



**TRANS**GOURMET

France

Communiqué de presse,  
Valenton, Juin 2021.

## La saison est lancée ! Transgourmet accompagne ses clients pour cette reprise avec une offre exclusive autour des glaces artisanales !

Depuis trois ans, Transgourmet a noué un solide partenariat avec Otantic, un petit atelier de glacerie basé à Chorges, au pied du Massif des Ecrins dans les Hautes-Alpes, pour proposer des gammes exclusives de recettes de glaces artisanales élaborées par Gérard Cabiron, Maître Artisan glacier et Meilleur Ouvrier de France. **Une véritable exclusivité sur le marché de la RHF !**



### Une glace artisanale différente, plus marquante

Des ingrédients 100% naturels (lait et crème de montagne, eau de la source du massif des Ecrins, œufs de poules élevées en plein air...), aucun additif de synthèse, sans arôme artificiel ni colorant, traitement thermique doux du fruit pour préserver sa concentration en goûts, maturation lente... Tous les ingrédients et le savoir-faire pour une gamme artisanale haut de gamme et différenciante !

- « **Sélection Transgourmet par Gérard Cabiron** », c'est **64 parfums** de crèmes glacées et de sorbets en bac de 2,5 L ou 5 L. Des recettes haut de gamme idéales pour composer des coupes glacées et pour la VAE, avec la vente de boules de glaces en cornets ou dans des coupes.
- Et pour une consommation nomade, la gamme « **Atelier des écrins** » propose **11 parfums** gourmands ou healthy de crèmes glacées et sorbets **en petits pots de 140 ml à emporter** ! Des parfums parfois régressifs pour plaire aux enfants comme aux grands enfants.

**Transgourmet France**  
ZAC du Val Pompadour  
17 Rue Ferme de la Tour  
CS 10005  
94460 Valenton – France

Siège social :  
17 rue de la Ferme de la Tour  
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €  
Code APE 7022Z  
RCS Créteil  
SIREN 413 392 903  
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61  
[www.transgourmet-france.fr](http://www.transgourmet-france.fr)





**TRANS**GOURMET

France

### Des outils d'aide à la vente pour accompagner nos clients professionnels

Transgourmet accompagne ses clients dans la mise en avant et la vente de la glace dans leurs établissements. Pour cela, nous proposons **plusieurs supports d'aide à la vente** : **stop trottoir** avec pied à lester, **chevalets de table**, **vitrophanie** pour les devantures, **pics à glaces** avec des étiquettes de tous les parfums de la gamme à planter dans les bacs pour renseigner le consommateur, **coupes** à glace, **cuillères eutectiques** de haute qualité, **porte-cornet** de comptoir, **petits pots** personnalisés ou encore **conservateurs et vitrines** personnalisés. Tout pour réussir la saison !

Transgourmet propose également un **site internet dédié permettant à ses clients de créer gratuitement leur carte glace** : [www.macarteglaces.fr](http://www.macarteglaces.fr). Les cartes sont personnalisables (choix entre 3 modèles, ajout de logo et possibilité d'intégrer des recettes) et les 50 premières sont offertes !

Le catalogue « **Réussir sa saison printemps-été** » met la glace à l'honneur avec un **cahier spécial glaces** présentant l'offre complète de glaces artisanales en bacs et en petits pots, ainsi que l'offre de glaces Transgourmet Quality et les glaces de plein air.



### Les nouveautés 2021

Chaque année, Transgourmet et Otantic innovent en créant **de nouveaux parfums**, à la fois classiques et surprenants.

En 2021, **sept nouveautés sont à découvrir dans la gamme bac Gérard Cabiron** :

- Crème glacée chocolat praliné, gianduja, noisette (2,5 L)
- Sorbet orange sanguine et Sicile (2,5 L)
- Crème glacée café 100% arabica torréfié IGP de Colombie (5L)
- Crème glacée chocolat noir de Tanzanie avec copeaux de chocolats (5L)
- Sorbet fraise senga sengana (5L)
- Sorbet framboise (5L)
- Sorbet pulpe de citron Primofiori d'Espagne (5L)

**Quatre nouveautés sont également disponibles dans la gamme « Atelier des Ecrins »** :

- Crème glacée beurre de cacahuète et coulis caramel maison
- Crème glacée miel et noisettes caramélisées BIO
- Sorbet fruits rouges BIO
- Sorbet framboise BIO sans sucre (saccharose), uniquement de la stevia



### Des parfums pour tous les goûts

Avec ses 64 parfums de crèmes glacées et sorbets en bacs, Transgourmet mise avant tout sur le goût et propose des parfums :

- « **Classiques** » : pure gousse de vanille de Madagascar, pâte 100% pistache de Sicile, noisette du Piémont, noix de coco des Philippines...
- « **Gourmands** » : caramel maison au beurre de montage et fleur de sel, Straciatella, nougat de Montélimar Chabert & Guillot...
- « **Régionaux** » : baies de genièvre de l'Aveyron, pâte de marron d'Aubenas maison Imbert, génépi maison Guillaumette, chicorée Lutin, pruneau d'Agen et armagnac château Laubade, brocciu...
- « **Japonisant** » : thé matcha de Shizuoka Japon, sésame noir d'Osaka, sorbet citron yuzu de Kochi
- « **Agrumes** » : mandarine de Sicile, citron vert du Mexique, orange sanguine de Sicile, pamplemousse rose d'Israël...
- « **Exotiques** » : litchi de Madagascar, mangue Alphonso d'Inde, pulpe de fruits de la passion du Pérou
- « **Fruits rouges** » : cassis, fraise senga sengana, framboise, griotte, myrtilles sauvages
- « **Fruits du verger et plantes aromatiques** » : mirabelle de lorraine, melon Cantaloup Charentais, poire William des coteaux Lyonnais, pêche de vigne...
- « **Usage salé** » : foie gras IGP du sud-ouest, roquefort AOP de la Maison Gabriel Coulet aux noix du domaine de Béquignol, Huile d'olive Oliveraie des Orgues, poivrons rouge piment d'Espelette AOP

L'ensemble de notre offre glace est à retrouver dans le catalogue « **Réussir sa saison printemps-été** », disponible en ligne sur <https://www.transgourmet.fr/publications/reussir-sa-saison-printemps-ete>

