



# GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •

## FICHE TECHNIQUE

### Sorbet CITRON

Nos sorbets artisanaux sont confectionnés dans la région de la Drôme provençale par Johan Mariman, Maestro del Gelato, en utilisant principalement des fruits locaux provenant de la Drôme. Diplômé de l'école de Bologne en 2011, Johan élabore des recettes de sorbets qui sont rafraîchissantes, saines et gourmandes. Ils se démarquent par leur faible teneur en sucre par rapport aux autres produits glacés disponibles sur le marché. Notre sélection méticuleuse et rigoureuse des matières premières vise à vous offrir une qualité optimale.

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

**Ingrédients:** eau, jus de citron jaune (26%), sucre, sirop de glucose, LAIT entier en poudre, écorces de citron confit (écorces de citron, sirop de glucose, fructose, sucre, Acide (acide citrique)), dextrose, Épaississant (alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, gomme de cellulose), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras).

Apports Nutritionnels (100g)	
Calories	133 kcal
	556 kJoule
Full Graisse	1,3 g
Gras Saturé	0,9 g
Glucides	30 g
Glucide de Sucre	29 g
Fibre	0 g
Protéines	1,0 g
Sodium	0,06 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

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

Nos labels :



## GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •



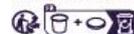
#### Sorbet CITRON

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](http://www.glace-de-provence.com)

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



PRODUCT OF  
FRANCE

