

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

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



L'art et la façon

“ Je porte une attention particulière à tous les produits qui rentrent dans la composition de nos sorbets et crèmes glacées. Vous savez, pour moi, l'authenticité des produits c'est un maître mot. C'est une chance de pouvoir travailler avec des produits naturels. On retrouve le goût des vraies choses et le vrai goût ! Rien ne sort si je ne l'ai pas validé. Je suis le garant d'un savoir faire, l'assurance d'une bonne pratique dans l'élaboration et je suis là pour porter l'excellence le plus haut possible. ”

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.)



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



NOMBRE MOYEN DE BOULES

1 BAC = 32 BOULES

COÛT DE REVIENT UNITAIRE AU BAC



PRIX TRANSGOURMET
AU BAC EN MOYENNE
15,25 €



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

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**

LES CRÈMES GLACÉES

- **Crème glacée rhum ambré et raisins blonds** d'Afrique du Sud (301276)
- **Crème glacée spéculoos** avec morceaux de biscuits (301290)
- **Crèmes glacée noisette** du Piémont (301353)
- **Crème glacée pistache 100%** de Sicile. (301289)
- **Crème glacée chicorée** Lutin (301363)
- **Crème glacée pâte à tartiner** noisette maison.(301298)
- **Crème glacée vanille de Madagascar** et éclats de caramel au beurre salé (301369)
- **Crème glacée confiture de lait** - Maison Chatelain (301299)
- **Crème glacée pures gousses de vanille** de Madagascar Bac 2,5L (301285), Bac 5L (301286)
- **Crème glacée nougat de Montélimar Chabert & Guillot** et morceaux de nougat (301370)
- **Crème glacée menthe chocolat** au coulis de menthe glaciale et éclats de chocolat (301300)
- **Crème glacée caramel maison** au beurre de montagne et fleur de sel (301287)
- **Crème glacée au chocolat de Tanzanie et copeaux de chocolat** (301525)
- **Crème glacée vanille de Madagascar** aux noix de macadamia caramélisées (301301)
- **Crème glacée infusée café** 100 % arabica torréfié IGP de Colombie.(301288)
- **Crème glacée à la liqueur** de chartreuse verte (301358)
- **Crème glacée pain d'épices** maison (301357)
- **Pruneau d'Agen et Armagnac** du Château de laubade (301359)
- **Crème glacée lavande fine** des Alpes de Haute Provence (301361)
- **Violette française** (301362)
- **Crème glacée crème fraîche** des Hautes Alpes (301297)
- **Amarena et coulis de griottines** de la grance distillerie Peureux (301360)

LES SORBETS

- **Sorbet mangue** Alphonso d'Inde. (301294)
- **Sorbet pamplemousse rose** d'Israël (301651)
- **Sorbet poire Williams** du Côteau Lyonnais (301295)
- **Sorbet griotte** (301352)
- **Sorbet citron jaune basilic** (301302)
- **Sorbet mandarine** de Sicile (301356)
- **Sorbet pêche de vigne** du Côteau Lyonnais (301303)
- **Sorbet myrtille sauvage** (301372)
- **Sorbet pomme granny** au cidre breton (301304)
- **Sorbet verveine** du Maroc (1,5 l) (301652)
- **Sorbet litchi** de Madagascar (301305)
- **Sorbet melon** Cantaloup Charentais (301284)
- **Sorbet fraise** senga sengana (301291)
- **Sorbet mirabelle** - Lorraine (301280)
- **Sorbet framboise** (301292)
- **Sorbet cassis.** (301281)
- **Sorbet citron vert** du Mexique. (301400)
- **Sorbet pulpe de citron jaune** Primofiori d'Espagne (301277)
- **Sorbet pulpe de fruits de la passion** du Pérou (301278)

LES SORBETS ET CRÈMES GLACÉES JAPONISANTS

Bac 1,5 l

- **Sorbet citron yuzu** de Kochi Japon (301534)
- **Crème glacée thé matcha** de Shizuoka Japon (301519)
- **Crème glacée sésame noir** d'Osaka Japon (301520)

LES SORBETS ET CRÈMES GLACÉES SALÉS

Bac 1,5 l

- **Crème glacée roquefort** maison Gabriel Coulet noix caramélisées domaine de Béquignol (301521)
- **Sorbet poivron rouge piment d'Espelette AOP** (301526)
- **Crème glacée huile d'olive** Oliveraie des Orgues Roussillon (301522)
- **Sorbet tomate basilic** (301679)
- **Crème glacée foie gras de canard** IGP du Sud Ouest (301591)

