



# la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

## Les créations glacées Verrines glacées à emporter



Fabriquées dans notre atelier artisanal au cœur des Corbières, nos glacières ont conçu 4 recettes glacées ultra-gourmandes dans des verrines pour la vente à emporter. En bouche, c'est le jeu des textures assuré : la rondeur de la crème glacée, l'onctuosité du coulis et le croquant des inclusions :

- **Verrine Cacahuète chocolat noisettes** : crème glacée Cacahuète, sauce chocolat noisette et cacahuètes caramélisées.
- **Verrine Cheesecake framboise** : crème glacée Cheesecake, coulis framboise et crumble.
- **Verrine Citron meringué** : glace aux oeufs façon Tarte citron, crumble et finition meringue italienne.
- **Verrine Crème brûlée** : Glace aux oeufs Vanille, coulis caramel salé et éclats de caramel croquant.

Avec un visuel authentique, moderne et attractif en vitrine, la verrine glacée pourra être consommée en dessert ou pour une pause gourmande à tout moment de la journée. Pour le consommateur, une envie et vous êtes servi !

Pour le professionnel, pas de mise en œuvre donc la verrine glacée est facile et rapide à mettre en place. A noter que le contenant est entièrement recyclable. En effet, la verrine est en verre : Le verre est très peu utilisé dans les desserts glacés. Ce choix est dicté par notre engagement RSE pour la réduction de notre consommation de plastique. Le verre est très résistant et permet au consommateur de réutiliser ce contenant pour d'autres usages ou tout simplement être mis au recyclage.

### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 110g  
Conditionnement : x 12  
DLUO : 12 mois