



Nouveautés Glaces de la Collection Printemps-Eté 2016

Février 2016



Nouveautés Glaces de la Collection Printemps-Eté 2016

Les glaces et sorbets Pole Sud sont fabriqués dans un atelier artisanal dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.



Sorbet Ylang-Ylang

Le sorbet Ylang-Ylang vous transportera au cœur de l'Asie. En effet, ce sorbet vous plongera, tout d'abord, dans un mélange intense de fruits exotiques (ananas, banane, orange sanguine, goyave et passion) puis, vous surprendra avec sa note florale envoûtante de ylang-ylang (fleur d'Indonésie).

Idées d'association

- Quenelle de sorbet Ylang-Ylang sur un suprême d'agrumes et sirop vanillé
- Coupe glacée Zen : Boules de sorbet Ylang-Ylang, Yuzu et Pamplemousse rose
- En brochette avec des macarons thé vert Matcha



Thé Rooibos

Cette saveur vous emmènera sur les hauteurs de l'Afrique du Sud où la plante est cultivée et où elle est transformée. Il s'agit de la boisson de base en Afrique du Sud consommée pour son bon goût et ses vertus médicinales.

De couleur orangée, la crème glacée au Thé Rooibos, fidèle à la saveur caractéristique de la plante, vous séduira avec sa saveur douce, suave, assez proche de la noisette. Elle permettra aussi aux professionnels de la restauration de surprendre en proposant une nouvelle saveur originale, «tendance» avec laquelle on peut imaginer des associations créatives.

Idées d'association

- Coupe glacée : Boules de crème glacée Thé vert Matcha, Thé rouge Thaï et Thé Rooibos
- Coupe glacée : 1 boule de sorbet Pêche blanche et 1 boule de Thé Rooibos et des lychees

Nouveautés Glaces de la Collection Printemps-Eté 2016

Les glaces et sorbets Pole Sud sont fabriqués dans un atelier artisanal dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.



Honeycomb

Bzzzzz, bzzzzz, quand on approche notre bouche de cette crème glacée : on entend les abeilles tournées autour des fleurs et on sent une légère brise de parfum floral et sucré. Ce n'est pas étonnant car la crème glacée Honeycomb est une glace de couleur blanche légèrement parfumée à la vanille avec des inclusions d'honeycomb (caramel soufflé croquant) et un filet de miel toutes fleurs.

Idées d'association

- Billes de crème glacée Honeycomb sur des fruits rouges gratinés,
- Boule de crème glacée Honeycomb au sommet d'une tarte aux fine aux pommes



Pop corn

Cette glace va cultiver le côté régressif des grands et le côté récréatif des petits. Laissez agir le plaisir sucré de cette saveur Pop Corn, suivant l'humeur croquez ou pas les grains de maïs grillés salés. On appréciera aussi la pointe de sel qui apporte de la douceur et qui complète si bien le sucré. Une glace pour les 7 à 77 ans qui va donner définitivement de la nouveauté et de la gourmandise dans les assiettes des restaurateurs ou dans les vitrines de nos glaciers.

Idées d'association

- Boule de crème glacée Pop Corn sur une tartelette avec un fond de mousse au chocolat noir



Nouveautés Glaces de la Collection Printemps-Eté 2016

Les glaces et sorbets Pole Sud sont fabriqués dans un atelier artisanal dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.



Cacahuète

Dans la lignée des glaces gourmandes et régressives, on peut découvrir, dans cette nouvelle collection, la glace Cacahuète. Savoureuse, puissante et gourmande, cette glace de couleur cacahuète est fabriquée à partir de pâte de cacahuète avec des inclusions de cacahuètes salées. Les inclusions apportent du relief et du croquant et la pointe de sel un côté sucré-salé appréciable. Comme avec les cacahuètes, on devient vite «accro» de cette glace car on a tendance à plonger et replonger la cuillère à quelques secondes d'intervalle sans même s'en rendre compte. En revanche, cette glace n'est pas à consommer à l'apéritif mais sur un dessert ou pour une pause gourmande à tout autre moment de la journée !

Idées d'association

- A marier avec du chocolat

Fiche technique

Produits concernés : Sorbet Ylan-Ylang, Thé Rooibos, Honeycomb, Pop Corn et Cacahuète

Température de conservation : au congélateur entre -18°C et -20°C

Poids : Bac 2.5l

Conditionnement : x 1

DLUO : 24 mois



Nouveautés Glaces de la Collection Printemps-Eté 2016

Les glaces et sorbets Pole Sud sont fabriqués dans un atelier artisanal dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

Nouveautés Glaces pour la vente à emporter

Elu parmi les 3 premiers
de la catégorie sans gluten
au Snacking d'Or



Petits pots de glace artisanale sans gluten

L'art du glacier est d'être le plus proche de la saveur originelle de la matière première. Les petits pots de glace artisanale ont donc été élaborés avec des matières premières nobles : les glaces avec le lait frais de la ferme Marguerite et les sorbets avec des fruits rigoureusement sélectionnés pour leur saveur et provenant pour la plupart de coopératives fruitières françaises. La recette est authentique : sans arômes, ni colorants, ni gluten.

La palette de saveurs satisfera tous les goûts et toutes les envies :

- Glaces au lait frais : Caramel « à la fleur de sel »
et Vanille infusion de gousses Madagascar
- Sorbets plein fruits : Citron pressé, Fraise senga, Framboise, Mangue

Présentée dans un pot transparent, cette glace artisanale est idéale pour la vente à emporter.

Fiche technique

Température de conservation : au congélateur entre -18°C et -20°C
Poids : 120ml ou 75 g
Conditionnement : x 14
DLUO : 24 mois



Bacs glacier 6L et 7,5L

Virgin mojito : Une nouveauté toute en fraîcheur !
Sorbet citron vert avec des feuilles de menthe

Vanille Chouchou : Une nouveauté gourmande !
Crème glacée Vanille marbrée caramel avec des inclusions de cacahuètes caramélisées

Pop Corn : Une nouveauté pop !
Glace Pop corn avec des inclusions de grains de maïs grillés salés.

Fiche technique

Température de conservation : au congélateur entre -18°C et -20°C
Poids : 6L ou 7,5L
Conditionnement : x 1
DLUO : 24 mois

Nous fabriquons des glaces et des pâtisseries. Nos métiers nous conduisent à trouver des solutions pour les professionnels de la restauration provenant d'univers différents : restaurateurs, traiteurs, hôteliers, spécialistes de la vente à emporter, boulangers et pâtisseries.



GLACIER



Depuis 33 ans, Pole Sud, Maître Artisan Glacier, a mis au point plus de 300 saveurs de glace "comme si vous les aviez faites dans votre cuisine" et chaque année plus de 1000 fabrications sur-mesure sont produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales.

Pole Sud s'est fixé d'élever le travail du dessert au niveau d'un art dédié à la gourmandise et au plaisir des yeux.



PÂTISSIER



Le Gourmet Parisien a su s'imposer dans le milieu de la restauration en proposant des "Desserts Haut de Gamme". Plus de 350 pâtisseries sont référencées au catalogue. La spécialité de la maison est de créer 2 fois par an des gammes innovantes adaptées au marché.

11 ans de collaboration avec Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie en 1994 et sa société Midi-Pyrénées Pâtisseries. Le classicisme de ses pâtisseries et son culte des règles de l'art sont reconnus par les Chefs en recherche d'authenticité.

Frédéric Gernez, Maître Artisan Pâtissier, créateur de la Croquanterie Gourmande a apporté son savoir et son imagination à la Compagnie des Desserts en revisitant des produits issus de la Tradition Pâtissière Française.



BOULANGER avec notre partenaire privilégié



Depuis 45 ans, Pain-Petifour fabrique les pains que les Chefs aiment servir pour accompagner leur cuisine. La qualité exceptionnelle des produits est assurée par un choix minutieux des matières premières, l'utilisation d'un Levain Maison et le respect de méthodes de travail traditionnelles.

Passion du produit, Créativité, Esprit de Service et Qualité sont le leitmotiv de Pain-Petifour.



“Donner du plaisir au dessert”