



GELADOS ARTESANAIS
de Excelência

COLEÇÃO 2026



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.



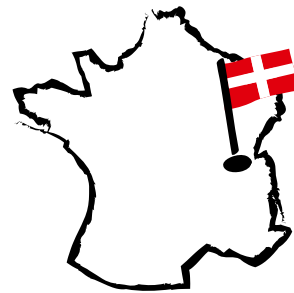
A NOSSA MISSÃO

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 par em França; as nossas embalagens também são fabricadas em França, na região AURA.



ESTAMOS EMPENHADOS

Na RSE, adoptando 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



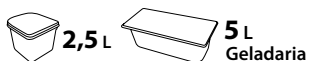
Pipoca

Gelado com pipocas cobertas de chocolate. Um regresso à infância



Sarraceno

Descubra neste gelado subtilmente açucarado e rustico, notas tostadas e avelãs, aportando um sabor quente e requintado



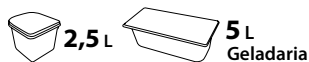
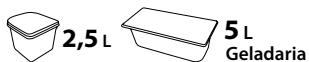
Profiteroles

Gelado de baunilha untuosa, com choux coberto de chocolate e complementado com um molho de chocolate caseiro



Tarte de morangos

Um gelado fino, frutado e ligeiramente abaunilhado, que recorda uma verdadeira torta de morango. Gelado de baunilha com pedaços de morango, bolacha e coulis de morango



TERROIRS ET GASTRONOMIA - GELADOS



Ketchup

Gelado de Ketchup. A sua textura cremosa transporta um equilíbrio entre frescura e acidez ligeira, com notas salinas



Queijo com alho e ervas finas

Um sabor fresco alho e ervas aromáticas para um sabor original e equilibrado



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.



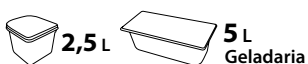
Ameixas em Armagnac

Com Armagnac e ameixas maceradas.



Alfazema

Com extrato de alfazema e mel dos Alpes.



Amêndoas

Com pasta de amêndoas da Provença 70% da Maison Valrhona®, com inclusões de amêndoas caramelizadas.



Algodão doce

Um sabor de infância; gelado de algodão-doce levemente perfumado com o sabor do coco.



Amendoim

Gelado untuoso e generoso, com pasta de amendoim.



GELADOS

Gourmet



American biscuit

Com o sabor da famosa bolacha branca e negra Americana.



Azzuro

Delicioso sabor a guloseimas.



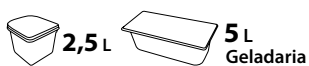
Avelã

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.



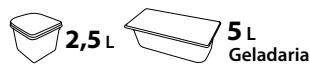
Avelãs com pedaços caramelizados

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



Banana nuty

A doçura da banana com marmoreio de chocolate e avelã.



GELADOS

Gourmet



Banoffee

"So British & So delicious!"
Gelado de banana, pedaços de speculoos, algumas raspas 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 Madagascar com nata fresca, amêndoas e marmoreado de chocolate.



2,5 L



2,5 L



5 L

Geladaria

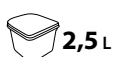


8 L



Barra caramelo amandoim

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



2,5 L



5 L

Geladaria

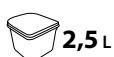


8 L



Baunilha

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



2,5 L



5 L

Geladaria



5 L

Restaurantes



8 L

NOVA RECEITA



Baunilha com leite da montanha

Gelado de natas e baunilha, elaborado com leite de montanha rico e cremoso, com um sabor doce e autêntico



2,5 L



5 L

Geladaria



5 L

Restaurantes

Leite da montanha, proveniente de criação em altitude, onde as vacas se alimentam de ervas puras. Graças ao leite da montanha, este gelado revela uma cremosidade única e um sabor naturalmente intenso.



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.



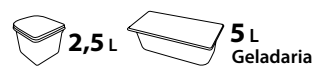
Baunilha macadâmia

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.



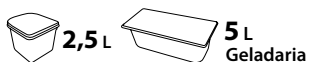
Bimbo

Baunilha marmoreada com caramelo com drageias de chocolate.



Bubble gum

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



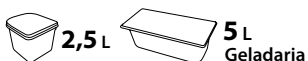
GELADOS

Gourmet



Búlgaro

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



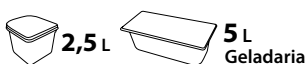
Calisson

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



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.



Café

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



Cappuccino

Gelado de café com raspas de chocolate preto e branco.

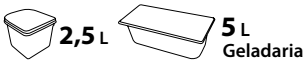


GELADOS *Gourmet*



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.



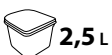
Chocolate

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



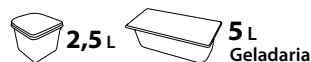
Chá verde Matcha

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.



Chocolate branco

Com chocolate branco ligeiramente abaunilhado e raspas de chocolate branco.



GELADOS

Gourmet



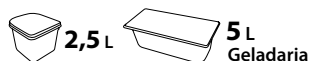
Chocolate de laranja cristalizada

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



Choconuts

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



Chocolate de leite

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



Coco

Gelado com leite, pasta de coco e coco ralado.



Chocolate do México

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



Cookies nut's

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



GELADOS *Gourmet*



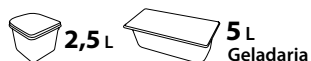
Crème brûlée

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



Dolce de leite

Com leite condensado tradicional.



Crème fraîche de Isigny AOP

Com crème fraîche AOC de Isigny.



Duo choc

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



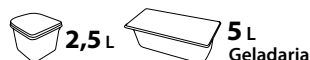
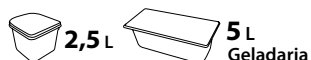
Crumble de frutos vermelhos

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



Favorito

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



GELADOS

Gourmet



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.



2,5 L



Gengibre

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

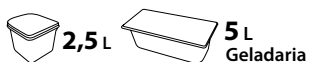


2,5 L



Gelado com pedaços de Daim^c

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



2,5 L

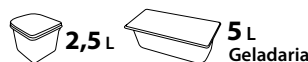
5 L

Geladaria



Grand Marnier[®]

Com Grand Marnier e casca de laranja cristalizada e marinada.



2,5 L

5 L

Geladaria



Gènepi

O gènepi 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.



2,5 L



Hortelã

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



2,5 L

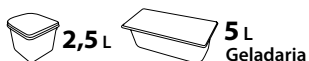
GELADOS

Gourmet



logurte

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



Madalenas de Commercy

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



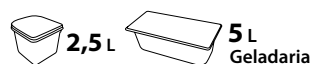
logurte de mirtilo

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



Mascarpone

Com autêntico mascarpone, um ingrediente incontornável da gastronomia italiana, este gelado é um verdadeiro mergulho no coração das regiões de Piemonte-Lombardia.



Macaron de framboesa

Macaron marmoreado com calda de framboesa.



Mel

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



GELADOS *Gourmet*



Mel pinhões

Com mel de alfazema e inclusões de pinhões tostados.



2,5 L



Mont-Blanc

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



2,5 L



Menta com chocolate

Gelado de menta com inclusões de raspas de chocolate preto 61%.



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



Morango

Gelado de morango, generosamente delicioso e frutado.



2,5 L



Merengue

Gelado saboroso e estaladiço, com pedaços de merengue.



2,5 L



Nata

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



2,5 L

GELADOS

Gourmet



Nata com ginja e cerejas

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



Nozes Pecan

Com pasta e pedaços de nozes pecan caramelizadas.



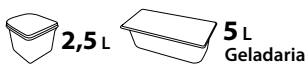
Nougat

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



Nuty

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



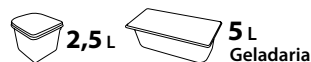
Noz

Com pasta de nozes e inclusões de nozes tostadas.



Palet breton

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



GELADOS

Gourmet



Pão de especiarias

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



Pipoca

Gelado com pipocas cobertas de chocolate. Um regresso à infância

NOVIDADE



2,5 L



2,5 L

5 L

Geladaria



Paris-Brest

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



Pistácio

Com pasta de pistácio e pedaços de pistácio da Sicília.



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



Pedaços de castanha

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



Plombières

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



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



2,5 L

GELADOS *Gourmet*



Praline

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



2,5 L



Rosa

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



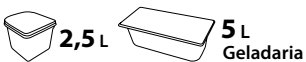
2,5 L



Profiteroles

Gelado de baunilha untuosa, com choux coberto de chocolate e complementado com um molho de chocolate caseiro

NOVIDADE



2,5 L

5 L

Geladaria



Rum com passas

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



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



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.



2,5 L

5 L

Geladaria

8 L



Sarraceno

Descubra neste gelado subtilmente açucarado e rustico, notas tostadas e avelãs, aportando um sabor quente e requintado

NOVIDADE



2,5 L

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.



2,5 L



2,5 L



Speculoos

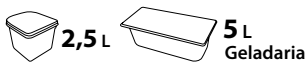
Gelado saboroso e estaladiço, com o verdadeiro biscoito Spéculoos Lotus®.



Tarte de morangos

Um gelado fino, frutado e ligeiramente abauilhado, que recorda uma verdadeira torta de morango. Gelado de baunilha com pedaços de morango, bolacha e coulis de morango

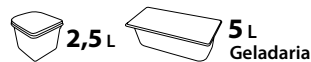
NOVIDADE



2,5 L

5 L

Geladaria



2,5 L

5 L

Geladaria



Stracciatella

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



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

GELADOS

Gourmet



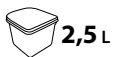
Tomilho

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



Torta de maçã

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



2,5 L



2,5 L



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



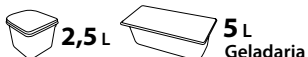
Torta de limão com merengue

Com pedaços de limão e merengue e inclusões de biscoitos.



Ursinho

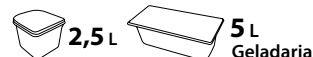
Gelado com sabor de marshmallow, que traz toda a sua maciez em pedaços generosos e um marmoreado de chocolate caseiro.



2,5 L

5 L

Geladaria



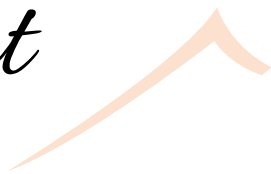
2,5 L

5 L

Geladaria

GELADOS

Gourmet



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.

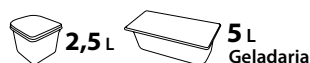


Violeta

Um doce sabor floral neste gelado com aroma de violeta.



5 L
Geladaria



2,5 L 5 L
Geladaria



Verbena

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



2,5 L

Receitas cheias de generosidade.





SORVETES
Plena fruta



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

SORVETES

Plena fruta



Abacaxi

Com abacaxi da Costa Rica.

59%
DE FRUTA

2,5 L 5 L
Geladaria



Ameixa Mirabelle

Com ameixas Mirabelle de Lorena.

57%
DE FRUTA

2,5 L



Alperce

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

60%
DE FRUTA

2,5 L 5 L
Geladaria



Amora

Com amoras.

54%
DE FRUTA

2,5 L



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

2,5 L



Banana

Banana.

42%
DE FRUTA

2,5 L 5 L
Geladaria

SORVETES

Plena fruta



Bounti

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



Cereja

Com cerejas claras.

64%
DE FRUTA

2,5 L 5 L
Geladaria

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria



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

2,5 L 5 L
Geladaria

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria



Cato limão verde

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

48%
DE FRUTA



Coco

Sorvete com leite de coco do oceano Índico.

58%
DE FRUTA

2,5 L

2,5 L

SORVETES

Plena fruta



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  8 L
Geladaria



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

40%
DE FRUTA

 2,5 L



Framboesa, líchia e água de rosas
Uma mistura de sorvetes de framboesa e líchia presenteada com um toque de água de rosas.

65%
DE FRUTA

 2,5 L



Frutos vermelhos
Com mirtilos, groselhas, framboesas e morangos selvagens.

50%
DE FRUTA

 2,5 L

SORVETES

Plena fruta



Grosetha, framboesa

Uma mistura perfeita, ácida e refrescante.

50%

DE FRUTA



2,5 L



Laranja

Com laranjas.

58%

DE FRUTA



2,5 L

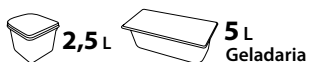


Hibisco, maracujá e banana

Com hibisco, maracujá e banana de Madagáscar.

40%

DE FRUTA



2,5 L

5 L

Geladaria

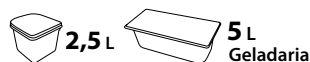


Laranja sanguínea

Com laranjas sanguínea de Sicília.

59%

DE FRUTA



2,5 L

5 L

Geladaria



Kalamansi

Kalamansi.

20%

DE FRUTA



2,5 L



Líchia

Com lichias.

52%

DE FRUTA



2,5 L

SORVETES

Plena fruta



Lima
Com lima.

27%
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria



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 8 L
Geladaria



Manga
Com mangas Alphonso e Totapuri.

45%
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria



Limão e manjeriçao
Uma deliciosa mistura de limão e folha de manjeriçao.

27%
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria



Maracujá
Maracujá.

41%
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria

SORVETES

Plena fruta



Melão
Com melão Charentais.

49%
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria



Morango com menta doce
Morango Sengana e infusão de menta fresca.

62%
DE FRUTA

2,5 L



Mirtilo
Com mirtilos selvagens.

58%
DE FRUTA

2,5 L



Pera
Com pera Williams da Saboia.

54%
DE FRUTA

2,5 L 5 L
Geladaria



Morango
Com morango Sengana.

62%
DE FRUTA

2,5 L 5 L 8 L
Geladaria



Pêssego branco, jasmim
Sorbet de pêssego branco delicadamente perfumado com extratos de jasmim.

60%
DE FRUTA

2,5 L 5 L
Geladaria

SORVETES

Plena fruta



Pêssego de vinha

Com pêssegos de vinha do vale do Ródano.

59%
DE FRUTA



Toranja rosa

Com toranja rosa.

57%
DE FRUTA

2,5 L 5 L
Geladaria

2,5 L



Ruibarbo

Com ruibarbo.

61%
DE FRUTA



Yuzu, lima

Equilíbrio perfeito entre yuzu e lima.

21%
DE FRUTA

2,5 L

2,5 L 5 L
Geladaria



Tomate e manjericão

Com tomate e manjericão.

54%
DE FRUTA

2,5 L



SORVETES

Com álcool



Abacaxi assado

Sorbet de abacaxi marmoreado com caramelo e rum.



 2,5 L



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

 2,5 L



Don Papa® Baroko

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

 2,5 L



Mojito

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

 2,5 L



Limoncello

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

 2,5 L



Piñacolada

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

 2,5 L

SORVETES *Originais*



Café frio

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

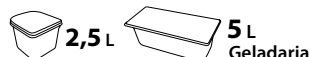


Chocolate

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



2,5 L



2,5 L

5 L

Geladaria



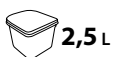
Cenoura, laranja, gengibre

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



Cidra de maçã

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



2,5 L



2,5 L





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



Congumelos Cepas

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.



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.

 1,5 L

 2,5 L



Ketchup

Gelado de Ketchup. A sua textura cremosa transporta um equilíbrio entre frescura e acidez ligeira, com notas salinas



Pimenta de Sichuan

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

NOVIDADE

 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



Descubra receitas exclusivas na nossa secção O RECANTO DOS CHEFS

TERROIRS & Gastronomia

GELADOS



Queijo com alho e ervas finas

Um sabor fresco alho e ervas aromáticas para um sabor original e equilibrado

NOVIDADE



1,5L



Queijo de Reblochon

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



1,5L



Queijo de Cabra

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



1,5L



Queijo de Roquefort e noz

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



1,5L



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.



1,5L



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

TERROIRS & Gastronomia

SORVETES



Cerveja da Abadia

Cerveja da Abadia, produzida da forma tradicional.



Manjeriço

Sorvete com sumo de manjeriço fresco extraído a frio.



Champanhe

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



Morangos selvagens

Com morangos selvagens:



Coco curry

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



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.



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.



Vinho do Porto de 10 anos

Com vinho do Porto Tawny de 10 anos.

**PORTO
CRUZ**

Leia a história
em www.porto-cruz.com





PEQUENOS POTES

Individuais



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

TODO O NOSSO
SABER-FAZER
em potes individuais

**COLHER DE
PAU INCLUÍDA!**

na tampa, para
consumo imediato.



GELADOS

Gourmet



Baunilha

Gelado com ovos, baunilha Bourbon de Madagascar e manteiga de Échiré com leite inteiro de origem francesa.



125 mL



Chocolate

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



125 mL



Baunilha com pedaços de massa de cookies

Deliciosa mistura de gelado de baunilha com leite inteiro de origem francesa, pedaços de massa de biscoito cookie e pedaços de chocolate preto.



125 mL



Pistácio

Com pasta de pistácio e pedaços de pistácio da Sicília com leite inteiro de origem francesa.



125 mL



Caramelo

Com caramelo com manteiga de Isigny DOP com leite inteiro de origem francesa.



125 mL



SORVETES

Plena fruta



Framboesa
Com framboesas.

57%
DE FRUTA

 125 mL



Manga
Com mangas Alphonso e Totapuri.

45%
DE FRUTA

 125 mL



Limão
Com limões da Sicília.

25%
DE FRUTA

 125 mL





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

Os discos de vacherins



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 pêsego 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

Bolo gelados



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

Nougat gelado



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

Sobremesas geladas individuais



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.

Gelados - 2,5 Litros

Alçaçuz	p 8	Flor de laranjeira com pedaços de pistachio	p 16
Alfazema	p 8	Gelado com pedaços de Daim®	p 16
Algodão doce	p 8	Génépi	p 16
Ameixas em Armagnac	p 8	Gengibre	p 16
Amêndoas	p 8	Grand Marnier®	p 16
Amendoim	p 8	Hortelã	p 16
American biscuit	p 9	logurte	p 17
Avelã	p 9	logurte de mirtilo	p 17
Avelãs com pedaços caramelizados	p 9	Macaron de framboesa	p 17
Azzuro	p 9	Madalenas de Commercy	p 17
Banana nuty	p 9	Mascarpone	p 17
Banoffee	p 10	Mel	p 17
Barra caramelo amandoim	p 10	Mel pinhões	p 18
Baunilha	p 10	Menta com chocolate	p 18
Baunilha chocolate amêndoas	p 10	Merengue	p 18
Baunilha com leite da montanha	p 10	Mont-Blanc	p 18
NOVA RECEITA		Morango	p 18
Baunilha com pedaços de massa de cookies	p 11	Nata	p 18
Baunilha macadâmia	p 11	Nata com ginja e cerejas	p 19
Bimbo	p 11	Nougat	p 19
Black Ice	p 11	Noz	p 19
Brownies	p 11	Nozes Pecan	p 19
Bubble gum	p 11	Nuty	p 19
Búlgaro	p 12	Palet breton	p 19
Búlgaro com morangos	p 12	Pão de especiarias	p 20
Café	p 12	Paris-Brest	p 20
Calisson	p 12	Pedaços de castanha	p 20
Canela	p 12	Pipoca	NOVIDADE p 20
Cappuccino	p 12	Pistácio	p 20
Caramelo	p 13	Plombières	p 20
Caramelo com manteiga salgada	p 13	Praline	p 21
Chá verde Matcha	p 13	Profiteroles	NOVIDADE p 21
Chartreuse®	p 13	Rocher Praliné	p 21
Chocolate	p 13	Rosa	p 21
Chocolate branco	p 13	Rum com passas	p 21
Chocolate de laranja cristalizada	p 14	Sarraceno	NOVIDADE p 21
Chocolate de leite	p 14	Sésamo preto	p 22
Chocolate do México	p 14	Speculoos	p 22
Choconuts	p 14	Stracciatella	p 22
Coco	p 14	Tagad'Ice	p 22
Cookies nut's	p 14	Tarte de morangos	NOVIDADE p 22
Crème brûlée	p 15	Tiramisu	p 22
Crème fraîche de Isigny AOP	p 15	Tomilho	p 23
Crumble de frutos vermelhos	p 15	Torrão	p 23
Dolce de leite	p 15	Torta de limão com merengue	p 23
Favorito	p 15	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 manjerição	p 30
Alperce alecrim	p 26	Maçã verde	p 30
Ameixa Mirabelle	p 26	Manga	p 30
Amora	p 26	Maracujá	p 30
Banana	p 26	Melão	p 31
Bounti	p 27	Mirtilo	p 31
Cassis	p 27	Morango	p 31
Cato limão verde	p 27	Morango com menta doce	p 31
Cereja	p 27	Pera	p 31
Clementine corsa	p 27	Pêssego branco, jasmim	p 31
Coco	p 27	Pêssego de vinha	p 32
Figo	p 28	Ruibarbo	p 32
Framboesa	p 28	Tomate e manjerição	p 32
Framboesa, lichia e água de rosas	p 28	Toranja rosa	p 32
Frutos exóticos	p 28	Yuzu, lima	p 32
Frutos Tropicais	p 28	Sorvetes con Alcool	
Frutos vermelhos	p 28	Abacaxi assado	p 33
Groselha, framboesa	p 29	Don Papa® Baroko	p 33
Hibisco, maracujá e banana	p 29	Limoncello	p 33
Kalamansi	p 29	Menthe Pastille®	p 33
Laranja	p 29	Mojito	p 33
Laranja sanguínea	p 29	Piñacolada	p 33
Lichia	p 29	Sorvetes Originais	
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
Baunilha com leite da montanha	NOVA RECEITA p 10		

Pequenos potes individuais - 125 ml

Gelados Gourmet		Sorvetes Plena Fruta	
Baunilha	p 43	Framboesa	p 44
Baunilha com pedaços de massa de cookies	p 43	Limão	p 44
Caramelo	p 43	Manga	p 44
Chocolate	p 43		
Pistácio	p 43		

Gelados - 5 Litros

Alcaçuz	p 8	Crème brûlée	p 15
Alfazema	p 8	Crumble de frutos vermelhos	p 15
Algodão doce	p 8	Duo choc	p 15
American biscuit	p 9	Favorito	p 15
Avelã	p 9	Gelado com pedaços de Daim®	p 16
Avelãs com pedaços caramelizados	p 9	Grand Marnier®	p 16
Azzuro	p 9	logurte	p 17
Baba de rum	p 9	Mascarpone	p 17
Banana nuty	p 9	Menta com chocolate	p 18
Barra caramelo amandoim	p 10	Nata com ginja e cerejas	p 19
Baunilha	p 10	Nougat	p 19
Baunilha chocolate amêndoas	p 10	Nuty	p 19
Baunilha com leite da montanha NOVA RECEITA	p 10	Palet breton	p 19
Baunilha com pedaços de massa de cookies	p 11	Paris-Brest	p 20
Baunilha macadâmia	p 11	Pedaços de castanha	p 20
Bimbo	p 11	Pipoca NOVIDADE	p 20
Brownies	p 11	Pistácio	p 20
Bubble gum	p 11	Profiteroles NOVIDADE	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	Tarte de morangos NOVIDADE	p 22
Chocolate	p 13	Tiramisu	p 22
Chocolate branco	p 13	Torta de limão com merengue	p 23
Chocolate de laranja cristalizada	p 14	Unicórnio	p 23
Choconuts	p 14	Ursinho	p 23
Coco	p 14	Vacherin de baunilha e de framboesa	p 24
Cookies nut's	p 14	Violeta	p 24

Terroirs y Gastronomie - 1,5 Litros

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

Terroirs y Gastronomie - 2,5 Litros

Gelados		Natas de Gruyère	p 37
Caramelo Salidou	p 36		

Sorvetes - 5 Litros

Sorvetes Plena Fruta		Limão	p 30
Abacaxi	p 26	Limão e manjeriçao	p 30
Alperce	p 26	Manga	p 30
Banana	p 26	Maracujá	p 30
Bounti	p 27	Melão	p 31
Cassis	p 27	Morango	p 31
Cereja	p 27	Pera	p 31
Clementine corsa	p 27	Pêssego branco, jasmim	p 31
Framboesa	p 28	Pêssego de vinha	p 32
Hibisco, maracujá e banana	p 29	Yuzu, lima	p 32
Laranja sanguínea	p 29	Sorvetes Originais	
Lima	p 30	Chocolate	p 34

Gelados - 8 Litros

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

Sorvetes - 8 Litros

Sorvetes Plena Fruta		Limão	p 30
Cereja	p 27	Manga	p 30
Clementine corsa	p 27	Maracujá	p 30
Framboesa	p 28	Melão	p 31
Lima	p 30	Morango	p 31

Especialidades Geladas

As Sobremesas geladas a partilhar		Baunilha/Framboesa	p 47
Maracujá / Framboesa	p 46	Lingote de nougat gelado tipo pasteleiro	p 48
Pêssego de Vinha / Frutos Vermelhos	p 46	Sobremesas geladas individuais	
Baunilha/Framboesa	p 46	Sobremesa gelada de Speculoos / baunilha Bourbon	p 49
Caramelo manteiga salgada / Pera	p 47	Nougat gelado	p 49
Clementina corsa / Chocolate	p 47	Suflé gelado Grand Marnier®	p 49
Pêssego de vinha / Frutos vermelhos	p 47	Suflé gelado de Limoncello	p 49
Baunilha / Caramel manteiga salgada	p 47		



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