



Plus qu'une glace artisanale... Une glace d'un maître Artisan glacier.

## Des recettes élaborées par Gérard Cabiron, **MOF glacier avec des ingrédients naturels :**



Gérard Cabiron  
Meilleur ouvrier de France  
desserts glacés.



- **De l'eau de la source des Moulettes** pour les sorbets, captée à moins de 2km de l'atelier.
- **Du lait entier et crème de montagne des Hautes Alpes**, ferme de collecte à 10 km de l'atelier. (Pour information : 90% des artisans glaciers et 100% des industriels utilisent du lait en poudre.)
- **Des œufs de poules élevées en plein air.**
- **Des ingrédients d'origine naturels** pour chaque parfum : (gousse de vanille de Madagascar infusée et grattée, pâte à tartiner maison, poires Williams du Côteau Lyonnais, pâte de marrons d'Aubenas de la Maison Imbert...)
- **Aucun additif de synthèse, sans arôme artificiel, sans colorant.**
- **Traitement thermique doux du fruit** pour préserver sa concentration de goût.
- **Maturation des sorbets** de 12 h et jusqu'à 24 h pour certaines crèmes glacées (soit 2 fois la durée réglementaire.)

Produits peu foisonnés pour plus de saveur :  
**moins d'air, donc plus de produit, plus de poids, plus de boules donc plus de rentabilité.**

(Pour info : un bac de 2,5 l, pèse 1,65 kg la où les autres glaciers sont à 1,5 kg maximum et les industriels à 1,2 kg maximum.)



Maître Artisan Glacier  
de la Haute Vallée de l'Avance

## Disponible 1<sup>ère</sup> semaine de mars :

● **Crème glacée rhum ambré et raisins blonds** d'Afrique du Sud. (301276)

● **Sorbet pulpe de citron jaune** Primofiori d'Espagne. (301277)

● **Sorbet pulpe de fruits de la passion** du Pérou. (301278)

● **Crème glacée noix de coco** des Philippines. (301279)

● **Sorbet mirabelle** - Lorraine. (301280)

● **Sorbet cassis.** (301281)

● **Crème glacée pâte de marron** d'Aubenas - Maison Imbert. (301282)

● **Crème glacée génépi** - Maison Guillaumette. (301283)

● **Sorbet melon** Cantaloup Charentais. (301284)

● **Crème glacée pures gousses de vanille** de Madagascar. Bac 2,5L (301285), Bac 5L (301286)

● **Crème glacée caramel maison** au beurre de montagne et fleur de sel. (301287)

● **Crème glacée infusée café** 100 % arabica torréfié IGP de Colombie. (301288)

● **Crème glacée pâte 100% pistache** de Sicile. (301289)

● **Crème glacée spéculoos** avec morceaux de biscuits. (301290)

● **Sorbet fraise** senga sengana. (301291)

● **Sorbet framboise.** (301292)

● **Sorbet citron vert** du Mexique. (301293)

● **Sorbet mangue** Alphonso d'Inde. (301294)

● **Sorbet poire Williams** du Côteau Lyonnais. (301295)

● **Crème glacée chocolat grand cru d'origine.** (301296)

● **Crème glacée crème fraîche** de Bresse. (301297)

● **Crème glacée pâte à tartiner** noisette maison. (301298)

● **Crème glacée dulce de leche** - Maison Chatelain. (301299)

● **Crème glacée menthe chocolat au coulis de menthe glaciale et éclats de chocolat.** (301300)

● **Crème glacée vanille de Madagascar aux noix de macadamia caramélisées.** (301301)

● **Sorbet citron jaune basilic.** (301302)

● **Sorbet pêche de vigne** du Côteau Lyonnais. (301303)

● **Sorbet pomme granny** au cidre breton. (301304)

● **Sorbet litchi** de Taiwan. (301305)

## Et bientôt :

Disponible selon établissement.

### Crème glacée :

Noisette, tiramisu, stracciatella, pain d'épices, chartreuse, pruneau, amarena, lavande, violette, chicorée, praline rose, genièvre, bêtises de Cambrai, plombière.

### Sorbets :

Cristle, banane, mandarine.

## NOS AVANTAGES

- Cette gamme est exclusive Transgourmet.
- Transgourmet fait le choix d'un véritable atelier artisanal de moins de 10 salariés, situé dans les Hautes Alpes.

COMPARATIF  
**POIDS**  
1 BAC 2,5 L



glace artisanale Gerard Cabiron  
pour Transgourmet



glaces artisanales



glaces industrielles

### COÛT DE REVIENT UNITAIRE AU BAC



**PRIX TRANSGOURMET**  
AU BAC EN MOYENNE  
14,95 €



**PRIX DE REVENTE**  
AU BAC EN MOYENNE  
80,00 €

### COÛT DE REVIENT UNITAIRE À LA BOULE



**PRIX D'ACHAT**  
À LA BOULE  
0,47 €



**PRIX DE REVENTE**  
À LA BOULE SUGGÉRÉ  
2,50 € HT



**NOMBRE  
MOYEN DE  
BOULES**

**1 BAC = 32 BOULES**

**200 BOULES /HEBDO  
CORRESPONDENT À**



**6,25 BACS**  
glace artisanale  
Gerard Cabiron  
pour Transgourmet

**8 BACS**  
glaces  
industrielle

**REPRÉSENTE  
20 % D'ACHAT  
DE BAC EN MOINS**

