



UN NOUVEAU CHAPITRE S'ÉCRIT AVEC L'OUVERTURE D'UN NOUVEAU LABORATOIRE DE PRODUCTION POUR DES GLACES ET SORBETS ENCORE PLUS SAVOUREUX

Le Glacier Martine Lambert, célèbre pour ses glaces et sorbets artisanaux « made in Normandie », est heureux d'annoncer **l'ouverture de son nouveau laboratoire de créations gourmandes à Clarbec.**

Après 49 ans à régaler les papilles de ses clients, Martine Lambert franchit une nouvelle étape avec **l'inauguration de son laboratoire de production ultramoderne.** Ce nouvel outil de pointe permet à la marque de **renforcer son engagement pour l'excellence avec des process très précis et de proposer ses créations glacées tout en doublant la production.**

Ce nouveau site de production, **3 fois plus grand que le précédent (700m² vs 250m²),** permettra à la marque de répondre à une demande croissante et de proposer une gamme de produits encore plus vaste tout en privilégiant un confort de travail pour ses employés.

Un engagement total pour la qualité et la sécurité alimentaire. Conçu selon les normes HACCP les plus strictes, le nouveau laboratoire garantit une production irréprochable et une traçabilité totale de chaque ingrédient. **Des équipements de pointe et des process optimisés permettent de renforcer la quantité de production quotidienne.**

Les atouts de ce nouveau site :

- **Une capacité de production doublée (120 000 litres vs 60 000 litres) et de stockage triplée.**
- **Un respect scrupuleux des normes HACCP pour une sécurité alimentaire optimale.**
- **Une optimisation des process pour une qualité et traçabilité constante,**
- **Une implantation stratégique à Clarbec, au cœur de la Normandie riche en ressources agricoles et à deux pas de l'A13.**

Francois Lambert, Président de l'entreprise et fils de la fondatrice de la marque, déclare :
« Nous sommes très fiers de cette nouvelle étape qui marque un tournant dans l'histoire de notre entreprise. Ce laboratoire est le fruit de plusieurs années de travail et d'investissement. Notre objectif est simple : continuer à proposer à nos clients des produits d'exception, fabriqués avec passion et respect de la tradition tout en mêlant modernité pour un travail encore plus précis. »



À propos de Martine Lambert :

Artisan glacier depuis 1975.

Les glaces Martine Lambert, c'est le fruit d'un savoir-faire artisanal. Chaque création est réalisée avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, comme le lait de normandie, des œufs coquilles frais... Des textures onctueuses, des goûts subtils et des associations audacieuses font de ces glaces un véritable délice pour les papilles. Martine Lambert, c'est aussi l'engagement de proposer des glaces de qualité, respectueuses de l'environnement et des producteurs locaux. En choisissant Martine Lambert, vous optez pour un produit artisanal, authentique et gourmand, tout en soutenant une démarche responsable. Le Succulent, l'un des desserts glacés signature, est une véritable explosion de saveurs : Un cœur de caramel et de praliné noisettes enrobé d'un chocolat noir mousseux et agrémenté de noisettes et d'amandes cristallisées. Pour les plus gourmands, un coulis de chocolat noir y est ajouté sur demande. Un délice à découvrir absolument !

Informations :

Laboratoire Martine Lambert
184, rue de la Forge
14130 CLARBEC

Boutiques Martine Lambert :
Deauville : 76, Rue Eugène Colas, 14 800
Trouville : 170 Place Foch, 14360
Paris 7e : 39, Rue Cler

www.martine-lambert.com

