



# ZOOM SUR LES TENDANCES 2023

# ULTRA GOURMANDISE



Le chocolat reste la star des innovations de la saison et s'enrichit de jeux de textures en mode tri-couches ou version sundae pour une expérience de dégustation savoureuse. Associées au popcorn, au brownie, au duche de leche, les nouvelles recettes apportent plaisir et réconfort, dès la première bouchée.



# RAMÈNE TA FRAISE



En 2023, la glace répond à nos envies de fraises sous toutes ses formes. En cône, en pot, version mini, associée aux fruits rouges ou au chocolat blanc pour plus de gourmandises, ce parfum, parmi les préférés des Français, sera de toutes les recettes de l'année.



ASSOCIATION  
DES ENTREPRISES  
DES GLACES



# SOUS LES SUNLIGHTS DES TROPIQUES



Pour s'évader sans bouger de chez soi,  
les nouvelles références glacières vont faire  
voyager nos papilles. Destination soleil !  
Mangue, noix de coco, fruits de la passion, ...  
En cône, en bâtonnet ou en bac, l'exotisme  
sera au rendez-vous.



ASSOCIATION  
DES ENTREPRISES  
DES GLACES



# JUSTE UN ZESTE



Fraîcheur garantie et acidité ensoleillée avec cette tendance citronnée. Sorbet ou crème glacée, alliée à la menthe ou au yuzu, il y en aura pour tous les goûts.



ASSOCIATION  
DES ENTREPRISES  
DES GLACES



# LA DOLCE VITA



Direction l'Italie et ses belles noisettes grillées qui seront de toutes les innovations 2023. Stars des glaces à l'italiennes ou façon nocciola, la gelato prendra des accents made in italy pour ajouter du croquant dans nos vies.



# ENVIE DE NATURE



Fabriquées localement et toujours plus naturelles, les industriels des glaces proposent des nouvelles références qui vont à l'essentiel. De la crème et du lait français, des glaces façon yaourt, des recettes 100% fruits,... la naturalité prend ses quartiers au cœur d'une offre toujours plus responsable.



ASSOCIATION  
DES ENTREPRISES  
DES GLACES

