

*Nouveautés 2025*  
*façon Chocolat Dubaï*



## La création glacée "événement" façon Chocolat Dubaï



*Le Chocolat Dubaï fait le buzz !!!*

Face à cette tendance forte et cette saveur inspirante, nos glaciers proposent une interprétation en glace qui promet de séduire les professionnels de la restauration et leurs clients !

Cette nouvelle création : **la glace façon Chocolat Dubaï** mêle la richesse d'un chocolat au lait onctueux à l'élégance de touches orientales, dans un équilibre subtil et raffiné.

*C'est le produit qui va marquer la saison 2025 et donner aux vitrines des glaciers ou aux cartes des restaurants ce petit **PLUS** qui attire l'attention et marque les esprits.*

La glace façon Chocolat Dubaï est composée de :

- Une glace chocolat au lait intensément fondante
- De fins vermicelles de kadaïf croustillants
- Une généreuse sauce pistache
- Et une pure pâte de pistache de Sicile pour une profondeur aromatique incomparable

Un format professionnel, un produit événementiel.

Disponible en bac 6L, la glace façon Chocolat Dubaï a été conçue pour s'intégrer facilement à toutes les offres : *dessert à l'assiette, en coupe glacée, en pot ou en cornet à emporter.*

Restaurateurs, glaciers, hôteliers, traiteurs, boulangers ou professionnels de la vente à emporter vont faire le BUZZ dans leur établissement avec cette glace « événement » si singulière et si originale !!!



### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : Bac 6 L  
Conditionnement : x 1  
DLUO : 24 mois

*La création pâtissière "événement"  
façon Chocolat Dubaï  
le Mac'Dubaï*



Après la glace façon Chocolat Dubaï... place à sa déclinaison pâtissière : le macaron façon Chocolat Dubaï, le Mac'Dubaï.

Nos pâtissiers ont choisi d'explorer cette saveur audacieuse et ultra-tendance dans l'un des savoir-faire emblématiques de nos ateliers : le macaron.

Le Mac'Dubaï est un macaron résolument hors des codes classiques, aux textures contrastées et aux saveurs orientales assumées.

Dès la première bouchée, la coque chocolat craque sous la dent... avant de révéler la douceur moelleuse de la coque cacao : un équilibre parfait entre texture et finesse.

En son cœur, se révèle une garniture à base de pure pâte de pistache 100 % mêlée au kadaïf croustillant. C'est la surprise en bouche : intense, onctueuse, généreuse ! Le relief des cheveux d'ange contraste avec la rondeur de la pistache, dont le goût pur et expressif signe toute l'identité du produit.

Le tout est enveloppé dans une fine coque de chocolat craquant, pour une dégustation riche en textures, en sensations et en émotion.

Le Mac'Dubaï peut se déguster en dessert, et peut également être consommé à tout moment de la journée. Sa forme, sa texture et son goût en font un produit ultra-gourmand qu'il est possible de consommer à l'assiette ou en finger food.

**Fiche technique**

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 65 g - Dimensions : Ø 6,5 cm  
Conditionnement : x 25  
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C  
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C  
DLUO : 12 mois



**la compagnie des desserts**

Donner du plaisir au dessert

*“Donner du plaisir au dessert”*