



GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •

FICHE TECHNIQUE Sorbet LIMONCELLO

Une de nos nouvelles gammes de 2024 de notre Maestro del Gelato, Johan Mariman, présente une sélection de glaces et sorbets alcoolisés, élaborés en collaboration avec des partenaires prestigieux tels que notre glace au pastis d'Henri Bardouin. Ces délices se démarquent par leur faible teneur en matières grasses et en sucre par rapport aux autres produits glacés disponibles sur le marché. Nos glaces sont confectionnées à partir de lait bio cru de vache provenant d'une des dernières fermes drômoises située à quelques kilomètres de nos ateliers, conservant ainsi une texture crémeuse et onctueuse. Les sorbets sont préparés avec un minimum de sucre afin de mettre en valeur le goût authentique de votre boisson préférée. Découvrez des saveurs telles que Pina-colada, limoncello, mojito, et bien d'autres surprises !

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, sucre, jus de citron jaune, limoncello 4,1% (alcool, sucre, zeste de citron), jus de citron vert, dextrose, LAIT entier en poudre, margarine, sirop de glucose, fibres alimentaires, Acide (acide citrique), fructose, huile de coco, arômes naturels, Épaississant (farine de graines de caroube, gomme de guar, gomme de cellulose, alginate de sodium), Stabilisant (agar-agar, pectine, sirop de sorbitol), arômes, Régulateur d'acidité (citrate de sodium), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, Antioxydant (vitamine C), Coloration (curcumine), sel, protéine de LAIT.

| Apports Nutritionnels (100g) | |
|------------------------------|------------------------|
| Calories | 138 kcal 577 kJoule |
| Full Graisse | 1,8 g |
| Gras Saturé | 1,6 g |
| Glucides | 27 g |
| Glucide de Sucre | 26 g |
| Fibre | 0,7 g |
| Protéines | 0 g |
| Sodium | 0,08 g |
| Alcool | 1,5 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 •



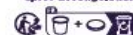
Sorbet LIMONCELLO
CONTIENT DE L'ALCOOL

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



3 770033 329245