



HELADOS ARTESANALES  
*de Excelencia*

COLECCIÓN 2026





# HELADOS ARTESANALES *de excelencia*

---

Glaces des Alpes es una empresa especializada en la fabricación artesanal de helados y sorbetes, elaborados dentro del respeto por el saber hacer tradicional.

Fundada hace 35 años, Glaces des Alpes es, actualmente, uno de los actores principales del mercado de la restauración fuera del hogar.



## **NUESTRA MISIÓN**

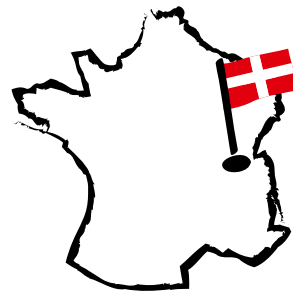
es ofrecer helados artesanales innovadores y de alta calidad que enriquezcan el universo de la restauración en cualquier circunstancia de consumo. Ofrecemos una gran gama de sabores, desde los más clásicos hasta los más originales. Stéphane Vindret, maestro artesano heladero, crea nuestras recetas y dirige con maestría nuestra producción desde 1988.





## TODOS NUESTROS PRODUCTOS

se fabrican en Francia, en nuestro taller de Alta Saboya. Glaces des Alpes siempre ha estado muy vinculada con su región y su desarrollo, dando prioridad a los proveedores y actores económicos locales, siempre que sea posible.



## ESTAMOS COMPROMETIDOS

con la RSC adoptando prácticas sostenibles a diario. Estas incluyen la reducción del consumo de energía, el reciclaje de residuos con el objetivo de un 100 % y el uso optimizado de los ingredientes y los envases.



La empresa considera las relaciones y condiciones de trabajo como algo esencial para el bienestar de sus equipos y son la base de su desarrollo, creando un entorno de cercanía y diversidad.



*Ya desde sus orígenes, Glaces des Alpes busca la excelencia a la hora de crear y elaborar sus productos. El descubrimiento y la creación de sabores únicos y generosos son puntos fundamentales dentro de nuestra filosofía.*

*Stéphane Vindret*  
— Maitre Artisan Glacier







Estimados socios:

¡Bienvenidos a un universo en el que nuestra pasión por el helado artesano se manifiesta! En Glaces des Alpes, cada creación expresa un saber hacer en el que se unen tradición e innovación para ofrecer una experiencia inolvidable.

Nuestra aventura comenzó con una idea muy sencilla: crear helados que combinaran calidad, autenticidad y creatividad. Seleccionamos con esmero los mejores ingredientes, dando prioridad a la fruta de temporada, los productos locales y las recetas tradicionales. Cada sabor se elabora con deleite y minuciosidad para poder garantizar una textura perfecta y un sabor excepcional.

Ya seas un apasionado del chocolate intenso, de la delicada vainilla o de los sorbetes refrescantes, ven a descubrir nuestra gama de helados. Desde los clásicos atemporales hasta las creaciones más atrevidas, nuestros productos sorprenderán a tu paladar y te permitirán descubrir una gran variedad de sabores.

Con toda nuestra pasión,

*El equipo de Glaces des Alpes*





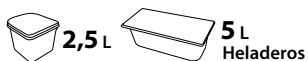
# NOVEDADES

## HELADOS



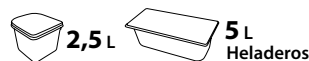
### Palomitas

Helado con inclusiones de palomitas de maíz recubiertas de chocolate. Un regreso asegurado a la infancia.



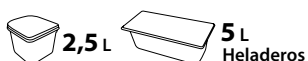
### Tarta de fresas

Un helado goloso, afrutado y ligeramente avainillado que evoca una auténtica tarta de fresas. Helado de vainilla con inclusiones de fresas, galletas y coulis de fresa.



### Profiteroles

Helado cremoso de vainilla con inclusiones de profiteroles recubiertos de chocolate, acompañado de una salsa de chocolate casera.



### Trigo sarraceno

Descubra en este helado sutilmente dulce y rústico notas tostadas y avellanadas, que ofrecen un sabor cálido y refinado.



## TIERRA Y GASTRONOMÍA - HELADOS



### Kétchup

Helado de kétchup, su textura cremosa ofrece un equilibrio entre frescura, ligera acidez y notas saladas.



### Queso con ajo y finas hierbas

Un sabor fresco de ajo suave y hierbas aromáticas, para una combinación original y equilibrada.





# INGREDIENTES *Excepcionales*

**¡Exigencia, excelencia, regularidad!**

Stéphane Vindret selecciona de un modo muy riguroso sus proveedores, dentro del respeto de las relaciones sostenibles y responsables.

Reconocidos por su experiencia y su amplio conocimiento de sus respectivos sectores, suministran a Glaces des Alpes ingredientes de calidad superior, forma constante y permanente.







# HELADOS *Deliciosas*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier



# HELADOS *Deliciasas*



## Algodón de azúcar

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



## American biscuit

Con el sabor de la conocida galleta americana blanca y negra.



## Almendra

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



## Avellana

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



## Amarena

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



## Avellana con pedacitos caramelizados

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





# HELADOS *Delicias*



## Azzuro

Con el dulce sabor de las golosinas.



## Barra choco nut's

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



## Babá al ron

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



## Barrita caramelo cacahuete

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



## Banoffee

"So British & So delicious!"  
Helado de plátano, trozos de Spéculoos, algunas virutas de chocolate con leche y un marmolado de dulce de leche.



## Bimbo

Vainilla, jaspeado de caramelo y caramelos multicolor de chocolate.



# HELADOS

## *Deliciasas*



### Black Ice

Naturalmente, vainilla bourbon coloreada con carbón vegetal.

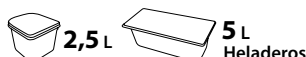


### Búlgaro de fresa

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



2,5 L



2,5 L

5 L

Heladeros



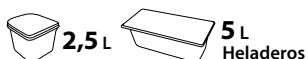
### Brownies

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



### Cacahuete

Helado untuoso y generoso con pasta de cacahuete.



2,5 L

5 L

Heladeros



2,5 L



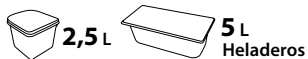
### Búlgaro

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



### Café

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



2,5 L

5 L

Heladeros



2,5 L

5 L

Heladeros

8 L

# HELADOS *Deliciosas*



## Calisson

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



## Caramelo

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



2,5 L



2,5 L

5 L

Heladeros



## Canela

Este helado de canela de infusión de canela de Ceilán casera te mostrará toda su diversidad aromática.



## Caramelo y mantequilla salada

Con caramelo, mantequilla y sal de Guérande.



2,5 L



2,5 L

5 L

Heladeros

8 L



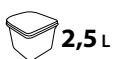
## Cappuccino

Café 100% Arábica con virutas de chocolate blanco y negro y virutas de chocolate negro.



## Chartreuse®

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



2,5 L



2,5 L



# HELADOS *Deliciasas*



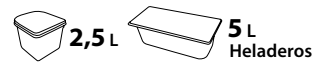
## Chicle

Adaptación de su famoso chicle rosa de nuestra infancia.



## Chocolate blanco

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



## Choco Dúo

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



## Chocolate con leche

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



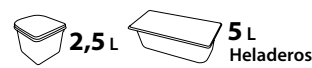
## Chocolate

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



## Chocolate con naranjas confitadas

Helado de chocolate Macaé de la casa Valrhona® con trocitos de naranjas confitadas cubiertos de chocolate.



# HELADOS *Delicias*



## Chocolate de México

Un maravilloso viaje aromático gracias al chocolate de México 66 %.



## Coco

Helado de leche y pasta de coco con coco rallado.



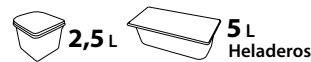
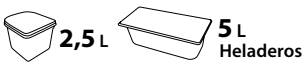
## Chouchou

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



## Cookies nut's

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



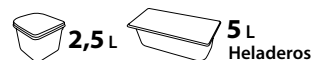
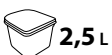
## Ciruela pasa Armañac

Con Armañac y ciruelas pasas maceradas.



## Crema quemada

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



# HELADOS *Deliciasas*



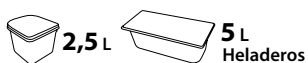
## Crumble de frutos rojos

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



## Fresa

Helado de fresa generosamente delicioso y afrutado.



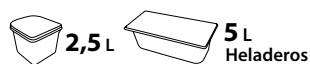
## Dulce de leche

Con dulce de leche tradicional.



## Galleta bretona

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



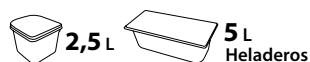
## Flor de azahar y trocitos de pistacho

Descubra las notas de cítricos de nuestro sabor con flor de azahar BIO acompañado de pistachos crujientes.



## Grand Marnier®

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





# HELADOS *Delicias*



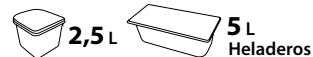
## Génépi

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



## Lavanda

Con extracto de lavanda y miel de montaña.



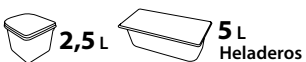
## Helado con trocitos de Daim®

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



## Macaron frambuesa

Con macarones y jaspeado de salsa de frambuesa.



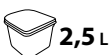
## Jengibre

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

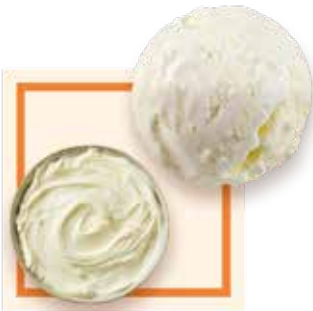


## Magdalena de Commercy

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



# HELADOS *Deliciasas*



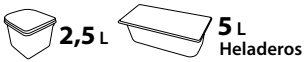
## Mascarpone

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



## Merengue

Helado delicioso y crujiente con trocitos de merengue.



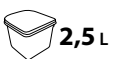
## Menta

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



## Miel

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



## Menta chocolate

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



## Miel piñones

Con miel de lavanda de la Provenza y piñones tostados.



# HELADOS *Delicias*



## Mont-Blanc

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



2,5 L



## Nuez de Pecán

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

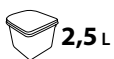


2,5 L



## Nata de Isigny

Con nata con denominación de origen de Isigny.



2,5 L



## Nuty

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



2,5 L



5 L

Heladeros

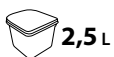


8 L



## Nuez

Con pasta de nueces e inclusiones de nueces tostadas.



2,5 L



## Osito

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



2,5 L



5 L

Heladeros



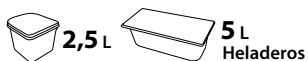
# HELADOS *Delicias*



## Palomitas

Helado con inclusiones de palomitas de maíz recubiertas de chocolate. Un regreso asegurado a la infancia.

NOVEDAD



## París-Brest

Descubre esta famosa tarta en versión helada. Helado de avellana con trocitos de avellana e inclusiones de pasta de lionesas.



## Pan de jengibre

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



## Pasas al ron

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



## Panna

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



## Pistacho

Con pasta de pistacho de Sicilia y trocitos de pistacho.



# HELADOS *Delicias*



## Plombières

Con Kirsch® y trocitos de fruta confitada marinada en kirsch®.



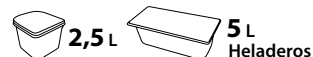
2,5 L



## Profiteroles

Helado cremoso de vainilla con inclusiones de profiteroles recubiertos de chocolate, acompañado de una salsa de chocolate casera.

NOVEDAD



2,5 L

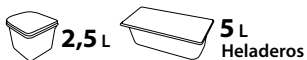
5 L

Heladeros



## Plátano nuty

La dulzura del plátano con un marmoleado de chocolate con avellanas.



2,5 L

5 L

Heladeros



## Regaliz

Cremoso y untuoso con el sabor típico del regaliz.



2,5 L

5 L

Heladeros

8 L



## Praliné Rosa

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



2,5 L



## Rocher Praliné

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



2,5 L

5 L

Heladeros

8 L

# HELADOS *Delicias*



## Rosa

Helado con un sabor floral con extracto natural de rosa.



2,5 L



## Sésamo negro

Crema mixta de sésamo negro ecológico de 50% de sésamo negro y 50% de sésamo completo. Granos de sésamo tostado al fuego de leña y triturados en muela de piedra.

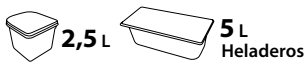


2,5 L



## Spéculoos

Helado delicioso y crujiente con auténticas galletas Spéculoos Lotus®.



2,5 L

5 L

Heladeros



## Tagad'Ice

Helado de fresa con inclusiones de las fresas Tagada® de nuestra infancia.



2,5 L



## Stracciatella

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



2,5 L

5 L

Heladeros



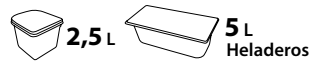
8 L



## Tarta de fresas

Un helado goloso, afrutado y ligeramente avainillado que evoca una auténtica tarta de fresas. Helado de vainilla con inclusiones de fresas, galletas y coulis de fresa.

NOVEDAD



2,5 L

5 L

Heladeros



# HELADOS *Delicias*



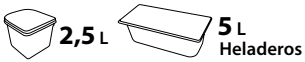
## Tarta de limón y merengue

Con limón y trocitos de merengue con trocitos de galletas.



## Tomillo

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



## Tarta tatin

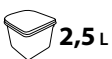
Helado aromatizado ligeramente con vainilla, veteadado con salsa de caramelo y con trozos de manzana caramelizada y crumble.



## Trigo sarraceno

Descubra en este helado sutilmente dulce y rústico notas tostadas y avellanadas, que ofrecen un sabor cálido y refinado.

NOVEDAD



## Tiramisu

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



## Trocitos de castaña

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



# HELADOS *Deliciasas*



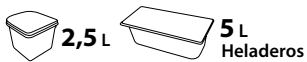
## Turrón

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



## Unicornio

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



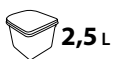
## Turrón de Jijona

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



## Vacherin vainilla frambuesa

Delicioso postre, con su helado de vainilla Bourbon de Madagascar, su sorbete de frambuesa y sus inclusiones de merengue crujientes que se funden.



## Té verde Matcha

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



## Vainilla

Helado, con vainilla Bourbon de Madagascar, huevo y mantequilla Eclairé.



# HELADOS *Deliciosas*



## Vainilla chocolate almendras

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



## Vainilla con masa de galleta

Una mezcla deliciosa de helado de vainilla y nata fresca, trocitos de masa de galleta y trocitos de chocolate negro.



## Vainilla de leche de montaña

Helado de vainilla, elaborado con leche de montaña rica y cremosa, para un sabor suave y auténtico.



*Leche de montaña, procedente de explotaciones en altitud donde las vacas se alimentan de hierbas puras. Gracias a la leche de montaña, este helado revela una cremosidad única y un sabor naturalmente intenso.*



## Vainilla macadamia

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



# HELADOS *Deliciasas*



## Verbena

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



## Yogurt arándanos

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



2,5 L



2,5 L



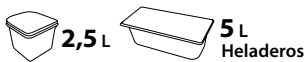
## Violeta

Suavidad floral en un helado con aroma de violeta.



## Yogurt de Saboya

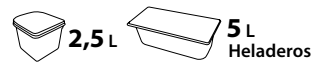
Helado untuoso y cremoso con el sabor típico de un yogurt de Saboya.



2,5 L

5 L

Heladeros



2,5 L

5 L

Heladeros

## Recetas llenas de generosidad.





**SORBETES**  
*Plein fruit*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier



# SORBETES

## Plein fruit



### Albaricoque

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

60%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L  
Heladeros



### Bounti

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

2,5 L 5 L  
Heladeros



### Albaricoque romero

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

59%  
DE FRUTA

2,5 L



### Cactus limón verde

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

48%  
DE FRUTA

2,5 L



### Arándano

Arándano silvestre.

58%  
DE FRUTA

2,5 L



### Cereza

Cereza (guinda).

64%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L  
Heladeros

# SORBETES

## *Plein fruit*



### Clementina de Córcega

La clementina IGP de Córcega es la única clementina de Francia.

60%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L Heladeros 8 L



### Frambuesa lichi y agua de rosa

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

65%  
DE FRUTA

2,5 L



### Coco

Sorbetes de leche de coco del océano Índico.

58%  
DE FRUTA

2,5 L



### Fresa

Fresa Sengana.

62%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L Heladeros 8 L



### Frambuesa

Frambuesa.

52%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L Heladeros 8 L



### Fresa menta suave

Fresa Sangana e infusión de menta fresca.

62%  
DE FRUTA

2,5 L



# SORBETES

## *Plein fruit*



### Frutas exóticas

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

40%

DE FRUTA



2,5 L



### Grosella

Grosella negra de Borgoña.

49%

DE FRUTA



2,5 L



5 L  
Heladeros



### Frutas tropicales

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

57%

DE FRUTA



2,5 L

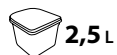


### Grosella, frambuesa

Una mezcla perfecta acidulada y refrescante.

50%

DE FRUTA



2,5 L



### Frutos rojos

Arándano, casis, frambuesa y fresa del bosque.

50%

DE FRUTA



2,5 L

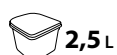


### Hibisco, maracuyá, plátano

Hibisco, maracuyá y plátano de Madagascar.

40%

DE FRUTA



2,5 L



5 L  
Heladeros

# SORBETES

## Plein fruit



### Higo

Higo violeta.

53%  
DE FRUTA



### Lima

Lima.

27%  
DE FRUTA



2,5 L



2,5 L

5 L

Heladeros

8 L



### Kalamansi

Kalamansi.

20%  
DE FRUTA



### Limón

Limón de Sicilia.

29%  
DE FRUTA



2,5 L



2,5 L

5 L

Heladeros

8 L



### Lichi

Lichi.

52%  
DE FRUTA



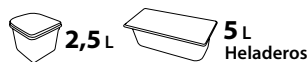
### Limón albahaca

Sabrosa combinación de limón y hojas de albahaca.

27%  
DE FRUTA



2,5 L



2,5 L

5 L

Heladeros

# SORBETES

## *Plein fruit*



### Mango

Mango Alphonso y Totapuri.

45%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L  
Heladeros



### Melocotón blanco, jazmín

Sorbete de melocotón blanco perfumado ligeramente con extracto de jazmín.

60%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L  
Heladeros



### Manzana verde

Manzana verde Granny Smith del valle del Ródano.

52%  
DE FRUTA

2,5 L



### Melocotón de viña

Melocotón de viña de las laderas lionesas.

59%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L  
Heladeros



### Maracuyá

Maracuyá.

41%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L  
Heladeros



### Melón

Melón Charentais.

49%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L  
Heladeros



# SORBETES

## *Plein fruit*



### Mirabel

Ciruela mirabel de Lorena.

57%  
DE FRUTA



### Naranja sanguina

Naranja sanguina de Sicilia.

59%  
DE FRUTA



### Mora

Mora.

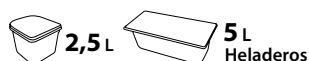
54%  
DE FRUTA



### Pera

Pera Williams de Saboya.

54%  
DE FRUTA



### Naranja

Naranja.

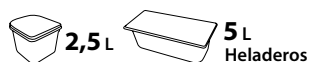
58%  
DE FRUTA



### Piña

Piña de Costa Rica.

59%  
DE FRUTA



# SORBETES

## *Plein fruit*



### Plátano

Plátano.

42%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L  
Heladeros



### Tomate albahaca

Tomate y albahaca.

54%  
DE FRUTA

2,5 L



### Pomelo rosa

Pomelo rosa.

57%  
DE FRUTA

2,5 L



### Yuzu, lima

Un equilibrio perfecto entre el yuzu y la lima.

21%  
DE FRUTA

2,5 L 5 L  
Heladeros



### Ruibarbo

Ruibarbo.

61%  
DE FRUTA

2,5 L



# SORBETES con Alcohol



## Limoncello

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

 2,5 L



## Piña asada

Sorbete de piña con veteado de caramelo al ron.

**58%**  
DE FRUTA

 2,5 L



## Menthe Pastille®

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

 2,5 L



## Piña colada

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

 2,5 L



## Mojito

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

 2,5 L



## Ron Don Papa®

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

 2,5 L



# SORBETES

## *Inesperados*



### Café frappé

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



### Manzana a la sidra

A base de compota de manzana y sidra. 48% sidra, 24% manzana



2,5 L



2,5 L



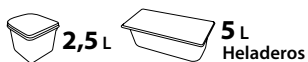
### Chocolate

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



### Zanahoria, naranja, jengibre

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



2,5 L

5 L

Heladeros



2,5 L





TIERRA Y  
*Gastronomía*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier





# TIERRA Y Gastronomía

HELADOS



## Aceite de oliva

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

 1,5L



## Butternut al mascarpone

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

 1,5L



## Azafrán de Dauphiné

El azafrán, que se obtiene de la flor de *Crocus Sativus* y que se conoce con el poético nombre de «oro rojo», es la especia más cara del mundo. Francia fue, hasta principios del siglo XX y durante más de 500 años, uno de los productores de azafrán más importantes del mundo

 1,5L



## Cabra

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

 1,5L



## Boletus

Esta seta, símbolo de la variedad y la riqueza de nuestras regiones, se cocina siguiendo una receta tradicional que ensalza sus refinados matices de sabor.

 1,5L



## Camembert

El Camembert de Normandía AOP Gillot es un queso excepcional, elaborado según las ancestrales tradiciones de los maestros queseros. Se hace con leche cruda rigurosamente seleccionada, procedente de productores situados a menos de 30 km de la quesería, depositándolo manualmente en unos moldes con un cucharón.

 1,5L



# TIERRA Y *Gastronomía*

## HELADOS



### Caramelo Salidou

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

 2,5 L



### Kétchup

Helado de kétchup, su textura cremosa ofrece un equilibrio entre frescura, ligera acidez y notas saladas.

NOVEDAD

 1,5 L



### Doble nata del pueblo Gruyère

Aromatizado ligeramente con merengue a la vainilla. La doble crema es un tipo de nata espesa y con alto contenido en materia grasa. En Suiza es un postre muy popular y suele ir acompañada de merengues o de frutos rojos.

 2,5 L



### Mostaza a la antigua de la Maison Fallot

Mostaza molida mezclando únicamente granos negros o marrones con especias y plantas aromáticas. Se muele ligeramente para conservar la integridad del grano. Esta composición es más dulce y menos picante y con ella se obtiene una mostaza «gourmet».

 1,5 L



### Foie Gras

Elaborado con foie gras seleccionados procedentes del sudoeste francés, enteros y sin nervios. Aderezado con un toque de armañac y una pizca de pimienta.

 1,5 L



### Pimienta de Sichuan

Este grano de la familia de las rutáceas (cítricos) se utiliza habitualmente en la cocina asiática. Forma parte de la mezcla conocida como «polvo de cinco especias».

 1,5 L

# TIERRA Y Gastronomía

## HELADOS



### Pimiento y pimienta de Espelette

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



### Roquefort nueces

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



### Queso con ajo y finas hierbas

Un sabor fresco de ajo suave y hierbas aromáticas, para una combinación original y equilibrada.

NOVEDAD



### Vainilla de Tahiti

Esta vainilla no se abre cuando madura, por lo que es muy carnosa. Los productores pueden recogerla una vez madura, cuando ha llegado al culmen de sabor y de aroma. La vaina de la vainilla de Tahití es espesa, grasa, brillante y no tiene grietas. Tiene un profundo perfume con notas afrutadas y florales que recuerdan al anís y a la ciruela pasa. La producción es muy pequeña, por lo que se considera una vainilla de «lujo».



### Reblochon

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



### Vino Amarillo del Jura

Se considera uno de los mejores vinos del mundo. Tiene un color amarillo oro. Debe su nombre a sus cualidades organolépticas y a su elaboración, tan original como misteriosa.



# TIERRA Y Gastronomía

## SORBETES



### Albahaca

Sorbete de zumo de albahaca fresca extraído en frío.



### Coco curry

En este sorbete, descubrirás la untuosidad del coco y la sutil calidez de las especias del curry.

58%  
DE FRUTA

 1,5L

 1,5L



### Cerveza de Abadía

Con cerveza de Abadía, elaborada tradicionalmente.



### Fresa silvestre

Fresa, fresa silvestre.

57%  
DE FRUTA

 1,5L

 1,5L



### Champán

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



### Oporto 10 años

De Oporto Tawny de 10 años.

 1,5L

 1,5L



# TIERRA Y *Gastronomía*

SORBETES



## Pepino y estragón

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



## Yuzu

Procedente del este de Asia, nuestro Yuzu Japonés es una mandarina híbrida del limón con un sabor ácido, fresco y notas tónicas.

24%  
DE FRUTA

 1,5L

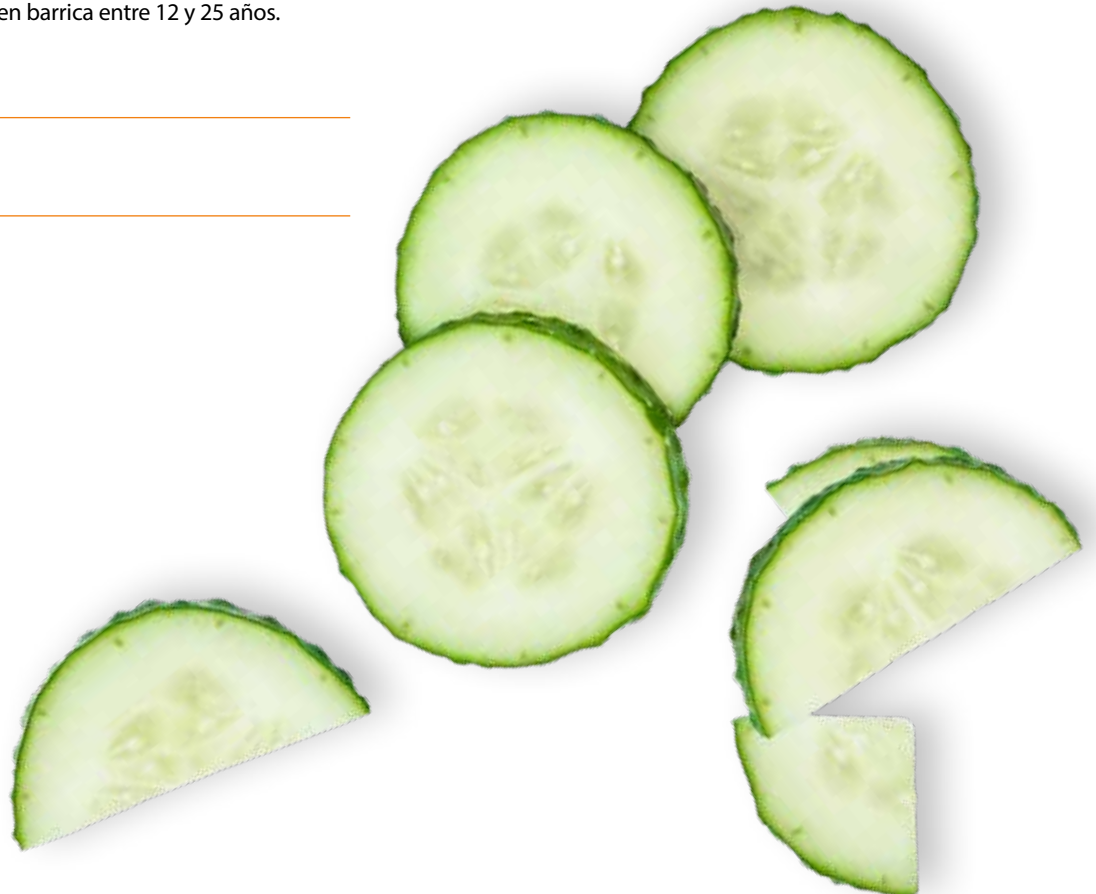
 1,5L



## Vinagre balsámico

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

 1,5L







# FORMATOS *Individuales*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier



TODO NUESTRO  
**SABER HACER**  
*en formatos individuales*

**¡CUCHARA DE  
MADERA INCLUIDA!**

*en la tapa, para una  
degustación inmediata*





# HELADOS *Delicias*



## Caramelo

Con caramelo de mantequilla de Isigny AOP, elaborado con leche entera de origen francés.



125 mL



## Vainilla

Helado, con vainilla Bourbon de Madagascar, huevo y mantequilla Eclairé.



125 mL



## Chocolate Valrhona®

Helado de chocolate negro intenso, con cacao y corazón de Guanaja 80 % de la casa Valrhona®, elaborado con leche entera de origen francés.



125 mL



## Vainilla con masa de galleta

Deliciosa mezcla de helado de vainilla con nata fresca, elaborado con leche entera de origen francés, con trozos de masa de galleta y trocitos de chocolate negro.



125 mL



## Pistacho

Con pasta de pistacho de Sicilia y trocitos de pistacho, elaborado con leche entera de origen francés.



125 mL



# SORBETES

## *Plein fruit*



### Frambuesa

Frambuesa.

57%  
DE FRUTA

 125 mL



### Mango

Mango Alphonso y Totapuri.

45%  
DE FRUTA

 125 mL



### Limón

Limón de Sicilia.

25%  
DE FRUTA

 125 mL







ESPECIALIDADES  
*Heladas*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier



# ESPECIALIDADES

## Heladas

**Postres helados para compartir**

- 1,8 Litros / 8 part
- Diámetro 20 cm
- Altura 5.5 cm
- Caja de 3 unidades

### Discos de vacherins



#### Fruta de la Pasión / Frambuesa

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



#### Melocotón de viña / Frutos rojos

Sorbete de melocotón de viña "todo fruta", sorbete de frutos rojos "todo fruta", corazón de merengue.



#### Vainilla / Frambuesa

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



# ESPECIALIDADES

## Heladas

### Postres helados para compartir

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

Postres helados de calidad fabricados artesanalmente para una preparación rápida y personalizada.

Ideales para las comidas de celebración o en grupo.

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

### Postres helados para compartir



#### Caramelo y Mantequilla Salada / Pera

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



#### Clementina de Córcega / Chocolate

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



#### Melocotón de viña / Frutos rojos

Sorbete melocotón de viña de las laderas lionesas, "todo fruta", sorbete de frutos rojos "todo fruta", corazón de merengue.



#### Vainilla / Caramelo y Mantequilla Salada

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



#### Vainilla / Frambuesa

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



# ESPECIALIDADES

## Heladas

Postres helados  
para compartir

- 1,6 Litros
- 18 raciones
- Caja de 9 unidades

Lingote de turrón helado



Lingote de turrón helado,  
receta pastelera

Clara de huevo, crema de turrón de Montélimar,  
virutas de turrón, miel, pistacho, frutos secos  
confitados, cáscara de naranja confitada





# ESPECIALIDADES

## Heladas

### Postres helados para compartir

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

Postres helados de calidad fabricados artesanalmente para una preparación rápida y personalizada.

Ideales para las comidas de celebración o en grupo.

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

### Postres helados individuales



#### Soufflé helado Grand Marnier®

Con Grand Marnier® y espolvoreado con cacao.



#### Soufflé helado Limoncello

Con licor de Limoncello.



#### Postre helado Spéculoos / Vainilla Bourbon

Helado de spéculoos, helado de vainilla Bourbon, trocitos de spéculoos.



#### Turrón helado

Con crema de turrón de Montélimar y fruta confitada.

## Helados - 2,5 Litros

Algodón de azúcar	p 8	Menta	p 16
Almendra	p 8	Menta chocolate	p 16
Amarena	p 8	Merengue	p 16
American biscuit	p 8	Miel	p 16
Avellana	p 8	Miel piñones	p 16
Avellana con pedacitos caramelizados	p 8	Mont-Blanc	p 17
Azzuro	p 9	Nata de Isigny	p 17
Banoffee	p 9	Nuez	p 17
Barra choco nut's	p 9	Nuez de Pecán	p 17
Barrita caramelo cacahuete	p 9	Nuty	p 17
Bimbo	p 9	Osito	p 17
Black Ice	p 10	Palomitas <b>NOVEDAD</b>	p 18
Brownies	p 10	Pan de jengibre	p 18
Búlgaro	p 10	Panna	p 18
Búlgaro de fresa	p 10	París-Brest	p 18
Cacahuete	p 10	Pasas al ron	p 18
Café	p 10	Pistacho	p 18
Calisson	p 11	Plombières	p 19
Canela	p 11	Plátano nuty	p 19
Cappuccino	p 11	Praliné Rosa	p 19
Caramelo	p 11	Profiteroles <b>NOVEDAD</b>	p 19
Caramelo y mantequilla salada	p 11	Regaliz	p 19
Chartreuse®	p 11	Rocher Praliné	p 19
Chicle	p 12	Rosa	p 20
Chocolate	p 12	Spéculoos	p 20
Chocolate blanco	p 12	Stracciatella	p 20
Chocolate con leche	p 12	Sésamo negro	p 20
Chocolate con naranjas confitadas	p 12	Tagad'Ice	p 20
Chocolate de México	p 13	Tarta de fresas <b>NOVEDAD</b>	p 20
Chouchou	p 13	Tarta de limón y merengue	p 21
Ciruela pasa Armañac	p 13	Tarta tatin	p 21
Coco	p 13	Tiramisu	p 21
Cookies nut's	p 13	Tomillo	p 21
Crema quemada	p 13	Trigo sarraceno <b>NOVEDAD</b>	p 21
Crumble de frutos rojos	p 14	Trocitos de castaña	p 21
Dulce de leche	p 14	Turrón	p 22
Flor de azahar y trocitos de pistacho	p 14	Turrón de Jijona	p 22
Fresa	p 14	Té verde Matcha	p 22
Galleta bretona	p 14	Vainilla	p 22
Grand Marnier®	p 14	Vainilla chocolate almendras	p 23
Génépi	p 15	Vainilla con masa de galleta	p 23
Helado con trocitos de Daim®	p 15	Vainilla de leche de montaña <b>NUEVA RECETA</b>	p 23
Jengibre	p 15	Vainilla macadamia	p 23
Lavanda	p 15	Verbena	p 24
Macaron frambuesa	p 15	Violeta	p 24
Magdalena de Commercy	p 15	Yogurt arándanos	p 24
Mascarpone	p 16	Yogurt de Saboya	p 24

## Sorbetes - 2,5 Litros

Sorbetes Plein Fruit			
Albaricoque	p 26	Maracuyá	p 30
Albaricoque romero	p 26	Melocotón blanco, jazmín	p 30
Arándano	p 26	Melocotón de viña	p 30
Bounti	p 26	Melón	p 30
Cactus limón verde	p 26	Mirabel	p 31
Cereza	p 26	Mora	p 31
Clementine de Córcega	p 27	Naranja	p 31
Coco	p 27	Naranja sanguina	p 31
Frambuesa	p 27	Pera	p 31
Frambuesa lichi y agua de rosa	p 27	Piña	p 31
Fresa	p 27	Plátano	p 32
Fresa menta suave	p 27	Pomelo rosa	p 32
Frutas exóticas	p 28	Ruibarbo	p 32
Frutas tropicales	p 28	Tomate albahaca	p 32
Frutos rojos	p 28	Yuzu, lima	p 32
Grosella	p 28	<b>Sorbetes Con Alcohol</b>	
Grosella, frambuesa	p 28	Limoncello	p 33
Hibisco, maracuyá, plátano	p 28	Menthe Pastille®	p 33
Higo	p 29	Mojito	p 33
Kalamansi	p 29	Piña asada	p 33
Lichi	p 29	Piña colada	p 33
Lima	p 29	Ron Don Papa®	p 33
Limón	p 29	<b>Sorbetes Inseperados</b>	
Limón albahaca	p 29	Café frappé	p 34
Mango	p 30	Chocolate	p 34
Manzana verde	p 30	Manzana a la sidra	p 34
		Zanahoria, naranja, jengibre	p 34

## Helados - 5 Litros Restaurantes

Chocolate	p 12	Vainilla de leche de montaña <b>NUEVA RECETA</b>	p 23
Vainilla	p 22		

## Formatos individuales - 125 ml

Helados		Sorbetes	
Caramelo con mantequilla de Isigny AOP	p 43	Frambuesa	p 44
Chocolate Valrhona®	p 43	Limón de Sicilia	p 44
Pistacho	p 43	Mango	p 44
Vainilla Bourbon de Madagascar	p 43		
Vainilla con masa de galleta	p 43		

# Gama

## Helados - 5 Litros

Algodón de azúcar	p 8	Lavanda	p 15
Amarena	p 8	Mascarpone	p 16
American biscuit	p 8	Menta chocolate	p 16
Avellana	p 8	Nuty	p 17
Avellana con pedacitos caramelizados	p 8	Osito	p 17
Azzuro	p 9	Palomitas <b>NOVEDAD</b>	p 18
Babá al ron	p 9	Paris-Brest	p 18
Barra choco nut's	p 9	Pasas al ron	p 18
Barrita caramelo cacahuete	p 9	Pistacho	p 18
Bimbo	p 9	Plátano nuty	p 19
Brownies	p 10	Profiteroles <b>NOVEDAD</b>	p 19
Búlgaro	p 10	Regaliz	p 19
Búlgaro de fresa	p 10	Rocher Praliné	p 19
Café	p 10	Spéculoos	p 20
Caramelo	p 11	Stracciatella	p 20
Caramelo y mantequilla salada	p 11	Tarta de fresas <b>NOVEDAD</b>	p 20
Chicle	p 12	Tarta de limón y merengue	p 21
Choco Dúo	p 12	Tiramisu	p 21
Chocolate	p 12	Trocitos de castaña	p 21
Chocolate blanco	p 12	Turrón	p 22
Chocolate con naranjas confitadas	p 12	Unicornio	p 22
Chouchou	p 13	Vacherin vainilla frambuesa	p 22
Coco	p 13	Vainilla	p 22
Cookies nut's	p 13	Vainilla chocolate almendras	p 23
Crema quemada	p 13	Vainilla con masa de galleta	p 23
Crumble de frutos rojos	p 14	Vainilla de leche de montaña <b>NUEVA RECETA</b>	p 23
Galleta bretona	p 14	Vainilla macadamia	p 23
Grand Marnier®	p 14	Violeta	p 24
Helado con trocitos de Daim®	p 15	Yogurt de Saboya	p 24

## Sorbetes - 5 Litros

<b>Sorbetes Plein Fruit</b>		Mango	p 30
Albaricoque	p 26	Maracuyá	p 30
Bounti	p 26	Melocotón blanco, jazmín	p 30
Cereza	p 26	Melocotón de viña	p 30
Clementine de Córcega	p 27	Melón	p 30
Frambuesa	p 27	Naranja sanguina	p 31
Fresa	p 27	Pera	p 31
Grosella	p 28	Piña	p 31
Hibisco, maracuyá, plátano	p 28	Plátano	p 32
Lima	p 29	Yuzu, lima	p 32
Limón	p 29	<b>Sorbetes Inseperados</b>	
Limón albahaca	p 29	Chocolate	p 34

## Helados - 8 Litros

Algodón de azúcar	p 8	Nuty	p 17
Amarena	p 8	Paris-Brest	p 18
American biscuit	p 8	Pasas al ron	p 18
Avellana con pedacitos caramelizados	p 8	Pistacho	p 18
Azzuro	p 9	Regaliz	p 19
Babá al ron	p 9	Rocher Praliné	p 19
Barra choco nut's	p 9	Stracciatella	p 20
Barrita caramelo cacahuete	p 9	Tiramisu	p 21
Café	p 10	Trocitos de castaña	p 21
Caramelo y mantequilla salada	p 11	Unicornio	p 22
Chicle	p 12	Vainilla	p 22
Choco Dúo	p 12	Vainilla chocolate almendras	p 23
Chocolate	p 12	Vainilla con masa de galleta	p 23
Coco	p 13	Vainilla macadamia	p 23
Menta chocolate	p 16		

## Tierra y Gastronomía - 1,5 Litros

<b>Helados</b>		Reblochon	p 38
Aceite de oliva	p 36	Roquefort nueces	p 38
Azafrán de Dauphiné	p 36	Vainilla de Tahiti	p 38
Boletus	p 36	Vino Amarillo del Jura	p 38
Butternut al mascarpone	p 36	<b>Sorbetes</b>	
Cabra	p 36	Albahaca	p 39
Camembert	p 36	Cerveza de Abadía	p 39
Foie Gras	p 37	Champán	p 39
Ketchup		Coco curry	p 39
Mostaza a la antigua de la Maison Fallot	p 37	Fresa silvestre	p 39
Pimienta de Sichuan	p 37	Oporto 10 años	p 39
Pimiento y pimiento de Espelette	p 38	Pepino y estragón	p 40
Queso con ajo y finas hierbas	p 38	Vinagre balsámico	p 40
		Yuzu	p 40

## Sorbetes - 8 Litros

<b>Sorbetes Plein Fruit</b>		Lima	p 29
Cereza	p 26	Limón	p 29
Clementine corsa	p 27	Mango	p 30
Frambuesa	p 27	Maracuyá	p 30
Fresa	p 27	Melón	p 30

## Especialidades

<b>Postres Helados Para Compartir</b>		Vainilla / Caramelo y Mantequilla Salada	51
<b>Discos de vacherins</b>		Vainilla/Frambuesa	51
Fruta de la Pasión / Frambuesa	50	<b>Lingote de turrón helado</b>	
Melocotón de viña / Frutos rojos	50	Lingote de turrón helado, receta pastelera	52
Vainilla/Frambuesa	50	<b>Postres Helados Individuales</b>	
<b>Postres helados para compartir</b>		<b>Postres helados individuales</b>	
Caramelo y Mantequilla Salada / Pera	51	Postre helado spéculoos / Vainilla Bourbon	53
Clementina de Córcega / Chocolate	51	Turrón helado	53
Melocotón de viña / Frutos rojos	51	Soufflé helado Grand Marnier®	53
		Soufflé helado Limoncello	53

## Tierra y Gastronomía - 2,5 Litros

<b>Helados</b>		Doble nata del pueblo	p 37
Caramelo Salidou	p 37	Gruyère	p 37





Descúbranos en nuestra **página web**  
**WWW.GLACESDESALPES.COM**

*y síganos en*



Contáctanos en España  
Jordi CORDOBA  
jordi.corboba@glacesdesalpes.com  
Tel. : (+33) 6 35 46 29 13

Sede y sitio de producción

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

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

commercial@glacesdesalpes.com