor da famosa bolacha branca e negra Americana.



## Azzuro

Delicioso sabor a guloseimas.



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



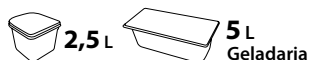
## Avelã

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



## Baba de rum

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



2,5 L

5 L

Geladaria



5 L

Geladaria

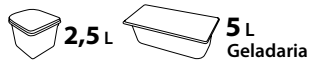
# GELADOS

## Gourmet



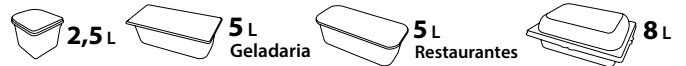
### Banana nutty

A doçura da banana com marmoreio de chocolate e avelã.



### Baunilha

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



### Banoffee

"So British & So delicious!"  
Gelado de banana, pedaços de speculoos, algumas rasas de chocolate de leite e um marmoreado de creme de caramelo.



### 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.



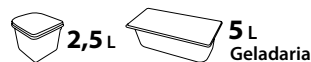
### Barra caramelo amandoim

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



### Baunilha com nata fresca

Gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar com nata fresca.



# GELADOS *Gourmet*



## Baunilha com pedaços de massa de cookies

Deliciosa mistura de gelado de baunilha com crème fraîche, pedaços de massa de biscoito cookie e pedaços de chocolate preto.



## Black Ice

Baunilha Bourbon naturalmente tingida com carvão vegetal.



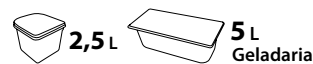
## Baunilha macadâmia

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



## Brownies

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



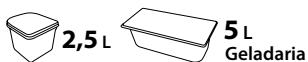
## Bimbo

Baunilha marmoreada com caramelo com drageias de chocolate.



## Bubble gum

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



# GELADOS

## *Gourmet*



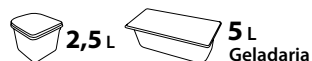
### Búlgaro

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



### Calisson

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



2,5 L

5 L

Geladaria



2,5 L



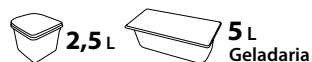
### Búlgaro com morangos

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



### Canela

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



2,5 L

5 L

Geladaria



2,5 L



### Café

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



### Cappuccino

Gelado de café com raspas de chocolate preto e branco.



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



2,5 L

# GELADOS *Gourmet*



## Caramelo

Descubra. Este gelado de caramelo com notas sutis da nossa infância.



## 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.



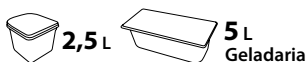
## Caramelo

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



## Chartreuse®

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



## Caramelo com manteiga salgada

Elaborado com caramelo, manteiga e sal marinho de Guérande.



## Chocolate

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

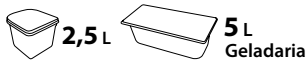


# GELADOS *Gourmet*



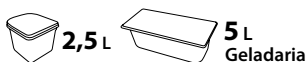
## Chocolate branco

Com chocolate branco ligeiramente abaunilhado e raspas de chocolate branco.



## Chocolate de laranja cristalizada

Gelado de chocolate Macé da Valrhona® com pedaços de laranja cristalizada revestidos de chocolate.



## Chocolate de leite

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

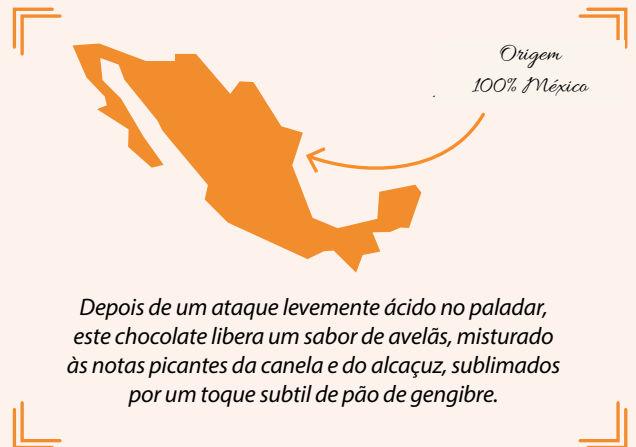
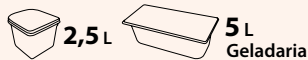


## NOVA RECEITA



## Chocolate do México

Uma bela viagem aromática, graças a este chocolate do México 66%.



## Choconuts

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



# GELADOS

## *Gourmet*



### Coco

Gelado com leite, pasta de coco e coco ralado.



### Crème fraîche de Isigny AOP

Com crème fraîche AOC de Isigny.



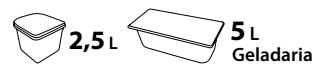
### Cookies nut's

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



### Crumble de frutos vermelhos

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



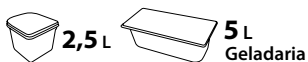
### Crème brûlée

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



### Dolce de leite

Com leite condensado tradicional.



# GELADOS *Gourmet*



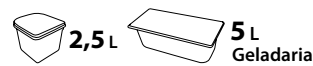
## Duo choc

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



## Gelado com pedaços de Daim®

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



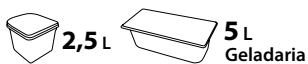
## Favorito

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



## 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.



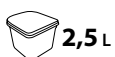
## Flor de laranjeira com pedaços de pistachio

Encontre as notas cítricas do nosso perfume ORGÂNICO de flor de laranjeira realçadas com pedaços crocantes de pistachio.



## Gengibre

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





# GELADOS *Gourmet*



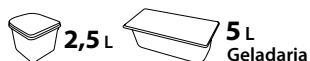
## Grand Marnier®

Com Grand Marnier e casca de laranja cristalizada e marinada.



## logurte de mirtilo

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



## Hortelã

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



## Leite de amêndoas

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



## logurte

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



## Macaron de framboesa

Macaron marmoreado com calda de framboesa.



# GELADOS

## *Gourmet*



### Madalenas de Commercy

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



### Mel pinhões

Com mel de alfazema e inclusões de pinhões tostados.



2,5 L



2,5 L



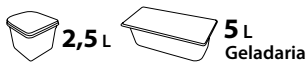
### Mascarpone

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 L

5 L

Geladaria



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



### Mel

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



### Merengue

Gelado saboroso e estaladiço, com pedaços de merengue.



2,5 L



2,5 L

# GELADOS

## *Gourmet*



### Mont-Blanc

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



### Nata com ginja e cerejas

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



2,5 L



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



### Morango

Gelado de morango, generosamente delicioso e frutado.

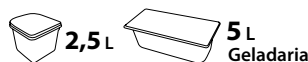


### Nougat

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



2,5 L



2,5 L

5 L

Geladaria



### Nata

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



### Noz

Com pasta de nozes e inclusões de nozes tostadas.



2,5 L



2,5 L

# GELADOS

## Gourmet



### Nozes Pecan

Com pasta e pedaços de nozes pecan caramelizadas.



### Pão de especiarias

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



2,5 L



2,5 L



### Nuty

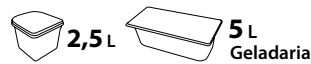
A combinação perfeitamente generosa da avelã com o chocolate Caraiibes da Maison Valrhona® e um marmoreado estaladiço.



### Paris-Brest

Descubra esta famosa pastelaria na versão gelada. Gelado de avelãs com pedaços de avelãs e inclusões de mini choux.

NOVIDADE



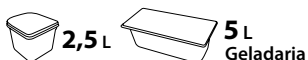
### Palet breton

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



### Pedaços de castanha

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



# GELADOS *Gourmet*



## Pistácio

Com pasta de pistácio e pedaços de pistácio da Sicília.



## 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.



## Plombières

Com Kirsch® e pedaços de fruta cristalizadas marinadas em Kirsch®.



## Rosa

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



## Praline

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



## Rum com passas

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



# GELADOS

## Gourmet



### 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.



### Tagad'Ice

Gelado de morangos com inclusões de morangos Tagada® da nossa infância.



NOVIDADE



2,5 L



2,5 L



5 L

Geladaria



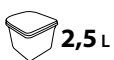
### Speculoos

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



### 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 L



5 L

Geladaria



8 L



2,5 L



5 L

Geladaria



8 L



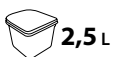
### Stracciatella

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



### Tomilho

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



2,5 L



5 L

Geladaria



8 L



2,5 L

# GELADOS

## Gourmet



### Torrão

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



### Unicórnio

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



2,5 L



5 L

Geladaria

8 L



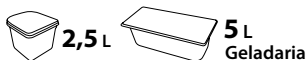
### Torta de limão com merengue

Com pedaços de limão e merengue e inclusões de biscoitos.



### Ursinho

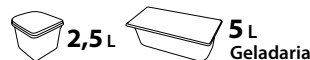
Gelado com sabor de marshmallow, que traz toda a sua maciez em pedaços generosos e um marmoreado de chocolate caseiro.



2,5 L

5 L

Geladaria



2,5 L

5 L

Geladaria



### Torta de maçã

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



### Vacherin de baunilha e de framboesa

Uma sobremesa gourmet com o seu gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar, o seu sorvete de framboesa cheio de fruta e as suas inclusões de merengue crocantes e fundentes.



2,5 L

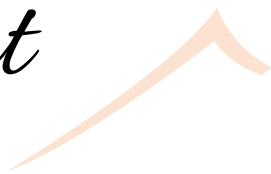


5 L

Geladaria

# GELADOS

## *Gourmet*



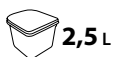
### Verbena

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



### Violeta

Um doce sabor floral neste gelado com aroma de violeta.



2,5 L



2,5 L



5 L

Geladaria

Receitas cheias de  
**generosidade.**







**SORVETES**  
*Plena fruta*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier

# SORVETES

## Plena fruta



### Abacaxi

Com abacaxi da Costa Rica.

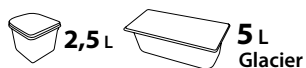
59%  
DE FRUTA



### Ameixa Mirabelle

Com ameixas Mirabelle de Lorena.

57%  
DE FRUTA



### Alperce

Alperce dos Montes e Encostas de Lyon e do vale do Ródano.

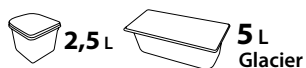
60%  
DE FRUTA



### Amora

Com amoras.

54%  
DE FRUTA



### 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.

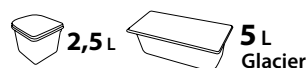
59%  
DE FRUTA



### Banana

Banana.

42%  
DE FRUTA



# SORVETES

## Plena fruta



### Bounti

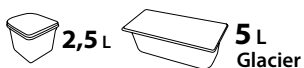
Com leite de coco marmoreado com calda de chocolate caseira e raspas de chocolate preto suíço.



### Cato limão verde

Coquetel tónico e colorido de puré de cacto e de limão verde.

48%  
DE FRUTA



### Bubble tea pêsego limão

Chá preto, sorbet de pêsego branco, pérolas de limão. Nada mais, nada menos do que um bubble tea gelado.

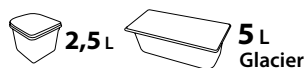
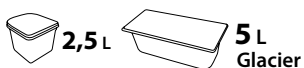


### Cereja

Com cerejas claras.

64%  
DE FRUTA

NOVIDADE



### Cassis

Cassis negro da Borgonha.

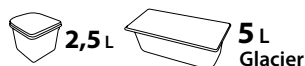
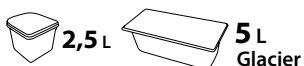
49%  
DE FRUTA



### Clementine 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



# SORVETES

## Plena fruta



### Coco

Sorvete com leite de coco do oceano Índico.

58%  
DE FRUTA



2,5 L



### Framboesa, líchia e água de rosas

Uma mistura de sorvetes de framboesa e líchia apresentada com um toque de água de rosas.

65%  
DE FRUTA



2,5 L



### Figo

Com figos roxos.

53%  
DE FRUTA



2,5 L



### Frutos exóticos

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

57%  
DE FRUTA



2,5 L



### Framboesa

Com framboesas. 52% de frutos

52%  
DE FRUTA



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



### Frutos Tropicais

Sorvetes de ananás, manga, Maracujá e lima, 40% de frutos

40%  
DE FRUTA



2,5 L

# SORVETES

## Plena fruta



### Frutos vermelhos

Com mirtilos, groselhas, framboesas e morangos selvagens.

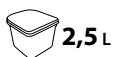
50%  
DE FRUTA



### Kalamansi

Kalamansi.

20%  
DE FRUTA



2,5 L



2,5 L



### Groselha, framboesa

Uma mistura perfeita, ácida e refrescante.

50%  
DE FRUTA

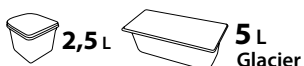
NOVIDADE



### Laranja

Com laranjas.

58%  
DE FRUTA



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L



### Hibisco, maracujá e banana

Com hibisco, maracujá e banana de Madagáscar.

40%  
DE FRUTA



### Laranja sanguínea

Com laranjas sanguínea de Sicília.

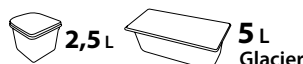
59%  
DE FRUTA



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L

5 L

Glacier

# SORVETES

## Plena fruta



### Líchia

Com lichias.

52%  
DE FRUTA



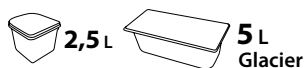
2,5 L



### Limão e manjeriçao

Uma deliciosa mistura de limão e folha de manjeriçao.

27%  
DE FRUTA



2,5 L

5 L  
Glacier



### Lima

Com lima.

27%  
DE FRUTA



2,5 L

5 L  
Glacier

8 L



### Maçã verde

Maçã verde Granny Smith do vale do Ródano.

52%  
DE FRUTA



2,5 L



### Limão

Com limões da Sicília.

29%  
DE FRUTA



2,5 L

5 L  
Glacier

8 L



### Manga

Com mangas Alphonso e Totapuri.

45%  
DE FRUTA



2,5 L

5 L  
Glacier

8 L

# SORVETES

## Plena fruta



### Maracujá

Maracujá.

41%  
DE FRUTA



### Morango

Com morango Sengana.

62%  
DE FRUTA



### Melão

Com melão Charentais.

49%  
DE FRUTA



### Morango com menta doce

Morango Sengana e infusão de menta fresca.

62%  
DE FRUTA



### Mirtilo

Com mirtilos selvagens.

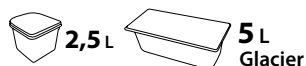
58%  
DE FRUTA



### Pera

Com pera Williams dos Montes e Encostas de Lyon.

54%  
DE FRUTA



# SORVETES

## Plena fruta



### Pêssego branco, jasmim

Sorbet de pêssego branco delicadamente perfumado com extratos de jasmim.

60%  
DE FRUTA

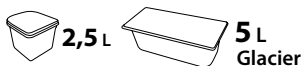
NOVIDADE



### Tomate e manjeriço

Com tomate e manjeriço.

54%  
DE FRUTA



### Pêssego de vinha

Com pêssegos de vinha do vale do Ródano.

59%  
DE FRUTA



### Toranja rosa

Com toranja rosa.

57%  
DE FRUTA



### Ruibarbo

Com ruibarbo.

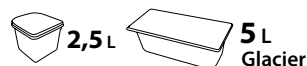
61%  
DE FRUTA



### Yuzu, limão

Equilíbrio perfeito entre yuzu e limão.

21%  
DE FRUTA





# SORVETES

## Com álcool



### Abacaxi assado

Sorbet de abacaxi marmoreado com caramelo e rum.

58%  
DE FRUTA



### 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)

2,5 L

2,5 L



### Don Papa® Baroko

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



### Mojito

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

2,5 L

2,5 L



### Limoncello

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



### Piñacolada

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

2,5 L

2,5 L

O abuso de álcool é perigoso para a saúde e deve ser consumido com moderação.

# SORVETES *Originais*



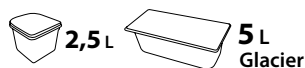
## Abacaxi, menta, gengibre

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



## Chocolate

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



## Café frio

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



## Cidra de maçã

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



## Cenoura, laranja, gengibre

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





**TERROIRS &**  
*Gastronomia*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier



# TERROIRS & Gastronomia

## GELADOS



### Abóbora com mascarpone

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



1,5 L



### 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 L



### 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 L



### Caramelo Salidou

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



2,5 L



### Azeite

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



1,5 L



### Cogumelos Cepes

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



1,5 L

# TERROIRS & *Gastronomia*

## GELADOS



### 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.



### Pimenta de Sichuan

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



1,5 L



1,5 L



### 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».



### Pimento com malagueta de Espelette

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



1,5 L



1,5 L



### 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.



### Queijo de Cabra

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



2,5 L



1,5 L



# TERROIRS & *Gastronomia*

GELADOS



## 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.



## Queijo de Roquefort e noz

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



1,5L



1,5L



## Queijo de Reblochon

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



## 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.



1,5L



1,5L

Acompanhe os seus pratos  
*Filet Mignon de porco em crosta de ervas,*  
*tortinha de legumes*  
*Gelado de cogumelos ceps*



# TERROIRS & Gastronomia

SORVETES



## Cerveja da Abadia

Cerveja da Abadia, produzida da forma tradicional.



1,5L



## Manjeriçã

Sorvete com sumo de manjeriçã fresco extraído a frio.



1,5L



## Champanhe

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



1,5L



## Morangos selvagens

Com morangos selvagens: 58% de fruta

57%

DE FRUTA



1,5L



## Coco curry

Encontre neste sorvete a untuosidade do coco e o calor subtil das especiarias do caril.

NOVIDADE

58%

DE FRUTA



## 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.



1,5L



1,5L



# TERROIRS & *Gastronomia*

SORVETES



## Vinagre balsâmico

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.



## 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.

24%  
DE FRUTA

 1,5L

 1,5L



## Vinho do Porto de 10 anos

Com vinho do Porto Tawny de 10 anos.

**PORTO** *Leia a história*  
**CRUZ** em [www.porto-cruz.com](http://www.porto-cruz.com)

 1,5L







**ESPECIALIDADES**  
*Geladas*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier

# ESPECIALIDADES

## *Geladas*

### As Sobremesas geladas a partilhar

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



#### 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 pêssigo de vinha vale do Ródano «pura fruta», sorvete de fruta vermelhos «pura fruta», recheio de merengue.



# ESPECIALIDADES

## Geladas

### As Sobremesas geladas a partilhar

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

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

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



### Baunilha / Caramel manteiga salgada

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



### 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.



### Pêssego de vinha / Frutos vermelhos

Sorvete de pêssego de vinha vale do Ródano «pura fruta», sorvete de fruta vermelhos, «pura fruta», recheio de merengue.



# ESPECIALIDADES

## *Geladas*

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.



# ESPECIALIDADES

## Geladas

### Sobremesas geladas individuais

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

- Preço: controlo do preço de custo
- Qualidade: produção artesanal
- Higiene: não existe contato com o produto durante a sua preparação
- Apresentação criativa
- Escolha de sabores originais
- Simples e de fácil utilização graças à folha rhodoïd



### Nougat gelado

Com creme de nougat de Montélimar e frutas cristalizadas.



### Suflé gelado de Limoncello

Com licor Limoncello.



### Sobremesa gelada de Speculoos / baunilha Bourbon

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



### Suflé gelado Grand Marnier®

Com Grand Marnier® polvilhado com cacau.

# A Gama

## Gelados - 2,5 Litros

Alcaçuz	p 8	Dolce de leite	p 15
Alfazema	p 8	Favorito	p 16
Algodão doce	p 8	Flor de laranjeira com pedaços de pistachio	p 16
Amaretti	p 8	Gelado com pedaços de Daim®	p 16
Ameixas em Armagnac	p 8	Génépi	p 16
Amêndoas	p 8	Gengibre	p 16
Amendoim	p 9	Grand Marnier®	p 17
American biscuit	p 9	Hortelã branca	p 17
Avelã	p 9	logurte	p 17
Avelãs com pedaços caramelizados	p 9	logurte de mirtilo	p 17
Azzuro	p 9	Leite de amêndoas	p 17
Banana nuty	p 10	Macaron de framboesa	p 17
Banoffee	p 10	Madalenas de Commercy	p 18
Barra caramelo amandoim	p 10	Mascarpone	p 18
Baunilha	p 10	Mel	p 18
Baunilha chocolate amêndoas	p 10	Mel pinhões	p 18
Baunilha com nata fresca	p 10	Menta com chocolate	p 18
Baunilha com pedaços de massa de cookies	p 11	Merengue	p 18
Baunilha macadâmia	p 11	Mont-Blanc	p 19
Bimbo	p 11	Morango	p 19
Black Ice	p 11	Nata	p 19
Brownies	p 11	Nata com ginja e cerejas	p 19
Bubble gum	p 11	Nougat	p 19
Búlgaro	p 12	Noz	p 19
Búlgaro com morangos	p 12	Nozes Pecan	p 20
Café	p 12	Nuty	p 20
Calisson	p 12	Palet breton	p 20
Canela	p 12	Pão de especiarias	p 20
Cappuccino	p 12	Paris-Brest <b>NOVIDADE</b>	p 20
Caramelo	p 13	Pedaços de castanha	p 20
Caramelo com manteiga salgada	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 branco	p 14	Rosa	p 21
Chocolate de laranja cristalizada	p 14	Rum com passas	p 21
Chocolate de leite	p 14	Sésamo preto	p 22
Chocolate do México <b>NOVA RECEITA</b>	p 14	Speculoos	p 22
Choconuts	p 14	Stracciatella	p 22
Coco	p 15	Tagad'Ice <b>NOVIDADE</b>	p 22
Cookies nut's	p 15	Tiramisu	p 22
Crème brûlée	p 15	Tomilho	p 22
Crème fraîche de Isigny	p 15	Torrão	p 23
Crumble de frutos 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

Sorvetes Plena Fruta			
Abacaxi	p 26	Limão	p 30
Alperce	p 26	Limão e manjericão	p 30
Alperce alecrim	p 26	Maçã verde	p 30
Ameixa Mirabelle	p 26	Manga	p 30
Amora	p 26	Maracujá	p 31
Banana	p 26	Melão	p 31
Bounti	p 27	Mirtilo	p 31
Bubble tea pêssego limão <b>NOVIDADE</b>	p 27	Morango	p 31
Cassis	p 27	Morango com menta doce	p 31
Cato limão verde	p 27	Pera	p 31
Cereja	p 27	Pêssego branco, jasmim <b>NOVIDADE</b>	p 32
Clementine corsa	p 27	Pêssego de vinha	p 32
Coco	p 28	Ruibarbo	p 32
Figo	p 28	Tomate e manjericão	p 32
Framboesa	p 28	Toranja rosa	p 32
Framboesa, lichia e água de rosas	p 28	Yuzu, limão	p 32
Frutos exóticos	p 28	<b>Sorvetes con Alcool</b>	
Frutos Tropicais	p 28	Abacaxi assado	p 33
Frutos vermelhos	p 29	Don Papa® Baroko	p 33
Groselha, framboesa <b>NOVIDADE</b>	p 29	Limoncello	p 33
Hibisco, maracujá e banana	p 29	Menthe Pastille®	p 33
Kalamansi	p 29	Mojito	p 33
Laranja	p 29	Piñacolada	p 33
Laranja sanguínea	p 29	<b>Sorvetes Originais</b>	
Lichia	p 30	Abacaxi, menta, gengibre	p 34
Lima	p 30	Café frio	p 34
		Cenoura, laranja, gengibre	p 34
		Chocolate	p 34
		Cidra de maçã	p 34

## Gelados - 5 Litros Restaurantes

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



# A Gama

## Gelados - 5 Litros

Alcaçuz	p 8	Coco	p 15
Alfazema	p 8	Cookies nut's	p 15
Algodão doce	p 8	Crème brûlée	p 15
American biscuit	p 9	Crumble de frutos vermelhos	p 15
Avelã	p 9	Duo choc	p 16
Avelãs com pedaços caramelizados	p 9	Favorito	p 16
Azzuro	p 9	Gelado com pedaços de Daim®	p 16
Baba de rum	p 9	Grand Marnier®	p 17
Banana nuty	p 10	logurte	p 17
Barra caramelo amandoim	p 10	Mascarpone	p 18
Baunilha	p 10	Menta com chocolate	p 18
Baunilha chocolate amêndoas	p 10	Nata com ginja e cerejas	p 19
Baunilha com nata fresca	p 10	Nougat	p 19
Baunilha com pedaços de massa de cookies	p 11	Nuty	p 20
Baunilha macadâmia	p 11	Palet breton	p 20
Bimbo	p 11	Paris-Brest <b>NOVIDADE</b>	p 20
Brownies	p 11	Pedaços de castanha	p 20
Bubble gum	p 11	Pistácio	p 21
Búlgaro	p 12	Rocher Praliné	p 21
Búlgaro com morangos	p 12	Rum com passas	p 21
Café	p 12	Speculoos	p 22
Caramelo	p 13	Stracciatella	p 22
Caramelo com manteiga salgada	p 13	Tagad'Ice <b>NOVIDADE</b>	p 22
Chocolate	p 13	Tiramisu	p 22
Chocolate branco	p 14	Torta de limão com merengue	p 23
Chocolate de laranja cristalizada	p 14	Unicórnio	p 23
Chocolate do México <b>NOVA RECEITA</b>	p 14	Ursinho	p 23
Choconuts	p 14	Vacherin de baunilha e de framboesa	p 23
		Violeta	p 24

## Terroirs & Gastronomie - 1,5 Litros

Gelados	Sorvetes		
Abóbora com mascarpone	p 36	Cerveja da Abadia	p 39
Açafrão de Dauphiné	p 36	Champagne	p 39
Azeite	p 36	Coco curry <b>NOVIDADE</b>	p 39
Baunilha de Taiti	p 36	Manjeriçao	p 39
Congumelos Cepes	p 36	Morangos selvagens	p 39
Foie Gras	p 37	Pepino e estragão	p 39
Mostarda à antiga da Maison Fallot	p 37	Vinagre balsâmico	p 40
Pimenta de Sichuan	p 37	Vinho do Porto de 10 anos	p 40
Pimento com malagueta de Espelette	p 37	Yuzu	p 40
Queijo de Cabra	p 37		
Queijo de Camembert	p 38		
Queijo de Reblochon	p 38		
Queijo de Roquefort e noz	p 38		
Vinho amarelo do Jura	p 38		

## Terroirs & Gastronomie - 2,5 Litros

Gelados		Natas de Gruyère	p 37
Caramelo Salidou	p 36		

## Sorvetes - 5 Litros

Sorvetes Plena Fruta			
Abacaxi	p 26	Lima	p 30
Alperce	p 26	Limão	p 30
Banana	p 26	Limão e manjeriçao	p 30
Bounti	p 27	Manga	p 30
Bubble tea pêssego limão <b>NOVIDADE</b>	p 27	Maracujá	p 31
Cassis	p 27	Melão	p 31
Cereja	p 27	Morango	p 31
Clementine corsa	p 27	Pera	p 31
Framboesa	p 28	Pêssego branco, jasmim <b>NOVIDADE</b>	p 32
Groselha, framboesa <b>NOVIDADE</b>	p 29	Pêssego de vinha	p 32
Hibisco, maracujá e banana	p 29	Yuzu, limão	p 32
Laranja sanguínea	p 29	<b>Sorvetes Originais</b>	
		Chocolate	p 34

## Gelados - 8 Litros

Algodão doce	p 8	Choconuts	p 14
American biscuit	p 9	Coco	p 15
Avelãs com pedaços caramelizados	p 9	Cookies nut's	p 15
Azzuro	p 9	Duo choc	p 16
Barra caramelo amandoim	p 10	logurte	p 17
Baunilha	p 10	Menta com chocolate	p 18
Baunilha chocolate amêndoas	p 10	Nata com ginja e cerejas	p 19
Baunilha com pedaços de massa de cookies	p 11	Nuty	p 20
Baunilha macadâmia	p 11	Pedaços de castanha	p 20
Bubble gum	p 11	Pistácio	p 21
Café	p 12	Rocher Praliné	p 21
Caramelo com manteiga salgada	p 13	Rum com passas	p 21
Chocolate	p 13	Speculoos	p 22
		Stracciatella	p 22
		Tiramisu	p 22
		Unicórnio	p 23

## Sorvetes - 8 Litros

Sorvetes Plena Fruta			
Framboesa	p 28	Maracujá	p 31
Lima	p 30	Melão	p 31
Limão	p 30	Morango	p 31
Manga	p 30	Pêssego de vinha	p 32

## Especialidades Geladas

<b>As Sobremesas geladas a partilhar</b>		Baunilha / Caramel manteiga salgada	p 43
<b>Os discos de vacherins</b>		Baunilha/Framboesa	p 43
Maracujá / Framboesa	p 42	<b>Nougat gelado</b>	
Pêssego de Vinha / Frutos Vermelhos	p 42	Lingote de nougat gelado tipo pasteleiro	p 44
Baunilha/Framboesa	p 42	<b>Sobremesas geladas individuais</b>	
<b>Bolo gelados</b>		<b>Sobremesas geladas individuais</b>	
Clementina corsa / Chocolate	p 43	Nougat gelado	p 45
Pêssego de vinha / Frutos vermelhos	p 43	Suflé gelado Grand Marnier®	p 45
Caramelo manteiga salgada / Pera	p 43	Suflé gelado de Limoncello	p 45
		Sobremesa gelada de Speculoos / baunilha Bourbon	p 45



Visite nos nosso **website**  
**WWW.GLACESDESALPES.COM**

*e siga-nos em*



Contactos em Portugal:  
Sr Patrick HEMOND  
Tel. comercial : (+351) 962 040 205  
Email : mpp.glacesdesalpes@gmail.com

A sede e local de manufatura

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

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

commercial@glacesdesalpes.com