

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

BACS DE GLACE EN 3L DÉCORÉS ET SORBET SAUCE YAKITORI

Pensée pour les petits espaces, cette nouvelle gamme de bacs de glace en 3L décorés permettra de créer un corner « esprit glacier » au sein d'une activité de vente à emporter ou en prolongement d'un comptoir dans un restaurant. Avec sa caution « Maître Artisan Glacier depuis 1983 », cette gamme associe image artisanale authentique et efficacité commerciale pour tous les points de vente. Un véritable levier de croissance à forte valeur ajoutée ! Entièrement montés et décorés à la main, ces bacs façon inox en 3L allient à la perfection : attractivité par l'image d'artisan glacier de proximité qu'ils renvoient ; praticité avec leur facilité de stockage grâce à leur format 3L ; et performance avec une profondeur de gamme de 14 saveurs de glaces. Le spécialiste propose également un sorbet original à la Sauce Yakitori. Cette nouveauté sucrée salée invite les chefs à surprendre que ce soit en entrée, en accompagnement ou en note finale d'un dessert.



MAISON MICHALAK

LES OURSONS GIVRÉS

La Maison Michalak Paris dévoile une toute nouvelle collection autour de sa création iconique : l'Ourson, désormais décliné dans une expérience de dégustation givrée. Véritables desserts glacés à savourer, ces créations associent textures fondantes, enrobages croquants et accords audacieux à travers six recettes gourmandes et estivales. Icône de la Maison, l'Ourson se dévoile pour la première fois dans une version glacée, pensée comme une nouvelle signature estivale de la Maison. Les recettes se composent de l'Ourson givré praliné noisette, de l'Ourson givré pistache abricot, de l'Ourson givré fruits rouges, de l'Ourson givré virgin piña colada et de l'Ourson givré vanille dulcify pécan. L'enseigne propose également des glaces et sorbets pâtisseries : Glace millefeuille vanille pécan ; glace Paris-Brest noisette ; Sorbet Mango ; Pavlova framboise, litchi, citron vert ; Sorbet tarte aux fraises.