

*Nouveautés glaces
Printemps-Eté 2025*



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

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 compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Les créations glacées pour la Restauration à table





la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Les créations glacées pour la Restauration à table



Sorbet Menthe Fleur d'Oranger création Yoni Saada

Le chef de cuisine méditerranéenne Yoni Saada nous invite dans un nouveau voyage sensoriel avec sa création de sorbet **Menthe Fleur d'Oranger**. Imaginé au Maroc, ce sorbet s'inspire du thé à la menthe traditionnel que les berbères savourent dans le silence et la chaleur du désert.

Élaboré à partir d'une *infusion de menthe fraîche*, la puissance de ce sorbet est accentuée par l'ajout subtil de feuilles entières. La fleur d'oranger, quant à elle, vient apporter une touche florale délicate, qui prolonge la dégustation en une note douce et parfumée.

Fermez les yeux et ressentez !

Une création pensée pour les chefs en quête d'authenticité et de caractère, idéale en fin de repas ou en accord avec des desserts aux accents méridionaux.

Pour rappel, Le chef Yoni Saada signe déjà 3 autres saveurs méditerranéennes : glace Amlou praliné, crème glacée Corne de Gazelle et sorbet Salade de fruits marocaine.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

Les créations glacées pour la Restauration à table



Sorbet Grenade

Rechercher l'essence même de la saveur originelle est l'art du glacier qui nous guide dans la création de chacune de nos glaces et sorbets. Ce sorbet Grenade en est une parfaite illustration.

Il nous est particulièrement cher, car il est élaboré à partir de grenades cultivées dans les terres des Corbières, à deux pas de notre atelier. Ces vergers de grenadiers sont exploités par une famille passionnée d'arboriculture, qui travaille manuellement avec soin, transforme le fruit dans le plus grand respect, sans ajout superflu.

La grenade est un fruit d'exception, réputée pour ses nombreux bienfaits : riche en vitamines et en propriétés antioxydantes, elle sublime aussi bien le palais que le corps. Créer un sorbet à partir de son jus, c'est comme transformer une pierre précieuse en un bijou unique.

Nos chefs glaciers ont mis tout leur savoir-faire et leur amour du goût au service de cette création. Ils ont trouvé l'équilibre parfait pour offrir un sorbet délicatement sucré, avec une pointe d'acidité subtile et une légère âpreté, pensée comme une signature singulière.

Sa texture souple et facile à travailler et sa teinte légèrement rosée apportent couleur et douceur aux coupes glacées et aux desserts. Les restaurateurs y trouveront une source d'inspiration pour concevoir des créations signature.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

Les créations glacées pour la Restauration à table



Sorbet Fraîcheur du Jardin

Pour la saison printanière et estivale 2025, nos glaciers ont créé un sorbet aromatique aux herbes fraîches, aux saveurs végétales et aux goûts simples d'un été nature.

Ce sorbet végétal de couleur vert est composé d'ingrédients du potager soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur intensité aromatique : **concombre, persil, basilic, estragon et menthe.**

Le sorbet «Fraîcheur du Jardin» est une base idéale pour des *préparations naturelles et créatives*. *Smoothie vert, cocktail botanique, associé à une salade ou en sauce pour plat froid...* ce sorbet s'adresse aux restaurateurs, mixologues et créateurs culinaires en quête de nouveauté et de fraîcheur.

Le sorbet Fraîcheur du Jardin s'inscrit dans une démarche de naturalité et d'audace, fidèle à l'esprit de La Compagnie des Desserts : sublimer la glace autrement, avec sincérité et exigence.

Idées recette :

- *Smoothie vert* : sorbet «Fraîcheur du jardin» à mixer avec un jus de pomme, une eau de coco ou une poignée d'épinards frais.
- *En accompagnement d'une salade* : 1 bille de sorbet «Fraîcheur du Jardin» sur un carpaccio de tomates.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Les créations glacées pour la Restauration à table



Sorbet Citron vert Kalamansi

La tendance asiatique ne s'essouffle pas, il faut dire que c'est une telle source d'inspiration ! Pour cette saison 2025, nos glaciers se sont penchés sur un sorbet 100% agrumes : le sorbet Citron vert kalamansi.

Le kalamansi est un petit agrume originaire des Philippines au goût singulier à mi-chemin entre la mandarine et le kumquat. Le mélange de ces 2 agrumes insuffle à ce sorbet une personnalité à la fois tonique, parfumée à l'effet désaltérant, pour une sensation en bouche résolument estivale.

Avec sa texture lisse, son acidité élégante et son profil aromatique encore peu exploré, le sorbet Citron Vert Kalamansi s'impose comme l'un des produits signatures de nos saveurs asiatiques.

Enfin, le restaurateur pourra laisser libre cours à son imagination car ce sorbet stimule les accords salés comme sucrés. Il accompagne avec justesse un carpaccio d'agrumes, un ceviché de poisson blanc ou un plat à base de curry doux. Il se prête aussi à des créations glacées exotiques, associant mangue, coco ou ananas, ou à des cocktails glacés au gin, à la vodka ou à l'eau de coco.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

Les créations glacées pour le Snacking



Triple pistache



Une recette 100 % pistache, trois fois plus de plaisir

Récompensée au Snacking d'Or 2025, la glace Triple Pistache célèbre ce petit fruit sec ultra-tendance sous toutes ses formes :

- Une crème glacée onctueuse à la pâte de pistache pure de Sicile,
- Une sauce maison sans colorant, sucrée au sirop de datte,
- Des éclats de pistaches grillées à la fleur de sel de Camargue.

Cette composition unique joue sur les textures et révèle toute l'intensité de la pistache : douceur, gourmandise, croquant.

Présentée en bac décoré prêt à l'emploi, elle est pensée pour la vente à emporter ou la dégustation sur place, en pot, cornet ou coupe.

Une création authentique, engagée et résolument tendance.



Fiche technique

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

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations glacées pour le Snacking

Nouvelles saveurs
en bacs glacières 6 L et 7.5 L



Façon Poire Belle-Hélène

La création gourmande de cette année
Inspirée de la célèbre coupe glacée Belle Hélène,
cette nouveauté revisite ce grand classique avec
tout le soin et la passion qui animent nos glacières,
depuis plus de 40 ans.

Une glace généreuse, marquée par la douceur du
grain du sorbet *Poire Williams*, le parfum d'exotisme de
la crème glacée *Vanille* et la gourmandise de la *sauce
chocolat* : une création pensée pour séduire les amateurs
de desserts authentiques.



Fusion d'agrumes

La création fraîcheur de cette année
Le sorbet Fusion d'agrumes marie avec justesse l'*orange
sanguine*, intense et légèrement sucrée, au *citron vert*,
vif et désaltérant. Une alliance éclatante de couleurs,
rafraîchissante en bouche et vitaminée, sublimée en
sorbet pour révéler toute la richesse des fruits, portée
par l'exigence et le savoir-faire de nos maîtres glacières.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : bac 6 L et 7,5 L
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

Les créations glacées pour la Vente à emporter



Comme un Smoothie (givré) bâtonnet glacé Emkipop

EMKIPOP est une entreprise engagée, guidée par des valeurs fortes et déterminée à réduire son impact environnemental. Cette démarche se reflète dans le choix minutieux de nos ingrédients, notre procédé de fabrication respectueux, la gestion de nos déchets, ainsi que dans le choix de nos emballages français et éco-responsables. Nous privilégions la transparence et souhaitons partager ces efforts avec nos clients, afin qu'ils puissent faire des choix éclairés.

Le produit que nous vous proposons est élaboré uniquement à partir de trois ingrédients naturels : la mangue, la banane et la pomme. L'objectif est de recréer l'expérience d'un smoothie sous forme de bâtonnet glacé. Le défi de cette création réside dans le fait d'offrir aux consommateurs un sorbet fruité, avec un équilibre entre les saveurs, les textures, travaillés exclusivement sur les sucres naturels des fruits, pour un moment de fraîcheur gourmand sans la sensation de manger un glaçon.

Nous utilisons exclusivement des purées et des jus de fruits, sans aucun ajout de concentrés ou d'autres produits altérant la nature des fruits. Notre sorbet est végétarien, vegan, sans lactose et sans gluten. Il est fabriqué artisanalement à Aubagne, en Provence, sur notre site de production, et emballé dans un étui en carton recyclable.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bâtonnet de 75 g
Conditionnement : x 10
DLUO : 12 mois

"Donner du plaisir au dessert"