



GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •

FICHE TECHNIQUE Glace CARMEL BERURRE SALE

Les glaces artisanales que nous vous proposons sont confectionnées dans la région de la Drôme provençale par Johan Mariman, également connu sous le nom de Maestro del Gelato. Diplômé de l'école de Bologne en 2011, Johan met en œuvre son savoir-faire pour créer des recettes de glaces alliant saveur et santé. Nos glaces se démarquent par leur faible teneur en matières grasses et en sucre par rapport aux autres produits glacés présents sur le marché. Notre sélection rigoureuse et méticuleuse de produits vise à vous offrir une qualité optimale. La plupart de nos ingrédients proviennent de notre région, la Drôme, et sont choisis avec soin. En utilisant du lait bio cru de vache provenant d'une des dernières fermes drômoises située à quelques kilomètres de nos ateliers, nous préservons la texture crémeuse et onctueuse de nos glaces pour votre plus grand plaisir.

Pour votre plus grand plaisir, nous vous proposons ces parfums en pot de 120ml, 450ml, en bac de 750ml, 2,5L et 5L.

Ingrédients: LAIT entier, préparation caramel (10%) (sirop de glucose, sucre, eau, LAIT CONCENTRÉ, LAIT entier en poudre, amidon modifié, Coloration (E150b), sel, Stabilizer (agar-agar), arômes), sucre, BEURRE, CREME liquide entière, Sel recette, dextrose, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, dextrine de malt, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), CREME en poudre, huile de coco, Épaississant (gomme de guar, gomme de cellulose), sirop de glucose, protéine de LAIT, arômes.

Apports Nutritionnels (100g)	
Calories	216 kcal 904 kJoule
Full Graisse	12 g
Gras Saturé	7,9 g
Glucides	24 g
Glucide de Sucre	22 g
Fibre	0 g
Protéines	2,9 g
Sodium	0,44 g
Alcool	0,0 g

Drôme Saveurs

Adresse : 400 chemin des chèvres, 26780 MALATAVERNE, France

Volume/Poids : 120ml/75gr - 450ml/265gr

Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, œufs, gluten, fruit à coques

Fournis avec une cuillère en bois dans le couvercle du pot 120ml.

Conseils d'utilisation : à conserver au congélateur à une température inférieur ou égale à -18°C. Dégustez la juste après sa sortie.



GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •



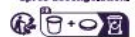
Glace CARMEL BEURRE SALÉ

Créées par notre **Maestro del Gelato**, nos glaces et sorbets sont essentiellement élaborés à partir de produits locaux, Drôme Saveurs, par la noblesse de ses produits, vous promet des sensations uniques.



Drôme Saveurs
400 Chemin des chèvres
26780 MALATAVERNE
FRANCE
www.glace-de-provence.com

Volume : 450ml
CONSERVER À -18°C
Ne pas recongeler
après décongélation.



PRODUCT OF
FRANCE

