

Les fruits givrés font leur come-back à La Glacerie Paris

Avant l'été, pas de croix sur la glace. Le Meilleur Ouvrier de France glacier David Wesmaël a imaginé pour La Glacerie Paris **une trilogie de fruits givrés** à partager, dans **une version revue et corrigée. Orange, citron et passion** composent cette gourmandise qui retranscrit parfaitement le goût initial du fruit.



Avec l'épatante **trilogie de fruits givrés**, **La Glacerie Paris** signe le grand retour de ce dessert vintage. On goûte à l'équilibre entre la sucrosité et l'acidité de l'orange, à la puissance du citron et on dévoue ses papilles à la douceur du fruit de la passion. Réalisé à partir de la pulpe de ces fruits frais de saison, **chaque sorbet est rehaussé par un fin praliné croustillant noisette et un léger caramel de fruit**, dans un élégant jeu de texture, à la fois croquant et fondant. Des saveurs authentiques et un plaisir rafraîchissant, comme une madeleine de Proust en mieux.

La trilogie de fruits givrés : 23€ - 440g

La Glacerie Paris

13, rue du Temple
75004 Paris

Galleries Lafayette Gourmet

35 boulevard Haussmann
75009 Paris

Livraison dans toute la France sur le site www.laglacerie.fr en partenariat avec Pour de Bon