PLAISIRS FRUITÉS

1. SORBETS BIO « PLEIN FRUITS »

La Compagnie des desserts lance une gamme de 5 sorbets bio « plein fruits » à partir des fruits du verger et avec plus de 45 % de fruits chacun : abricot, poire williams, pomme verte Granny Smith, cerise griotte ou myrtille. Bac de 2,5 l. DLUO : 12 mois à -20 °C.

www.compagniedesdesserts.com

2. GLACES « FAÇON SMOOTHIE »

Cette nouvelle gamme est l'équivalent du Smoothie, ou une manière de consommer du fruit de manière gourmande. Une innovation : l'incorporation de compotée à base de fruits, entiers incorporée au dernier moment dans la crème glacée pour donner douceur et onctuosité. Couleurs intenses et texturées avec morceaux de fruits apparents. Diponibles en saveur myrtille ou passion-mangue. Bac de 6 l ou 7,5 l. DLUO : 12 mois

 MANGUE SORBET * PLEIN FRUET *
Réalisé à partir de 45 % de mangue des Indes, ce nouveau sorbet * plein fruit * est proposé par la Manufacture des Belles Glaces, Pot de 120 ml. DLC: 24 mols.

srava: glaces-de-lyon.fr

www.maisonalperel.com

4. GLACE AU YADURT, COMPOTÉE DE FRAISE La Maton Alpérel propose des glaces à base de yaount bio onctueux et compotité de fraises dont le lait est issu de la région le-de-france combinant plusieur labels de qualité dont celui d'« Artisan de qualité ». Pot individuel de 100 mi ou pacit de deux pots individuels de 100 m. DILIKO: 18 mois.

 GAMME SÉLECTION GÉRARD CABILLON Nouvetie gamme de glaces artisanales lancée avec Gérard Cabillon, MCF desserts glacés 2007 avec 30 recettes de crêmes glacées et sorbets plan fiults.



