



# GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •

## FICHE TECHNIQUE

### Glace RHUM RAISIN

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:** LAIT entier, sucre, préparation rhum raisin (6%) (raisin sec, sirop de glucose, eau, concentré végétal de carotte, arômes, sucre, Acide (acide citrique)), raisin sec (4%) (raisin sec, huile de tournesol, Antioxydant (E220)), CREME liquide entière, LAIT entier en poudre, dextrose, margarine, rhum (1%), vanille, eau, LAIT écrémé en poudre, dextrine de malt, arômes naturels, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), Stabilizer (agar-agar, sirop de sorbitol), CREME en poudre, Coloration (E101, E160a), huile de coco, Épaississant (gomme de guar, gomme de cellulose, alginate de sodium), sirop de glucose, protéine de LAIT, arômes.

Apports Nutritionnels (100g)	
Calories	181 kcal 757 kJoule
Full Graisse	5,9 g
Gras Saturé	3,6 g
Glucides	28 g
Glucide de Sucre	26 g
Fibre	0 g
Protéines	3,0 g
Sodium	0,14 g
Alcool	0,4 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.



## GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •



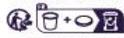
Glace RHUM RAISIN  
CONTIENT DE L'ALCOOL

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

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



PRODUCT OF  
FRANCE

