



Fabrication de glaces et sorbets dans le respect du savoir-faire et de la tradition.

GLACES

Bac 2,5 litres

Banane
 Barbe à papa
 Café Espresso 100% Arabica
 Calisson
 Caramel au beurre salé
 Chocolat
 Chocolat Gourmand
 (ganache chocolat et amandes caramélisées)
 Chocolat noir Grand cru - Vietnam (73%)
 Chocolat blanc
 Cookies
 Fraise bonbon
 Grand Marnier®
 Lavande miel
 Marron (Clément Faugier®)
 Menthe verte copeaux chocolat
 Moka
 Moreo
 Navette (avec brisures de navette)
 Noisette IGP
 Noix de macadamia
 Noix de coco
 Nougat de Montélimar (avec brisures)
 Pâte à tartiner (avec coulis)
 Pistache
 Pistache Premium
 Praline
 Réglisse
 Rhum raisins
 Sniky
 Speculoos avec biscuits Lotus®
 Stracciatella
 Vanille
 Vanille de Madagascar
 Violette
 Yaourt

SORBETS

Bac 2,5 litres

Abricot du Rhône (50%)
 Ananas du Costa Rica (50%)
 Cassis noir de Bourgogne (44%)
 Chocolat
 Citron (25%)
 Citron vert du Mexique (25%)
 Clémentine Corse
 Fraise sengana (50%)
 Framboise (50%)
 Fruit de la passion du Pérou (35%)
 Goyave du Brésil (50%)
 Griotte (50%)
 Kiwi de France (50%)
 Limoncello
 Litchi (50%)
 Mangue Alfonso d'Inde (50%)
 Melon (50%)
 Mojito (Havana club® - Menthe Fraîche)
 Noix de coco du Sri Lanka (50%)
 Pêche jaune du Rhône (50%)
 Pêche de vigne du Rhône (50%)
 Poire Williams du Rhône (50%)
 Thym de Provence
 Verveine

Bac 5 litres

Citron (25%)
 Fraise sengana (50%)
 Framboise (50%)
 Melon (50%)

Bac 5 litres

Banane
 Café Espresso 100% Arabica
 Chocolat
 Chocolat blanc
 Noix de coco
 Pâte à tartiner
 Vanille
 Vanille de Madagascar