



GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •

FICHE TECHNIQUE

Sorbet FRAISE

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 : purée de fraise (45%), eau, sucre, pâte de fraise (4%) (sucre, fraise, eau, concentré végétal (carotte, cassis), Acide (acide citrique), arômes, Stabilizer (pectine)), jus de citron jaune, margarine, Épaississant (farine de graines de caroube, gomme de guar, gomme de cellulose, gomme de guar), Stabilizer (sirop de sorbitol), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, arômes naturels.

Apports Nutritionnels (100g)	
Calories	98 kcal
	410 kJoule
Full Graisse	1,6 g
Gras Saturé	0,8 g
Glucides	20 g
Glucide de Sucre	19 g
Fibre	1,2 g
Protéines	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 •



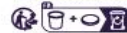
Sorbet FRAISE

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

