

Collection

GLACES

2023

Expérience Multisensorielle
Tourbillon de Fraîcheur
Délicieusement Gourmand
Extrêmement Onctueux
Passionnément Fruité
Sensations Intenses
Inclusions Croquantes



POUR ACCOMPAGNER VOS ENTREES ET PLATS SALES POUR LEUR APPORTER UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR ET D'ORIGINALITE

04

NOTRE GAMME PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER
UNE OFFRE PREMIUM

Crèmes glacées, sorbets, recettes salées, pots individuels, matériel
Fabriqué en France



AU GOÛTER : POUR ACCOMPAGNER AVEC GOURMANDISE GAUFRES, CREPES, PANCAKES, DONUTS ...



POUR S'ASSOCIER A VOS PÂTISSERIES ET APPORTER UNE TOUCHE FRAÎCHE

22

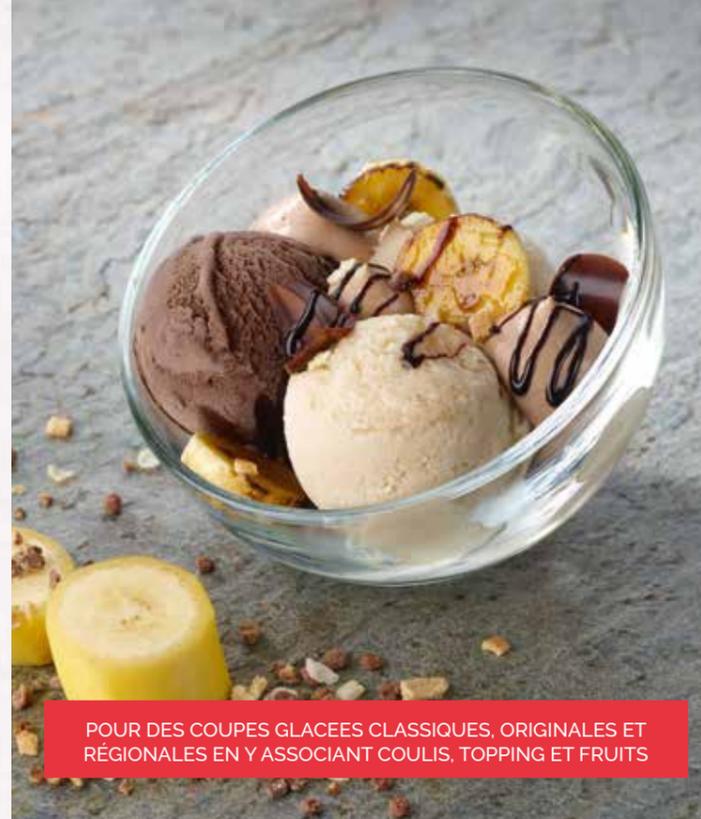
NOTRE GAMME CŒUR DES DESIRS

UNE OFFRE AVEC UN RAPPORT QUALITÉ PRIX COMPÉTITIF

Crèmes glacées & sorbets
Fabriqué en France



POUR VOTRE OFFRE CAFÉ GOURMAND



POUR DES COUPES GLACÉES CLASSIQUES, ORIGINALES ET RÉGIONALES EN Y ASSOCIANT COULIS, TOPPING ET FRUITS

24

NOTRE GAMME BASIC'S

EN BAC DE 2,5L
UNE OFFRE ÉCONOMIQUE

Crèmes glacées & sorbets
Fabriqué en France



POUR VOS MENUS ENFANTS



POUR CREER DES MILKSHAKES GOURMANDS

25

NOS SPÉCIALITES GLACÉES

A partager & individuelles



POUR ACCOMPAGNER VOS SALADES, BROCHETTES, CARPACCIOS, TARTARES ET SOUPES DE FRUITS AVEC UNE TOUCHE D'ONCTUOSITÉ

27

BASES POUR CREATION POUR RÉALISER VOS RECETTES DE DESSERTS GLACÉS

Bases pâtisseries, sauces, fruits et coulis, toppings

PEDONE

MAÎTREGLACIER1959



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

La transmission d'une passion de père en fils

Pedone Glacier c'est plus de 60 ans d'histoire, De tradition et de savoir-faire de la glace

Tout a commencé en 1959. D'origine italienne, Pascal Pedone entreprend alors de vendre ses premières crèmes glacées « extrafines » dans les rues de Charenton, à l'aide d'un simple triporteur.

Très vite les ventes se développent et les glaces des Etablissements Pascal sont servies dans les meilleurs restaurants de Paris.

Fin des années 90, son fils Christophe Pedone décide de perpétuer ce savoir-faire de glacier tout en mettant l'accent sur l'innovation et la modernité.



Ce qui compte chez nous, c'est le temps. Les glaces doivent mûrir pour développer leurs saveurs.

Nous aimons les textures riches et peu foisonnées. Nous faisons aussi notre propre caramel afin de maîtriser son goût.

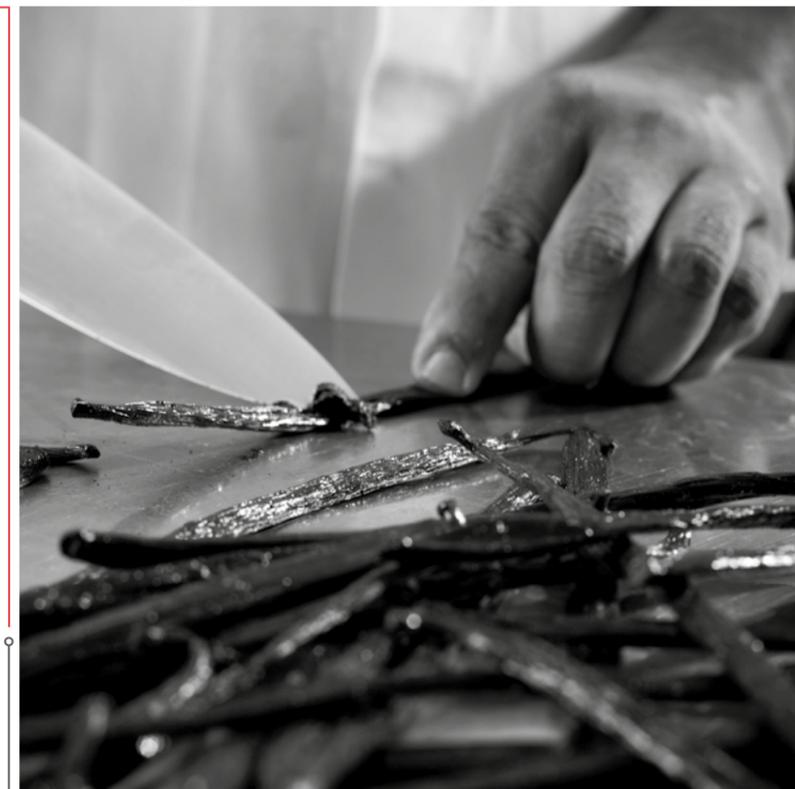
Christophe Pedone

DES INGREDIENTS SELECTIONNES

Les ingrédients les plus nobles sont mis en oeuvre pour confectionner nos crèmes glacées (lait entier, crème fraîche, beurre AOP d'Isigny, jaune d'oeuf) et pour nos sorbets nous utilisons uniquement des **fruits sélectionnés** afin de vous offrir la sensation de « croquer dans le fruit ».

Nous privilégions également les appellations d'origine ou de terroirs pour nos ingrédients (fleur de sel de Guérande, pistache pure de Sicile, ...) et utilisons ce qu'il y a de meilleur (Grands Crus de chocolat Valrhona, gousses de vanille Bourbon *...).

Lors de l'étape de remplissage manuel nous incorporons des inclusions confectionnées par nos soins (ruban de caramel, raisins ou pruneaux macérés à l'alcool, pommes caramélisées façon tatin) ainsi que des fruits secs (marrons glacés, nougat) ou des morceaux de biscuit (pain d'épices, spéculoos).



SAVOIR-FAIRE

Les gousses de vanille, les fleurs et les herbes aromatiques sont infusées délicatement afin de développer tout leur potentiel aromatique, tandis que la cuisson du caramel beurre salé s'effectue dans un chaudron de cuivre à l'ancienne. Nous privilégions un temps de repos de nos mix avec un brassage lent d'au moins 12h avant de réaliser l'opération de glaçage. Cela permet un développement **optimal** de la saveur et de **l'onctuosité** de nos crèmes glacées et sorbets. Nous n'incorporons qu'une très **faible quantité d'air** ** lors du « foisonnement » ce qui confère à nos produits une densité et une **intensité aromatique supérieures**.

Notre objectif est de vous servir des glaces d'exception, de vous amener à la découverte de sensations intenses grâce à un juste équilibre entre tradition et modernité.

* La crème glacée à la vanille Pedone a été sélectionnée en N°5 dans le TOP 10 des glaces à la vanille fabriquées en France par le guide Gault&Millau.
** Les Glaces Pedone sont plus denses et contiennent moins d'air en comparaison avec d'autres glaces du marché. Ainsi, dans un bac de 2,5L Pedone vous réalisez un plus grand nombre de boules de glaces. (36 boules en moyenne) Un Bac de 2,5 L de Glace Pedone pèse en moyenne 1,75 kg ce qui est supérieur à la moyenne du marché des industriels de la glace.

Retrouvez aussi
un nouveau parfum
noisette en
pot individuel
100 ml Pedone
en page 20.

NOUVEAUTES PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre

Bac de 2,5L
Colis de 4 bacs



La région de Calabre en Italie est réputée pour sa production de réglisse et notamment pour son AOP Liquirizia di Calabria.

CREME GLACEE REGLISSE

20124

Crème glacée composée de réglisse de Calabre, crème fraîche et beurre AOP Isigny.



Un sorbet résolument original de par sa saveur et sa couleur, préparé avec 65 % de grenade en provenance de Sicile.

SORBET GRENADE DE SICILE

25205

Sorbet plein fruit grenade de Sicile (65%).



BOWL SUCRE & SON SORBET GRENADE

PERLES DE TAPIOCA - LAIT DE COCO - MANGUES - ANANAS - PISTACHES



POKE BOWL SALE & SON SORBET GRENADE

SAUMON - AVOCAT - MANGUE - POIS MARAICHERS - QUINOA
GRAINES DE SESAME



POIRE POCHEE & SA CREME GLACEE REGLISSE

MERINGUES DROPS - SPECULOOS CONCASSE

CREMES GLACEES PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre



Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs



AMARENA

118254

Crème glacée fleur de lait avec sauce et cerises Amarena.



GLACE CACAHUETE

3082

Glace à la pâte de cacahuète agrémentée de morceaux de cacahuètes caramélisées.



CAFE 100% ARABICA

118234

Crème glacée au café 100% Arabica de Colombie.



CALVADOS ET POMMES TATIN

118255

Crème glacée parfumée au Calvados AOC de Normandie et morceaux de pommes caramélisées.



GLACE CANELE

7931

Glace élaborée avec des canelés de Bordeaux parfumés au Rhum et à la vanille.



CARAMEL BEURRE SALE

118257

Crème glacée au caramel cuit au chaudron de cuivre et fleur de sel de Guérande.



GLACE AU CHOCOLAT

105260

Glace au chocolat noir grand cru Araguani à 72% de cacao Valrhona.



GLACE CHOCOLAT BLANC

106354

Glace au chocolat blanc 32%.



GLACE CHOCOLAT FACON BROWNIE AUX NOIX DE PECAN

107388

Glace au chocolat noir avec morceaux de brownie.



CREME BRULEE

118258

Crème glacée de texture fondante avec des éclats de caramel.



CREME FRAICHE AOP ISIGNY

88584

Crème glacée à la crème fraîche AOP d'Isigny.



FEVE TONKA

103811

Crème glacée à la fève tonka d'Amazonie.



MENTHE CHOCOLAT

105665

Arôme naturel de menthe poivrée et copeaux de chocolat.



LAIT D'AMANDE

100140

Crème glacée au sirop de lait d'amande 13%.

TARTELETTE FINE AUX POMMES

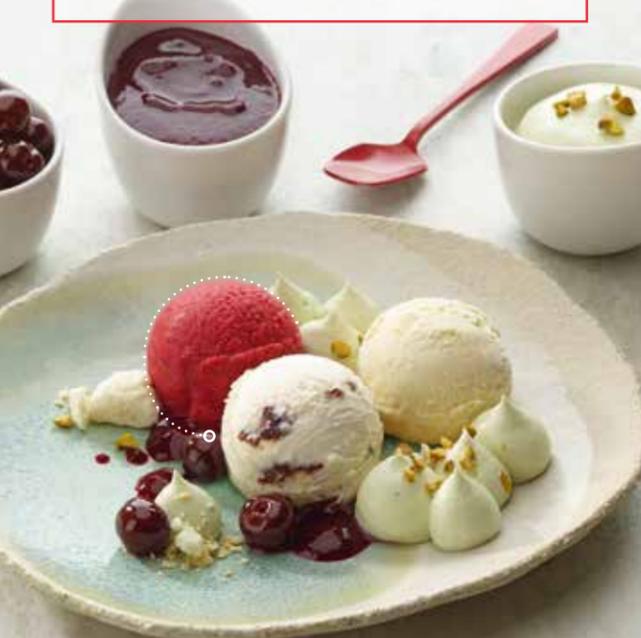
103911

Pâte feuilletée pur beurre. Dépose manuelle de pommes fraîches. Diamètre : 14cm.

Pour une bonne croustillance du produit, mettre 10-15min dans un four chaud à 200°C.

Pièce de 140g / Colis de 20 pièces

COUPE AMARENA
SORBET GRIOTTE - GLACE AMARENA - GLACE VANILLE



COUPE BORDELAISE
GLACE CANELE - GLACE VANILLE - GLACE CARAMEL

COUPE AMERICAINE
GLACE BROWNIE - GLACE BEURRE DE CACAHUETES



TARTE D'ANTAN
TARTELETTE FINE - GLACE AU LAIT D'AMANDE



CREMES GLACEES PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre

Bac de 2,5L
Colis de 4 bacs



VACHERIN AUX MARRONS

GLACE MARRONS - CREME DE MARRON
GLACE VANILLE - COULIS DE FRUITS ROUGES



MARRON

118236

Crème glacée à la pâte de marron.



MASCARPONE

106100

Crème glacée au mascarpone 33%



NOISETTE DU PIEMONTE

118237

Crème glacée à la pâte de noisette du Piémont IGP.



GLACE NOUGAT/MIEL

120974

Glace à la crème de nougat et brisures de nougat de Montélimar.



PAIN D'EPICES

118238

Crème glacée au pain d'épices.



GLACE PATE A TARTINER

118249

Glace à la pâte de noisettes et cacao.



PETALE DE ROSE

100136

Crème glacée à l'infusion de pétale de rose.



PISTACHE DE SICILE

118396

Crème glacée à la pâte de pistache de Sicile.

NOUVELLE RECETTE

COUPE ARDECHOISE

GLACE AUX MARRONS - CREME FOUETTEE
GLACE NOUGAT - MIEL - CREME DE MARRONS

Et quelques baies pour apporter une note acidulée

PANCAKE GOURMAND

GLACE PATE A TARTINER- PANCAKE - NUTELLA
BRISURES OREO



PRALINE ROSE

108802

Crème glacée à la praline rose 13%.



GLACE PRALINE TRADITION

108962

Glace aux oeufs avec praliné croustillant amandes noisettes.



GLACE ROCHER

106513

Glace au chocolat au lait Valrhona et pâte de noisette.



SPECULOOS

104593

Crème glacée au spéculoos Lotus/Biscoff.

PANCAKE NATURE

23329

Sachet de 10 pièces (350g)
Colis de 6 sachets

NUTELLA®

233963

Pot de 3kg
Colis de 2 pots

BRISURE DE BISCUIT OREO

242641

Sachet de 400g
Colis de 12 sachets

CREMES GLACEES PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

24.90€ HT le bac

9,96 H.T le litre

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs



STRACCIATELLA

118397

Crème glacée fleur de lait marbrée de sauce chocolat et copeaux de chocolat.



TIRAMISU

118405

Crème glacée parfumée de vin Marsala, mascarpone et sauce chocolat.



VANILLE DE MADAGASCAR

118253

173028

32.50€ ht le bac
soit 6.50€ ht le litre

Bac de 5L / Colis de 2 bacs

Crème glacée à la vanille.



VANILLE
NOIX DE PECAN
SIROP D'ERABLE

108961

Crème glacée vanille aux noix de pécan caramélisées, marbrage sirop d'érable du Canada.



VERVEINE
DU VELAY

100192

Crème glacée à la liqueur de verveine verte du Velay.



GLACE
VIOLETTE

118406

Glace saveur violette.



YAOURT

118407

Crème glacée au goût de yaourt.



BRIOCHE FACON PAIN PERDU

101662

Brioche imbibée d'un appareil à base d'œuf et de crème.

Pièce de 1.02kg

Prêtanchée x12

Colis de 3 pièces - UVC pièce

GOUTER MOELLEUX

BRIOCHE PERDUE - GLACE VANILLE/NOIX DE PECAN/SIROP D'ERABLE
CREME FOUETTEE - NOIX DE PECAN

SORBET FRAISE & BASILIC

SORBET FRAISE - BASILIC - CREME GLACEE AU YAOURT

Pour le décor :
quenelle de glace au yaourt, quelques points de crème à la pistaches, de petits fruits frais, et du biscuit concassé

COUPE SMARTIES®

GLACE VANILLE - PEPITES DE SMARTIES®

Pensez aux glaces dans vos menus enfants

CREMES GLACEES & SORBETS PEDONE

ALCOOLISES

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre



Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs



IRISH COFFEE

3083



PLOMBIERE

100191

Crème glacée au Kirsch et fruits confits.



LIMONCELLO DE SORRENTE

105626

Crème glacée à la liqueur de Limoncello de Sorrente 9%.



RHUM RAISINS

118240

Crème glacée au rhum Saint-James.



SORBET MOJITO

110046

Citron vert (26%), menthe et rhum blanc Old Nick.

SORBETS & CREMES GLACEES PEDONE

LES SALES

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

18.50€HT
le bac

12,33 H.T env. le litre



Bac de 1.5L
Colis de 6 bacs



CREME GLACEE SESAME NOIR

7930



SORBET BETTERAVE

108804

62% de betterave.



SORBET TOMATE/BASILIC

103554

A l'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence.



Le sésame noir est une variété à part. Son goût est plus intense. Il est très utilisé dans la cuisine asiatique et notamment japonaise. En France, les chefs pâtisseries l'emploient de plus en plus pour sa saveur prononcée et sa belle couleur dans divers desserts : Glace, panna cotta, crème brûlée, tartelette, éclair, mousse.

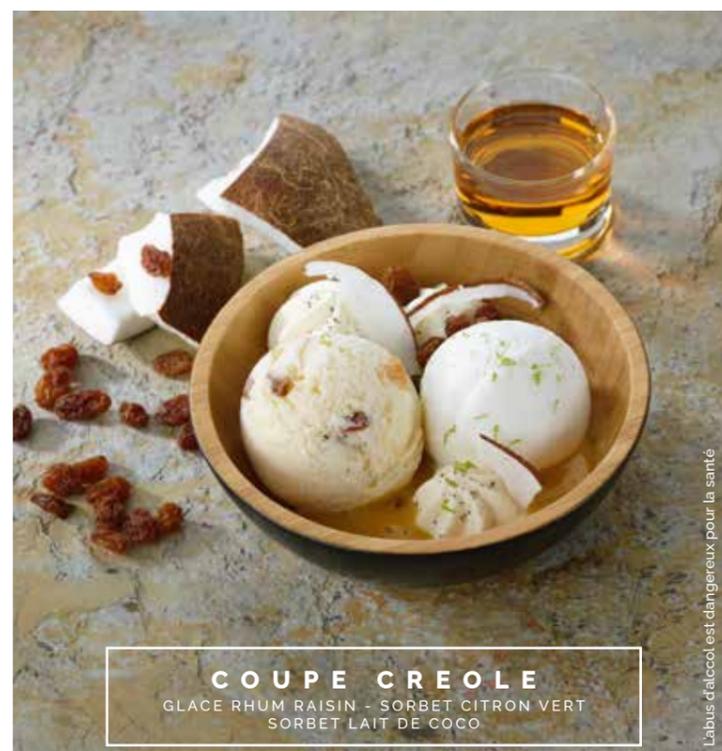
TARTARE DE SAUMON
CREME GLACEE SESAME NOIR - TARTARE DE SAUMON



pensez aux glaces salées pour apporter une touche d'originalité à vos entrées et plats salés.

CARPACCIO DE BETTERAVE
SORBET BETTERAVE - SORBET TOMATE/BASILIC

COUPE IRLANDAISE
GLACE IRISH COFFEE
CREME FOUETTEE - BRISURES DE SPECULOOS



COUPE CREOLE
GLACE RHUM RAISIN - SORBET CITRON VERT
SORBET LAIT DE COCO

Labus d'alcool est dangereux pour la santé

SORBETS PEDONE

FRUITES — MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre



Bac de 2,5L
Colis de 4 bacs



ABRICOT

110057

Abricot origine France 60%.



ANANAS

118184

Ananas 60%.



BANANE

105102

Banane d'Amérique Centrale 64%



CASSIS

110058

Cassis 52%.



CERISE GRIOTTE

110059

Cerise griotte Oblacinska 52%.



CITRON PRESSE

114100

Jus de citron 33%.



CITRON VERT

118410

Jus de citron vert 22%.



CHOCOLAT NOIR

110042

Chocolat noir grand cru Valrhona Araguani.



FRAISE

118412

Fraise 63%.



FRAISE DES BOIS*

110044

Fraise des bois 32% et fraise 23%.
*Selon disponibilité



FRAMBOISE WILLAMETTE

118413

Framboise Willamette 52%.



FRUITS ROUGES

108803

Mélange de fruits rouges 60% (mûre, framboise, groseille, myrtille).



FIGUE VIOLETTE DE PROVENCE

118411

Figue violette de Provence 64%.



LAIT DE COCO

120976

Lait de noix de coco 33%.



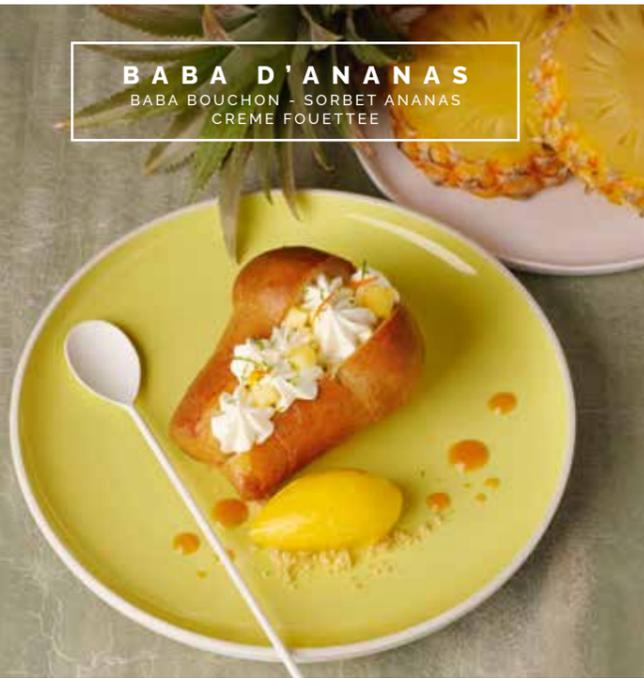
MANDARINE

118415

Mandarine 55%.

BABA D'ANANAS

BABA BOUCHON - SORBET ANANAS
CRÈME FOUETTÉE



BABA AU RHUM BOUCHON

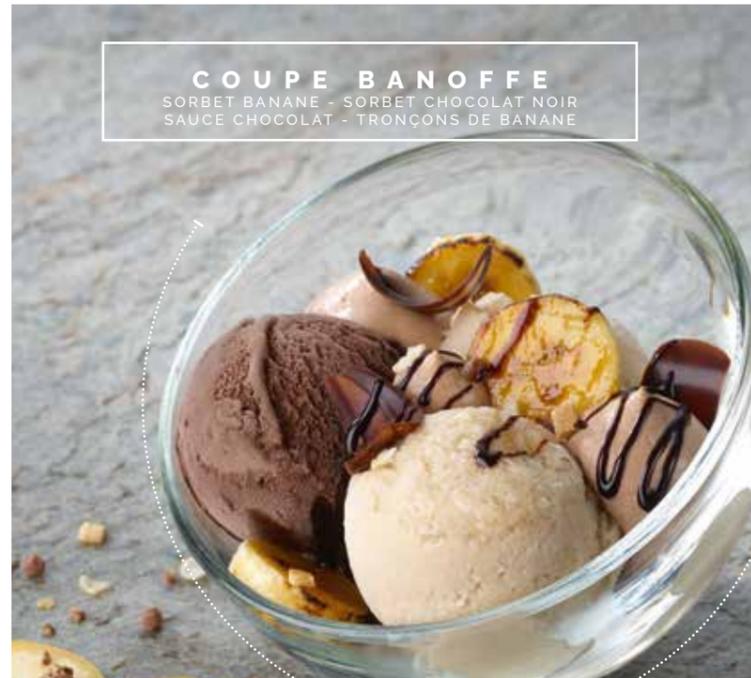
104039

Appareil à baba imbibé de Rhum (14,5%). Mise en œuvre : Servir tel quel sur assiette ou coupé en deux garni de fruits frais.

Pièce de 112g / Colis de 10 pièces

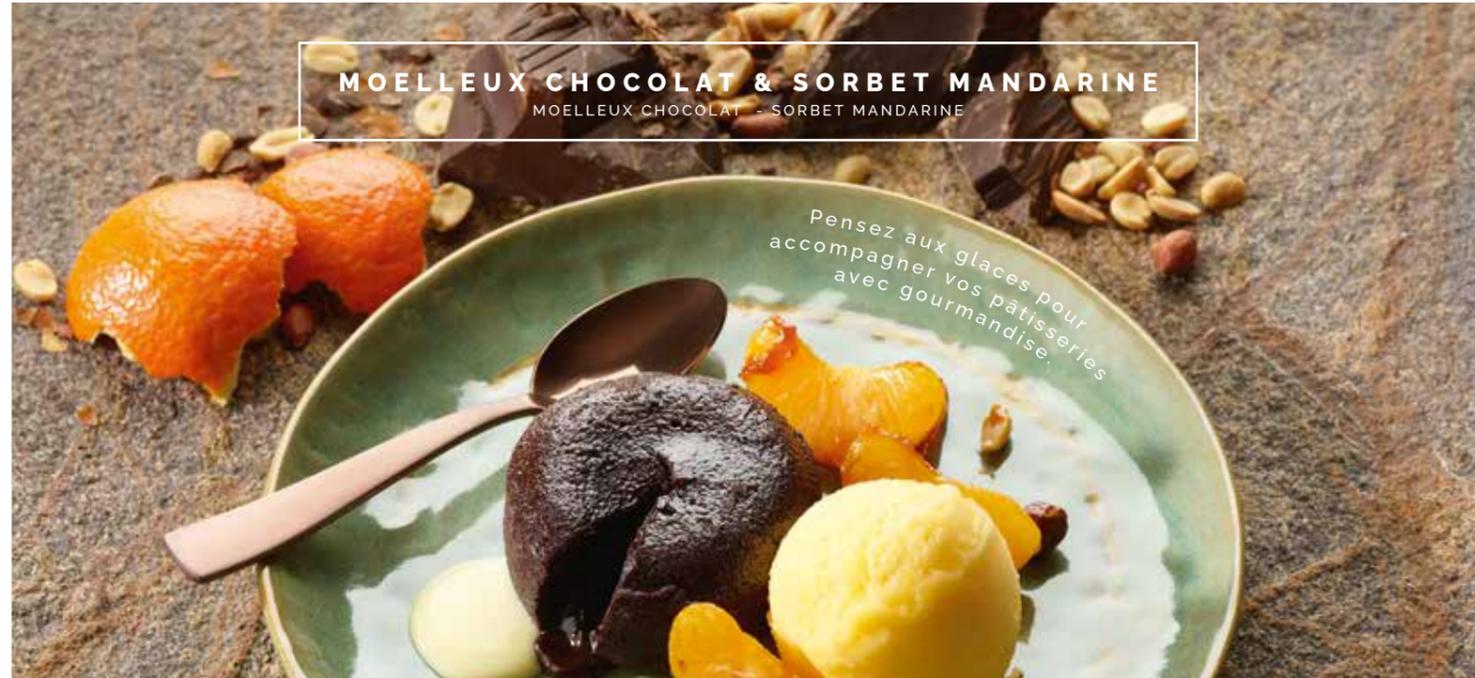
COUPE BANOFFE

SORBET BANANE - SORBET CHOCOLAT NOIR
SAUCE CHOCOLAT - TRONÇONS DE BANANE



MOELLEUX CHOCOLAT & SORBET MANDARINE

MOELLEUX CHOCOLAT - SORBET MANDARINE



Pensez aux glaces pour accompagner vos pâtisseries avec gourmandise.

MOELLEUX CHOCOLAT

601

Pièce de 100g
Colis de 20 pièces

SORBET PEDONE

FRUITES — MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs



MANGUE

118416

Mangue origine
Inde 67%.



MELON

118428

Melon charentais 70%.



MENTHE FRAICHE

110045

Infusion de feuilles de menthe.



MIRABELLE

100188

Sorbet mirabelle 68%.



**MYRTILLE
SAUVAGE**

110047

Myrtille sauvage 66%.



**ORANGE
SANGUINE**

100301

Jus d'orange sanguine 52.5%.



**PAMPLEMOUSSE
ROSE**

176827

Jus de pamplemousse rose
frais 60%.



PASSION

118429

Jus de fruit de la passion
65%.



PECHE DE VIGNE

118430

Pêche de vigne origine
France 62%.



POIRE WILLIAM

118431

Poire William des Coteaux
du Lyonnais 65%.



POMME VERTE

118432

Pomme verte 56%.



RHUBARBE FRAISE

107389

Mélange de rhubarbe fraise
55%.



VERVEINE

103814

Infusion de feuilles
de verveine.

COUPE FRAICHEUR

SORBET MYRTILLE SAUVAGE - SORBET CITRON - FRUITS DES BOIS FRAIS - SAUCE FRUITS ROUGES

Et un peu de crème
fouettée pour
contre-balancer
l'acidité.



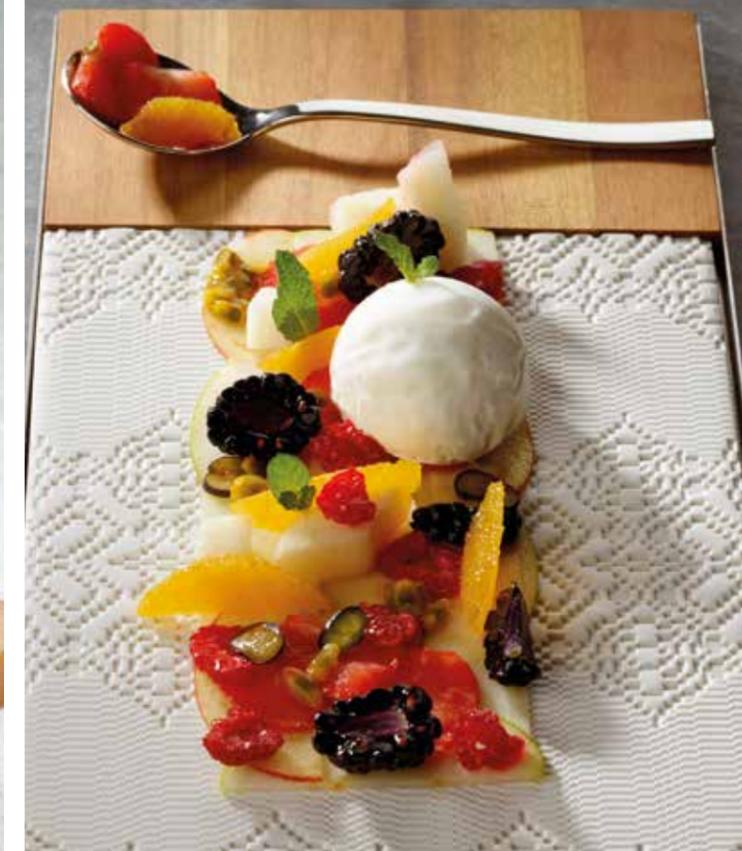
COUPE DU JARDIN

SORBET RHUBARBE/FRAISE - GLACE FRAISE
CREME FOUETTEE



CARPACCIO DE FRUITS

TRANCHES FINES DE FRUITS - SORBET POIRE WILLIAM



POTS INDIVIDUELS PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

2.25€HT
le pot

Pot de 100ml
Colis de 24 pots
non panachés

CHOCOLAT
105354

CARAMEL BEURRE
SALE
105284

CAFE
105359

CITRON
105355

FRAMBOISE
108969

MANGUE
106352

NOISETTE
20125

VANILLE
105358

NOUVEAU

NOUVEAU



LE MATERIEL PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959



POT INDIVIDUEL PEDONE

9249

1 Boule / 120ml
Sachet de 250 pièces
Colis de 8 sachets

9250

2 Boules / 160ml
Sachet de 200 pièces
Colis de 7 sachets

9251

3-4 Boules / 280ml
Sachet de 160 pièces
Colis de 6 sachets

SERVIETTE PEDONE

9253

Lot de 100 pièces / Colis de 50 lots - UVC lot

Nous avons des cuillères à glace en paquet de 500 pièces - demandez à votre commercial

CREME GLACEES AU COEUR DES DESIRS **17.90€HT** le bac

7,16 H.T le litre



**CARAMEL
AU BEURRE SALE**

107540

Crème glacée au caramel
beurre salé avec des
morceaux de caramel.



CAFE

114206

Crème glacée café avec grains de
cafés liquorés.



Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs



CHOCOLAT LAIT

114266

Crème glacée au
chocolat au lait.



CHOCOLAT NOIR

3969

Crème glacée au chocolat noir.



FRAISE

114245

Crème glacée fraise
avec morceaux de
fraises 12%.



MENTHE CHOCOLAT

113891

Crème glacée menthe et copeaux
de chocolat.



NOIX DE COCO

113893

Glace noix de coco et
noix de coco râpée.



PISTACHE

114270

Crème glacée
pistache avec
pistaches hachées
grillées.



RHUM RAISINS

114380

Crème glacée avec
raisins secs macérés au
Rhum 9%.



VANILLE

110158

Bac de 5L / Colis de 2 bacs

21.20€ h.t. le bac
soit 4.24€ h.t. le litre

Crème glacée gosses de
vanille épuisées. La spéciale
«Boulangier Pâtissier».



VANILLE BOURBON

114205

110168

Bac de 5L / Colis de 2 bacs

29.90€ h.t. le bac
soit 5.98€ h.t. le litre

Crème glacée gosses de vanille épuisées.

SORBETS AU COEUR DES DESIRS **17.90€HT** le bac

7,16 H.T le litre



CASSIS

114113

Avec baies de
cassis 10%.



CITRON

114030

Avec morceaux
de citron.



CITRON VERT

114084

Avec morceaux
de citron.



Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs



FRAMBOISE

114115

Purée
de framboise 31%.



PASSION

114108

Avec morceaux
de pêche 10%.



POIRE

114110

Avec morceaux
de poire 10%.



POMME

114112

Avec morceaux
de pomme 10%.



GLACES & SORBET BASIC'S

14.20€HT
le bac

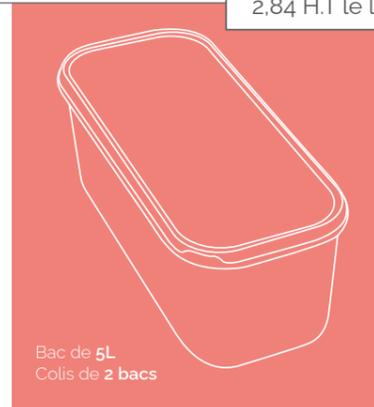
2,84 H.T le litre



CAFE
108145



CHOCOLAT
108146



FRAISE
108149



PISTACHE
108144



NOIX DE COCO
3080



RHUM RAISINS
108148



VANILLE
108147



SORBET

14.20€HT
le bac

2,84 H.T le litre



CITRON
108150

LES SPECIALITES GLACEES

CREMEUSES

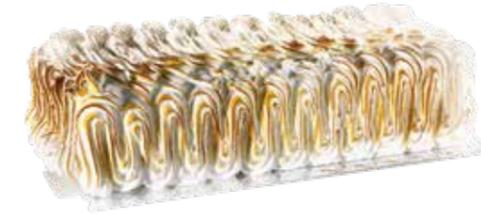


BARRE NOUGAT
GLACE

104594

Crème glacée au nougat de Montélimar avec morceaux de fruits secs caramélisés et de fruits au sirop de sucre

Pièce de 1.15l
Colis de 1 pièce



OMELETTE
NORVEGIENNE

114159

Entremets glacé composé d'une crème glacée vanille déposée sur un biscuit imbibé de Rhum et entouré de meringue.

Pièce de 2l (16-18 parts)
Colis de 6 pièces - UVC pièce



NOUGAT GLACE

106470

Crème glacée nougat avec des amandes, pistaches et morceaux de cerises.

Pièce de 140 ml
Colis de 16 pièces



VACHERIN VANILLE
CASSIS EN BANDE

114158

Sorbet plein fruit au cassis noir de Bourgogne, crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, coeur de meringue. Décor chantilly sauce cassis et éclats de pistaches grillées.

Pièce de 1.75l (900 g - 10 parts)
Colis de 1 pièce



CHEESECAKE GLACE

4747

Biscuit parfumé à la cannelle, crumble pur beurre à la cannelle et parfait glacé au fromage frais et légère note acidulée de citron.

CONSEIL DU CHEF

Aucune préparation nécessaire. Il suffit de sortir le Cheesecake Glacé de son calage, de retirer la pellicule plastique et de le servir avec le dressage de votre choix.

Pièce de 70g / Colis de 12 pièces



PROFITEROLES
CREME GLACEE
VANILLE

4438

Gâteau sphérique, à base de pâte à choux, fourré d'une crème glacée à la vanille.

Pièce de 20g env.
Colis de 1kg

BASE MERINGUE CUITE

103201

Hauteur 2,5cm.

Idéal pour réaliser Pavlova, Mont-Blanc, vacherin...

Pièce de 14g
Colis de 36 pièces



CITRON GIVRE

2673

Pièce de 130ml
Colis de 6 pièces



ORANGE GIVREE

2675

Pièce de 130ml
Colis de 6 pièces



NOIX DE COCO GIVREE

2674

Pièce de 150ml
Colis de 8 pièces

CHOU CRUMBLE CUIT

103202

17,4% de beurre. Dimensions : 8x8x55mm.

Produit pur beurre ayant une excellente tenue à la coupe. Crumble très craquant ayant une texture généreuse. Mise en œuvre : A garnir de crème pâtissière, de chantilly etc. . Peut servir comme base pour profiteroles géantes.

Pièce de 35g
Colis de 24 pièces



COQUE MACARON FRAMBOISE

13336

Diamètre 7,5cm.

Pièce de 20g
Colis de 72 pièces



GAUFRE DE BRUXELLES

116162

Une gaufre légère et croustillante aux œufs.

Pièce de 85g
Sachet de 6 pièces
Colis de 4 sachets



VACKY

20126

Glace vanille

Pièce de 70ml
Colis de 12 pièces

NOUVEAU
EXCLUSIVITE

A CREER

SAUCES, FRUITS & COULIS



**SIROP D'ERABLE
DU CANADA**

247231

Flacon squeeze de 450g
Colis de 6 flacons



**CREME
DE MARRONS**

116470

Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes



NUTELLA®

233963

Pot de 3kg / Colis de 2 pots



**CREME SUCREE
SOUS PRESSION
UHT AEROSOL**

56253

36% de M.G.

Pièce de 700ml
Colis de 6 pièces

**CERISE
AMARENA**

171260

Boîte 3/1
Colis de 6 boîtes



Bec précision



COULIS

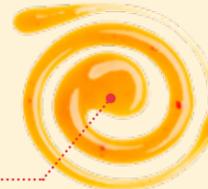
170754

FRUITS ROUGES

174642

MANGUE/PASSION

Bouteille de 500g
Colis de 12 bouteilles - UVC bouteille



**LOTUS BISCOFF
SAUCE TOPPING**

246334



Flacon de 1kg
Colis de 8 flacons



En nappage, en ingrédient ou en décor sur base chaude ou froide, la sauce agrémentera vos glaces, gâteaux, boissons gourmandes types milkshakes, freakshakes, cafés (lattés, frappés). Ainsi que les préparations culinaires salées, les verrines et desserts en tout genre : crèmes, panna cotta, fromage blanc, gâteaux de riz, fruits cuits.

CONSEIL DU CHEF

Secouer la bouteille avant usage. Ne pas réserver au frais pour maintenir la sauce suffisamment fluide, bien reboucher après chaque utilisation.

COUPE MELBA
SORBET PECHÉ DE VIGNE - GLACE VANILLE
QUARTIER DE PECHÉ - COULIS DE FRUITS ROUGES



Pensez à associer des fruits à vos coupes glacées

DEMI-PECHE

100928

Au sirop léger.

Boîte 4/4
Colis de 12 boîtes



DEMI-POIRE

113965

Au sirop léger.

Boîte 4/4
Colis de 6 boîtes

SAUCE DESSERT

CAFE

242343 | 170308

CARAMEL

241657 | 170309

CHOCOLAT

242342 | 170310

FRUITS ROUGES

242344 | 170312



Bouteille de 1kg
Colis de 6 bouteilles

A CREER

LES TOPPINGS



**CRISPEARLS™
CHOCOLAT NOIR**
BARRY CALLEBAUT

232207

Sublimez vos desserts et pâtisseries avec ces perles croustillantes et savoureuses d'une rondeur et d'une brillance unique, fabriquées avec du cacao 100% d'origine durable, certifié Cocoa Horizons.

Sachet de 800g / Colis de 4 sachets



**PEPITES
CHOCOLATEES
SMARTIES®**

249024

Sachet de 500g



**MERINGUE
DROPS**
BARRY CALLEBAUT

247085

Boîte de 350g
Colis de 4 boîtes

NOUVEAU



**NOIX DE PECAN
BARGUES**

170981

1/2 fruits.

Sachet de 1kg
Colis de 12 sachets



BRISURES DE DAIM

233422

Grains de caramel croquant avec
chocolat au lait (40%).

Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets



AMANDE EFFILEE
MAITRE PRUNILLE

179168

Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets



BISCUIT CUILLERE AUX OEUFS FRAIS

121173

Boîte de 48 pièces / Colis de 4 boîtes



BISCUIT CIGARETTE

102887

Boîte de 1kg



Pensez aux glaces pour créer vos milkshakes. Pour réaliser votre milkshake au chocolat, mélangez 150 mL de lait avec 3 boules de glace au chocolat.



BRISURE DE CREPE DENTELLE

240747

Premium.

Finesse et croustillance inégalées pour vos créations. Une couleur « brun dorée » homogène. Une recette sans additif ni conservateur. En pâtisserie et en confiserie, ce produit donne du croustillant et du craquant soit par adjonction au mélange praliné ou chocolaté, soit par saupoudrage sur un gâteau, une glace, une crème ou un dessert ultra-frais.

Sachet de 2,5kg



BRISURE DE BISCUIT OREO

242641

Sachet de 400g / Colis de 12 sachets



SPECULOOS BISCOFF CONCASSE

178751

Inépuisable source d'inspiration culinaire, redécouvrez-le sous forme d'éclats croquants. Idéal pour parfumer vos recettes.

Sachet de 750g / Colis de 8 sachets



ZA Kerstran 1 - 9, route de l'école-Bre'h - BP 40301 - 56403 AURAY cedex
Tel : 02 97 56 30 98 - Fax : 02 97 24 24 03
contact@alredis.fr

Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. Nos prix s'entendent hors taxes. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents. L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs. Photographies non contractuelles. Photos © Patrick Rougereau / France Frais / Shutterstock. Graphisme : Agence SONORCOM. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Décembre 2022. Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et CITEO

CITEO



Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et CITEO