



**HANDWERKLICH
HERGESTELLTES EIS**

Gourmet

KOLLEKTION 2026



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.

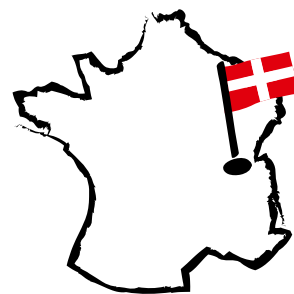


Wir sehen **UNSERE AUFGABE** darin, der Gastronomie innovative und qualitativ hochwertige handwerklich hergestellte Eissorten anzubieten, dessen Verzehr jedes Mal zu einem neuen Erlebnis wird. Wir bieten eine große Auswahl an Geschmacksrichtungen an, die sowohl traditionelle als auch ausgefallene Eissorten 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



Buchweizen

Entdecken Sie in diesem leicht süßen und herzhaften Eis Noten von Röst- und Haselnussaromen, die ihm einen vollmundigen und raffinierten Geschmack verleihen.



Kränzchen

Cremiges Vanilleeis mit Schokoladen-Windbeutel-Stückchen, garniert mit Schokoladensauce in hausgemachter Qualität.



2,5 L



2,5 L



5 L
Glacier



Erdbeertorte

Ein köstliches, fruchtiges und leicht vanilliges Eis, das an eine echte Erdbeertorte erinnert. Vanilleeis durchsetzt mit Erdbeer-, Keksstücken und Erdbeersauce.



Pop Corn

Eiscreme mit Schokoladen-Popcorn-Stückchen. Kindheitserinnerungen garantiert.



2,5 L



5 L
Glacier



2,5 L



5 L
Glacier

REGIONALE GASTRONOMIE - EIS



Knoblauch-Kräuter-Käse

Ein milder, erfrischender Knoblauchgeschmack und aromatische Kräuter sorgen für einen originellen und ausgewogenen Gaumengenuss.



Ketchup

Ketchup-Sorbet, deren cremige Textur ein Gleichgewicht aus Frische, leichter Säure und salzigen Noten bildet.



1,5 L



1,5 L

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.



Baba au rhum

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.



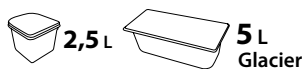
Azzuro

Mit süßem Geschmack.



Banane nuty

Süßes Bananeneis mit Schoko-Haselnuss-Marmorierung.



GOURMET Eis



Banoffee

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



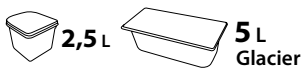
Bergmilch-Vanille

Vanilleeis, hergestellt aus reichhaltiger und cremiger Bergmilch, für einen milden und authentischen Geschmack.



Bergmilch – Joghurt

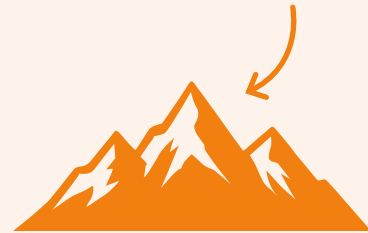
Sahnige Eiscreme mit dem typischen Geschmack von Joghurt aus Savoyer Milch.



NEUES REZEPT



Bergmilch, die aus hochgelegenen Betrieben stammt, wo sich die Kühe von saftigem Gras aus unberührter Natur ernähren. Dank der Bergmilch zeichnet sich dieses Eis durch eine unvergleichbare Cremigkeit und einen natürlich intensiven Geschmack aus.



Black Ice

Bourbon-Vanille natürlich gefärbt mit Pflanzenkohle.



GOURMET Eis



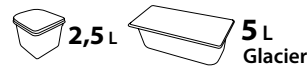
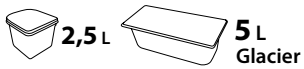
Brownies

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



Bulgarischer-Joghurt

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



Bubble gum

Eine neue Variante des berühmten rosa Kaugummis unserer Kindheit.



Calisson

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



Buchweizen

Entdecken Sie in diesem leicht süßen und herzhaften Eis Noten von Röst- und Haselnussaromen, die ihm einen vollmundigen und raffinierten Geschmack verleihen.



Cappuccino

Kaffeeis mit Zartbitter- und weißen Schokoladenstücken.

NEUHEIT



GOURMET *Eis*



Chartreuse®

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



Cookies nut's

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



2,5 L



2,5 L



5 L

Glacier



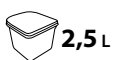
Chouchou karamellierte Erdnüsse

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



Crème brûlée

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



2,5 L



5 L

Glacier



2,5 L



5 L

Glacier



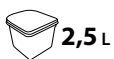
Confetti

Vanille mit marmoriertem Karamell und bunten Schokoladenbonbons.



Crème fraîche aus Isigny

Mit echter Crème Fraîche aus Isigny AOC.



2,5 L



5 L

Glacier



2,5 L

GOURMET Eis



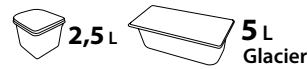
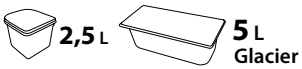
Eis mit Éclats de Daim®

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



Erdbeerjoghurt

Unser bulgarisches Joghurteis, mit halbkantierten Erdbeerstücken und Marmorierung.



Eisenkraut

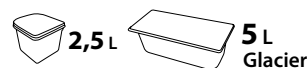
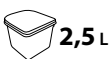
Eis mit diskreten Aromen von hausgemachtem, aufgegossenem Eisenkraut, verfeinert mit Zitronenschale.



Erdbeertarte

Ein köstliches, fruchtiges und leicht vanilliges Eis, das an eine echte Erdbeertorte erinnert. Vanilleeis durchsetzt mit Erdbeer-, Keksstücken und Erdbeersauce.

NEUHEIT



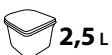
Erdbeer Sahne

Reichlich fruchtiges, süßes Erdbeereis.



Erdnuss

Cremiges, üppiges Eis mit Erdnussbutter.



GOURMET Eis



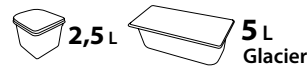
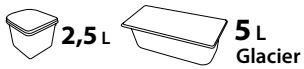
Grand Marnier®

Grand Marnier mit kandierten und marmorierten Orangenschalen.



Haselnuss

Eis mit den süßen und runden Aromen der Haselnusscreme.



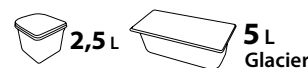
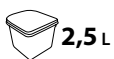
Grüner Matcha-Tee

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.



Haselnuss mit Karamellstückchen

Haselnusseis mit Noten von gerösteten Früchten und karamellisierten Haselnussstückchen.



Génépi

Genépi 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.



Heidelbeer Joghurt

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



GOURMET *Eis*



Himbeermakrone

Mit Himbeermakronen und mit Himbeermark marmoriert.



Kaffee

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



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier

8 L



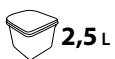
Honig

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



Kakaokeks

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



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier

8 L



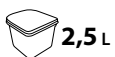
Ingwer

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

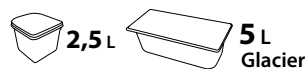


Karamell mit Butter aus Isigny AOP

Karamell mit AOP-Butter aus Isigny and Karamellstückchen.



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier

GOURMET Eis



Karamell und Salzbutter

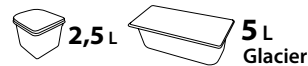
Mit Karamell, Butter und Guerande Meersalz.



Kränzchen

Cremiges Vanilleeis mit Schokoladen-Windbeutel-Stückchen, garniert mit Schokoladensauce in hausgemachter Qualität.

NEUHEIT



Karamell-Erdnuss-Riegel

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



Lakritz

Weich und cremig, mit Lakritzgeschmack.



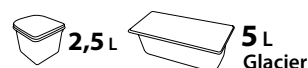
Kokosnuss

Milcheis und Kokosnusscreme mit Kokosraspeln.



Lavendel

Mit Lavendel und Alpenhonig.



GOURMET Eis



Lebkuchen

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

 2,5 L



Mandel

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

 2,5 L



Macadamia Vanille

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

 2,5 L  5 L Glacier  8 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 Glacier  8 L



Madeleine aus Commercy


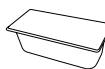
Aus echten Madeleines de Commercy hergestelltes Eis, verfeinert mit Zitruschalen.

 2,5 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 Glacier

GOURMET *Eis*



Mexikanische Schokolade

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

 2,5 L



Minze


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

 2,5 L



Milchkonfitüre

Mit traditioneller Milchkonfitüre.

 2,5 L



Minze-Schokolade

Minzeis mit Stücken aus 61%iger Zartbitterschokolade.

 2,5 L  5 L Glacier  8 L



Milkschokolade

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

 2,5 L



Mont-Blanc

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

 2,5 L

GOURMET Eis



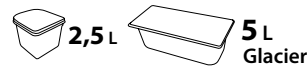
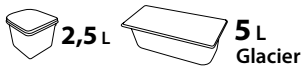
Nougat

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



Palet Breton

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



Nuty

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



Panna

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



Orangenblüte mit Pistaziensplittern

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



Paris-Brest

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



GOURMET *Eis*



Pekannuss

Mit Pekannusscreme und karamellisierten Pekannussstücken.

 2,5 L



Plombières

Kirschwasser mit marinierten und kandierten Fruchtstücken.

 2,5 L



Pinien-Honig

Mit Lavendelhonig und Stücken von gerösteten Pinienkernen.


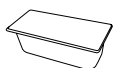
 2,5 L



Pop Corn

Eiscreme mit Schokoladen-Popcorn-Stückchen. Kindheitserinnerungen garantiert.

NEUHEIT

 2,5 L  5 L
Glacier



Pistazie

Mit Pistaziencreme aus Sizilien und Pistazienstücken.

 2,5 L  5 L
Glacier  8 L



Praline

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

 2,5 L

GOURMET Eis



Praliné-Rocher

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



Rum Rosinen

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



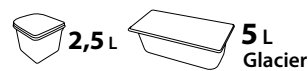
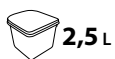
Rose

Eis mit floralen Geschmacksnoten und natürlichem Rosenextrakt.



Schaumzucker-Bärchen

Nach Marshmallows duftendes Eis mit weichen Stücken und hausgemachter Schokoladenmarmorierung.



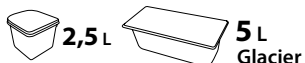
Rote Früchte Crumble

Vanilleeis marmorieren mit halbeingemachten roten Früchten, Keksstückchen und Himbeermark.



Schoko-Nut's

Mit Haselnusscreme, Mandeln, Milkschokoladensplittern und Schoko-Haselnusssoße.



GOURMET Eis



Schokoduo

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



Schwarzer Sesam

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



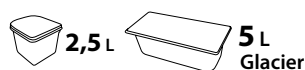
Schokolade

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



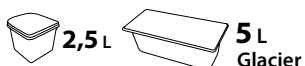
Spekulatius

Knackiges Schlemmereis mit echten Lotus® Spekulatiuskekse.



Schokolade mit kandierten Orangen

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



Stracciatella

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



GOURMET Eis



Tagad'Ice

Erdbeereis mit Tagada®-Erdbeeren aus unserer Kindheit.



 2,5 L



Tiramisu


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

 2,5 L  5 L Glacier  8 L



Tarte Tatin

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

 2,5 L



Turron


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

 2,5 L



Thymian

Eis mit den typischen Aromen hausgebrühten Thymians.

 2,5 L



Unicorn

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



 5 L Glacier  8 L

GOURMET Eis



Vanille

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



Vanille-Himbeer-Vacherin

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



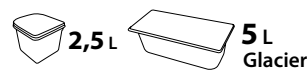
Vanille cookie dough

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



Veilchen

Eis mit floralen Geschmacksnoten und Veilchenaroma.



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.



GOURMET Eis



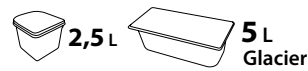
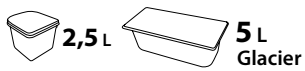
Weißer Schokolade

Weißer Schokolade, leichtem Vanillearoma und weißen Schokoladenstücken.



Zitronen-Baisertorte

Zitronencreme mit Baiser-Einschlüssen und Biskuit-Stückchen.



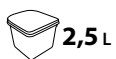
Zimt

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



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
Glacier



Banane

Banane.

42%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L
Glacier



Aprikose

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

60%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L
Glacier



Birne

Williamsbirne aus den Monts et Côteaux du Lyonnais.

54%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L
Glacier



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
Glacier

VOLLFRUCHT Sorbet



Bounti

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



Erdbeere mit milder Minze

Sengana-Erdbeere und Infusion mit frischer Minze.

62%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L
Glacier

2,5 L



Brombeere

Brombeere.

54%
FRUCHTGEHALT



Feige

Violette Feige.

53%
FRUCHTGEHALT

2,5 L

2,5 L



Erdbeere

Sengana Erdbeere.

62%
FRUCHTGEHALT



Grüner Apfel

Grüner Apfel Granny Smith aus dem Rhonetal.

52%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L 8 L
Glacier

2,5 L

VOLLFRUCHT Sorbet



Heidelbeere

Wildheidelbeere.

58%

FRUCHTGEHALT



2,5 L



Johannisbeere, Himbeere

Die perfekte Mischung aus
säuerlich und erfrischend.

50%

FRUCHTGEHALT



2,5 L



Himbeere

Himbeere.

52%

FRUCHTGEHALT



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



Kaktus und Limette

Spritziger und farbenfreudiger
Cocktail mit Kaktus-
Fruchtfleisch und Limette.

48%

FRUCHTGEHALT



2,5 L



Himbeere Litschi Rosenwasser

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

65%

FRUCHTGEHALT



2,5 L



Kalamansi

Kalamansi.

20%

FRUCHTGEHALT



2,5 L

VOLLFRUCHT Sorbet



Kirsche

Sauerkirsche.

64%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L 8 L
Glacier



Limette

Limette.

27%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L 8 L
Glacier



Kokos

Kokosnuss aus dem Indischen Ozean.

58%
FRUCHTGEHALT

2,5 L



Litschi

Litschi.

52%
FRUCHTGEHALT

2,5 L



Korsische Clementine

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

60%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L 8 L
Glacier



Mango

Alphonso Mango und Totapuri.

45%
FRUCHTGEHALT

2,5 L 5 L 8 L
Glacier

VOLLFRUCHT Sorbet



Melone

Charentais-Melone (aus Frankreich).



Passionsfrucht

Passionsfrucht.



Mirabelle

Mirabelle aus Lothringen in Frankreich.



Rhabarber

Rhabarber.



Orange

Orange.



Rosa Grapefruit

Rosa Grapefruit.



VOLLFRUCHT Sorbet



Rote Früchte

Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere und Walderdbeere.

50%
FRUCHTGEHALT

 2,5 L



Sonnenfrüchte

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

57%
FRUCHTGEHALT


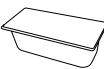
 2,5 L



Roter Hibiskus, Passionsfrucht, Banane

Hibiskus, Passionsfrucht aus Madagaskar und Banane aus Madagaskar.

40%
FRUCHTGEHALT

 2,5 L  5 L
Glacier



Tomate und Basilikum

Tomate und Basilikum.

54%
FRUCHTGEHALT



 2,5 L



Schwarze Johannisbeere

Schwarze Johannisbeere aus Burgund.

49%
FRUCHTGEHALT

 2,5 L  5 L
Glacier



Tropische Früchte

Sorbets aus Ananas, Mango, Passionsfrucht und Limone.

40%
FRUCHTGEHALT

 2,5 L

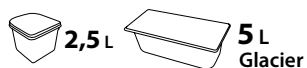
VOLLFRUCHT Sorbet



Weinbergpfirsich

Weinbergpfirsich aus den Lyoner Weinbergen (Frankreich).

59%
FRUCHTGEHALT



Zitrone

Zitrone aus Sizilien.

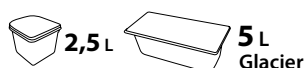
29%
FRUCHTGEHALT



Weißer Pfirsich, Jasmin

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

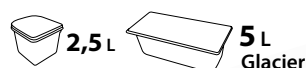
60%
FRUCHTGEHALT



Zitrone und Basilikum

Zusammenspiel zwischen Zitronen und Basilikumblättern.

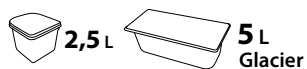
27%
FRUCHTGEHALT



Yuzu, Limette

Das perfekte Gleichgewicht zwischen Yuzu und Limette.

21%
FRUCHTGEHALT




ALKOHOLISCHE *Sorbets*



Don Papa® -Rum

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

 2,5 L



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


 2,5 L



Gebratene Ananas

Ananas Fruchtsorbet mit marmoriertem Karamell und Rum.

58%
FRUCHTGEHALT

 2,5 L



Mojito

Weißer Rum von den Französischen Antillen, Limette und Minzblätter.

 2,5 L



Limoncello

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

 2,5 L



Piñacolada

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

 2,5 L

ÜBERRASCHENDE *Sorbets*



Apfel und Apfelmost

Unser leckeres Apfelweinsorbets besteht aus 48% Apfelmost und 24% Apfelmuß.



Karotte, Orange, Ingwer

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



2,5 L



2,5 L



Café frappé

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



Schokolade

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



2,5 L



2,5 L



5 L
Glacier





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.

 1,5 L



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.

 2,5 L



Camembert

Der Camembert de Normandie AOP Giltot 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 Käseerei entfernt liegen. Der Camembert wird von Hand mit der Schöpfkelle gegossen.

 1,5 L



Ketchup

Ketchup-Eiscreme, deren cremige Textur ein Gleichgewicht aus Frische, leichter Säure und salzigen Noten bildet.

NEUHEIT

 1,5 L



Foie Gras

Diese Eispezialität 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.

 1,5 L



Knoblauch- Kräuter-Käse

Ein milder, erfrischender Knoblauchgeschmack und aromatische Kräuter sorgen für einen originellen und ausgewogenen Gaumengenuss.

NEUHEIT

 1,5 L

REGIONALE *Gastronomie*

EIS



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“.



Reblochon

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

 1,5 L

 1,5 L



Olivenöl

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



Roquefort Walnuss

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

 1,5 L

 1,5 L



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

REGIONALE Gastronomie

EIS



Salidou-Karamell

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

 2,5 L



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.

 1,5 L



Steinpilz

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

 1,5 L



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.

 1,5 L



Szechuanpfeffer

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

 1,5 L



Ziegenkäse

Reifer Bûche Saint Maure Soignon.

 1,5 L

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.



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.



Basilikum

Sorbet aus frischem, kalt gepresstem Basilikumsaft.



Klosterbier

Klosterbier, nach traditioneller Rezeptur hergestellt.



REGIONALE Gastronomie

SORBETS



Kokos-Curry

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

58%
FRUCHTGEHALT

 1,5L



Yuzu

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

24%
FRUCHTGEHALT

 1,5L

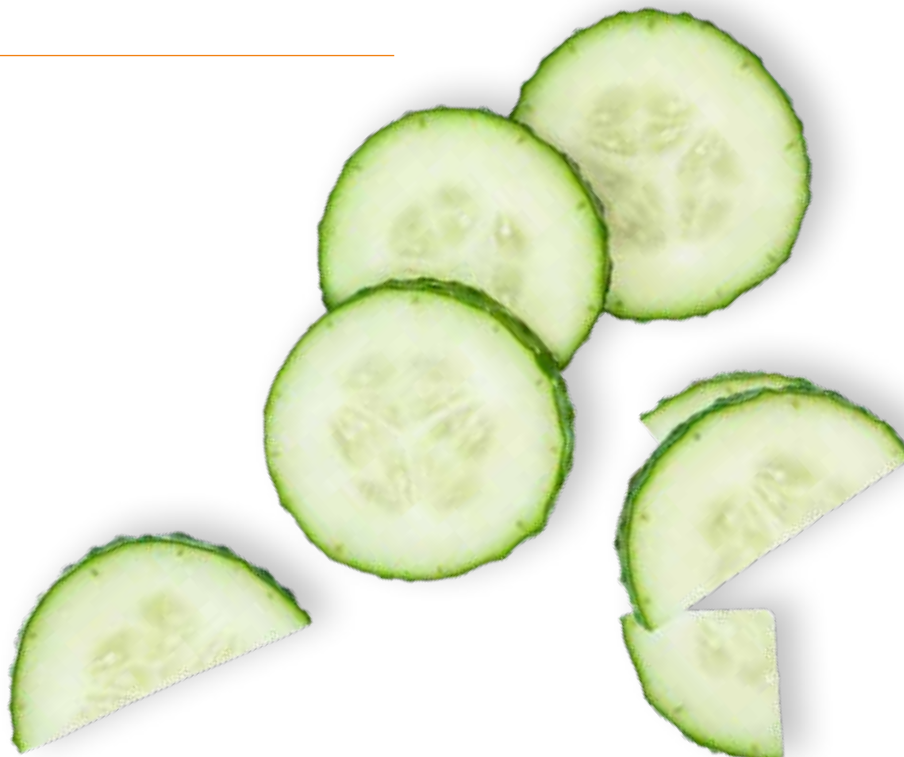


Walderdbeere

Erdbeere und Walderdbeere.

57%
FRUCHTGEHALT

 1,5L





EINZELNE *Töpfe*



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

UNSERE GESAMTE
EXPERTISE IN
Einzelgläsern

**HOLZLÖFFEL IM
LIEFERUMFANG
ENTHALTEN!**

*Im Deckel, für
sofortigen Genuss*



GOURMET *Eis*



Bourbon-Vanille aus Madagaskar

Eiscreme auf Basis von Eiern, Bourbon-Vanille aus Madagaskar und Échiré-Butter aus Vollmilch aus Frankreich.



Vanille cookie dough

Eine köstliche Mischung aus Vanilleeis aus Crème fraîche und Vollmilch aus Frankreich, Cookie-Stückchen und Stückchen dunkler Schokolade.



125 mL



125 mL



Karamell mit Isigny AOP Butter

Mit Karamell aus Isigny-Butter mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) und Vollmilch aus Frankreich.



Valrhon^a® Schokolade

Eiscreme aus Zartbitterschokolade und Kakao, mit einem Herz aus Guanaja 80 % aus dem Hause Valrhon^a® sowie Vollmilch aus Frankreich.



125 mL



125 mL



Pistazie

Aus sizilianischer Pistazienpaste mit Pistazienstückchen und Vollmilch aus Frankreich.



125 mL



VOLLFRUCHT *Sorbet*



Himbeere

Himbeere.

57%
FRUCHTGEHALT



125 mL



Sizilianische Zitrone

Zitrone aus Sizilien.

25%
FRUCHTGEHALT



125 mL



Mango

Alphonso Mango und Totapuri.

45%
FRUCHTGEHALT



125 mL





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 Echiré-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 Salzbutter / Birne

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



Korsische Clementine / Schokolade

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



Vanille / Karamell und Salzbutter

Bourbon-Vanilleeis mit Eclair-Butter und Eiern,
Karamell und Salzbuttereis,
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

- 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.



Eissoufflee Grand Marnier®

Zubereitet mit Grand Marnier® und mit Kakao bestäubt.



Eisnougat

Mit Nougatcreme aus Montélimar und kandierten Früchten.



Eissoufflee Limoncello

Mit Limoncello-Likör.

DAS Sortiment

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

Sorbetes - 2,5 Liter	
Vollfrucht Sorbets	
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
Erdbeere	p 27
Erdbeere mit milder Minze	p 27
Feige	p 27
Grüner Apfel	p 27
Heidelbeere	p 28
Himbeere	p 28
Himbeere Litschi Rosenwasser	p 28
Johannisbeere, Himbeere	p 28
Kaktus und Limette	p 28
Kalamansi	p 28
Kirsche	p 29
Kokos	p 29
Korsische Clementine	p 29
Limette	p 29
Litschi	p 29
Mango	p 29
Melone	p 30
Mirabelle	p 30
Orange	p 30
Passionsfrucht	p 30
Rhabarber	p 30
Rosa Grapefruit	p 30
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 31
Weinbergpfirsich	p 32
Weißer Pfirsich, Jasmin	p 32
Yuzu, Limette	p 32
Zitrone	p 32
Zitrone und Basilikum	p 32
Alkoholische Sorbets	
Don Papa®-Rum	p 33
Gebratene Ananas	p 33
Limoncello	p 33
Menthe Pastille®	p 33
Mojito	p 33
Piñacolada	p 33
Unerwartete Sorbets	
Apfel und Apfelmost	p 34
Café frappé	p 34
Karotte, Orange, Ingwer	p 34
Schokolade	p 34

Eis - 5 Liter Restauration	
Bergmilch-Vanille NEUES REZEPT	p 9
Schokolade	p 21
Vanille	p 23

Einzelne Töpfe - 125 ml	
Eis	Sorbets
Bourbon-Vanille aus Madagaskar	p 43
Karamell mit Isigny AOP Butter	p 43
Pistazie	p 43
Vanille cookie dough	p 43
Valrhona® Schokolade	p 43
Himbeere	p 44
Mango	p 44
Sizilianische Zitrone	p 44



DAS Sortiment

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

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

Regionale Gastronomie - 2,5 Liter	
Eis	
Greyerzer Doppelrahm	p 36
Salidou-Karamell	p 38

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

Eis - 8 Liter			
Amarena	p 8	Nuty	p 17
Azzuro	p 8	Paris-Brest	p 18
Baba au rhum	p 8	Pistazie	p 19
Bubble gum	p 9	Praliné-Rocher	p 19
Haselnuss mit Karamellstückchen	p 13	Rum Rosinen	p 20
Kaffee	p 13	Schoko-Nut's	p 20
Kakaokeks	p 14	Schokoduo	p 20
Karamell und Salzbutter	p 14	Schokolade	p 20
Karamell-Erdnuss-Riegel	p 14	Stracciatella	p 21
Kokosnuss	p 14	Tiramisu	p 22
Lakritz	p 15	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			
Vollfrucht Sorbets		Limette	p 29
Erdbeere	p 27	Mango	p 29
Himbeere	p 28	Melone	p 30
Kirsche	p 29	Passionsfrucht	p 30
Korsische Clementine	p 29	Zitrone	p 32

Spezialitäten			
Eisdesserts Zum Portionieren		Vanille/Himbeere	p 47
Baiserringe		Eiskalter Nougat	
Passionsfrucht / Himbeere	p 46	Block aus Nougat- Eiscreme Konditor- Rezeptur	p 48
Weinbergpfirsich / Rote Früchte	p 46	Individuelle Eisdesserts	
Vanille/Himbeere	p 46	Individuelle Eisdesserts	
Eisrolle		Eisdessert Spekulatius / Bourbon-Vanille	p 49
Karamell und Salzbutter / Birne	p 47	Eisnougat	p 49
Korsische Clementine / Schokolade	p 47	Eissoufflee Grand Marnier®	p 49
Weinbergpfirsich / Rote Früchte	p 47	Eissoufflee Limoncello	p 49
Vanille / Karamell und Salzbutter	p 47		



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

und folgen Sie uns auf



Kontaktieren Sie uns in Deutschland :

Her ARISMAN Kai

kai.arisman@glacesdesalpes.com

+33 (0) 6 60 37 58 05

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