

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

COLLECTION 2024

**114
PARFUMS**

66 glaces gourmandes
44 sorbets Plein Fruit
4 recettes 100% BIO
48 recettes bacs montés
5 recettes petits pots

www.glace-hdg.com
Email : contact@glace-hdg.com

  
histoiresdeglaces



5

PETITS POTS

Vente à emporter

Découvrez 5 recettes de qualité faiblement foisonnées pour préserver le goût intense de chaque parfum.

Carton de 16 pots
140 ml = 100 g
Des pots pratiques avec
une cuillère intégrée



29581
**Glace Chocolat
Noir**

NOUVEAU



29584
**Sorbet
Plein Fruit
Framboise**
55% de fruit



29582
**Glace Vanille
Bourbon
de Madagascar**



29583
**Sorbet
Plein Fruit
Citron**
27% de fruit



29580
**Glace Caramel
Beurre Salé**

48 BACS MONTÉS *Spécial Glacier*

Faiblement foisonnés pour restituer les saveurs authentiques de chaque parfum, nos bacs sont dessinés manuellement avec une douille à pâtisserie pour un rendu en vitrine ultra gourmand.



6 L** → 5 L
3900 g → 3300 g

Mis sous cloche puis emballés en carton individuel, nos bacs sont ainsi parfaitement protégés de notre atelier jusqu'à votre vitrine.



Surbets

6 L** → 5 L
jusqu'à épuisement
des stocks

3 Agrumes.....	29950	
Abricot de la Vallée du Rhône.....	29951.....	29651
Cassis Noir de Bourgogne.....	29952	
Citron de Sicile.....	29953.....	29655
Citron Basilic.....	29967.....	29669
Clémentine de Corse IGP Douce.....	29970.....	29670
Exotique.....	29956.....	29656
Fraise.....	29957.....	29658
Framboise.....		29659
Fruit de la Passion d'Amérique du Sud.....	29959.....	29664
Fruits Rouges.....	29969	
Mangue Alphonso Nouvelle recette	29961.....	29660
Melon Charentais.....	29962.....	29661
Noix de Coco de l'Océan Indien.....	29964.....	29662
Pêche de Vigne Monts & Coteaux du Lyonnais.....	29965	
Pêche Verveine Nouveau		29671

Glaces

6 L** → 5 L
jusqu'à épuisement
des stocks

Amarena.....	29901.....	29602
Barbe à Papa.....	29902.....	29601
Barre Choco Caramel & Nuts.....	29918.....	29627
Bueno Nouveau		29604
Cacahuètes & Rubans de Chocolat.....	29903	
Café Espresso.....	29904.....	29603
Café Macchiato.....	29905	
Caramel Beurre Sel de Guérande.....	29906.....	29605
Chocolat Pure Origine Côte d'Ivoire.....	29908.....	29607
Chouchou Nouveau		29609
Cookie Dough.....	29933.....	29611
Crème Brûlée.....	29910	
Crème de Marrons de l'Ardèche & Marrons Glacés.....	29912.....	29608
Daim®.....	29913.....	29616
Kinder Nouveau		29606
Licorne Nouveau		29625
Menthe Chocolat.....	29914.....	29610
Noisette Romaine.....	29927.....	29612
Noix du Périgord.....	29932	
Nuty.....	29915.....	29614
Oreo®.....	29909.....	29613
Pistache de Sicile.....	29916.....	29615
Rhum Raisins*.....	29919.....	29617
Schtroumpf.....	29921.....	29619
Stracciatella.....	29920.....	29618
Speculoos.....	29926.....	29620
Tiramisu.....	29930.....	29621
Vanille Bourbon de Madagascar.....	29922.....	29623
Vanille Bourbon Macadamia.....	29923.....	29624
Vanille Tonka.....	29924.....	29625
Violette au Miel de Montagne.....	29928.....	29626
Yaourt de la Laiterie Carrier.....	29925.....	29630



L'ATELIER HDG

QUI SOMMES-NOUS ?

**ARTISAN GLACIER EN RÉGION AUVERGNE RHÔNE ALPES DEPUIS 2003
NOTRE ENGAGEMENT : LA QUALITÉ & LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL**



NOTRE RICHESSE : LE TERROIR RHÔNE-ALPIN

Implanté au cœur de la vallée du Rhône et de ses vergers abondants, notre terroir d'excellence concentre le meilleur de la nature. À portée de main, pêches et abricots de la vallée du Rhône et poires Williams de Savoie entrent dans la composition de nos sorbets plein fruit. De la crème, du beurre, des oeufs et le travail admirable de producteurs d'exception, donnent naissance à nos glaces artisanales. Des produits locaux, la passion des hommes, nous mettons en bac le meilleur et rien d'autre.

NOTRE ATOUT : LA PASSION ET LA QUÊTE DE L'EXCELLENCE

Notre équipe de glacières et pâtisseries fait de la quête de l'excellence un absolu. De la sélection des meilleures matières premières, la Sicile pour la pistache, Madagascar pour la vanille, à l'élaboration de recettes épatantes, ils subliment le produit jusqu'à la quintessence, dans le strict respect de la tradition. Gourmandes, originales et toujours authentiques, nos créations sont ensuite rigoureusement contrôlées pour préserver leurs qualités organoleptiques. Au sein de notre atelier moderne, l'excellence est sans aucun doute le premier ingrédient d'une recette à fondre de plaisir.

NOTRE RÈGLE D'OR : L'EXIGENCE

Pour créer les meilleures glaces & sorbets, nous nous appuyons sur l'expertise reconnue de prestigieux artisans : les chocolats Weiss à Saint-Etienne ou encore les pralines de la Maison de la Praline à Roanne. Exigeants sur la sélection de nos ingrédients, nous en restituons toutes les saveurs grâce à la maturation de nos mix pendant 24 heures minimum. Puissant et faiblement foisonné, le goût s'exprime alors pleinement. Dans nos bacs, 660 g/L de pur produit, nos créations ont le goût des bonnes choses. Pour préserver les saveurs sans les dénaturer, éviter l'oxydation et garantir une texture onctueuse sans cristallisation, nos bacs sont remplis et spatulés à la main avant d'être surgelés.

Emprisonnés, les parfums sommeillent pour étourdir les papilles à la première cuillère.

DES MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCELLENCE ISSUES DE FOURNISSEURS D'EXCEPTION



4 RECETTES *100% Bio*

Nos recettes BIO sont élaborées à partir de matières premières issues de l'agriculture biologique, dans le respect du produit, de la graine à la boule de glace. Cela donne naissance à des parfums savoureux au goût intense et 100% naturel, sans gluten, sans colorant ni arôme artificiel.



Amande BIO Végan
Glace végétale
à la purée d'amandes BIO.
Convient au régime végétan
2,5 L - code 29310



Chocolat Noir BIO**
2,5 L - code 29302



**Vanille Bourbon
de Madagascar BIO**
2,5 L - code 29303



Sorbet Fraise BIO**
55% de fruit
2,5 L - code 29305

44 SORBETS *riches en fruits*

Nos sorbets contiennent juste l'essentiel : des fruits sucrés et gorgés de soleil, du sucre et des fibres végétales pour leur conférer une texture exceptionnelle. Avec nos sorbets, vous aurez l'impression unique de croquer à pleines dents dans un fruit juteux à souhait et fraîchement cueilli.

Ils présentent une quantité de fruits supérieure à la norme Plein Fruit*, pour un poids minimum de 660g/L : une concentration aromatique exceptionnelle !

*45% de fruits garantis
(20% pour les fruits acides)

NOUVEAUTÉS 2024



Menthe Verte Infusée
Menthe verte
& infusion de menthe
2,5 L - code 29263



Pêche Verveine
Pêche blanche de la vallée
du Rhône & extrait de verveine
54% de fruit
2,5 L - code 29287
● BM 5 L - code 29671



**3 Agrumes (Kalamansi,
Citron Vert, Mandarine)**
42% de fruit
2,5 L - code 29206
● BM 6 L - code 29950



**Cassis Noir
de Bourgogne**
50% de fruit
2,5 L - code 29221
● BM 6 L - code 29952



Chocolat (Sorbet)
Pure Origine Côte d'Ivoire
69% cacao de la chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29231



**Fruit de la Passion
d'Amérique du Sud**
41% de fruit
2,5 L - code 29278
● BM 5 L - code 29664
● BM 6 L - code 29959



Litchi Framboise
54% de fruit
2,5 L - code 29253



Pastis de Marseille*
2,5 L - code 29272





Abricot de la Vallée du Rhône
60% de fruits
2,5 L - code 29205
● BM 5 L - code 29651
● BM 6 L - code 29951



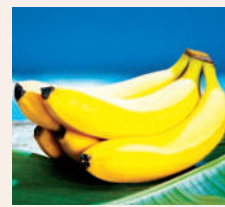
Abricot Romarin
Abricot de la vallée du Rhône & romarin ciselé, infusion de romarin
60% de fruit
2,5 L - code 29204



Açaï d'Amazonie
45% de fruit
2,5 L - code 29207



Ananas du Costa Rica
59% de fruit
2,5 L - code 29211



Banane du Costa Rica
45% de fruit
2,5 L - code 29214



Bergamote d'Italie**
24% de fruit
2,5 L - code 29216



Citron Basilic
Avec une pointe de basilic
27% de fruit
2,5 L - code 29228
● BM 5 L - code 29669
● BM 6 L - code 29967



Citron de Menton
Avec inclusions de citron broyé de Menton
31% de fruit
2,5 L - code 29222



Citron de Sicile
27% de fruit
2,5 L - code 29225
● 5 L - code 29040
● BM 5 L - code 29655
● BM 6 L - code 29953



Citron Vert du Mexique
29% fruit
2,5 L - code 29227



Clémentine de Corse IGP Corsica Gastronomica
45% de fruit
2,5 L - code 29229



Clémentine de Corse IGP Douce
46% de fruit
2,5 L - code 29233
● BM 5 L - code 29670
● BM 6 L - code 29970



Coing
60% de fruit
2,5 L - code 29230



Exotique
Mangue, Fruit de la Passion, Litchi, Noix de Coco
45% de fruit
2,5 L - code 29232
● BM 5 L - code 29656
● BM 6 L - code 29956



Figue Violette de Provence
54% de fruit
2,5 L - code 29238



Fraise
62% de fruit
2,5 L - code 29245
● 5 L - code 29041
● BM 5 L - code 29658
● BM 6 L - code 29957



Fraise Mara des Bois
60% fruit
2,5 L - code 29243



Framboise
53% de fruit
2,5 L - code 29248
● BM 5 L - code 29659



Fruits Rouges
Framboise, Groseille, Mûre, Cassis
50% de fruit
2,5 L - code 29246
● BM 6 L - code 29969



Gazpacho**
Tomates, poivrons, vinaigre balsamique avec une pointe de piment d'Espelette
2,5 L - code 29373



Griotte
65% de fruit
2,5 L - code 29249



Kalamansi d'Asie
24% de fruit
2,5 L - code 29250



Limoncello*
2,5 L - code 29252



Litchi de Madagascar
53% de fruit
2,5 L - code 29254



Mangue Alphonso
45% de fruit
2,5 L - code 29259
● BM 5 L - code 29660
● BM 6 L - code 29961



Melon Charentais
48% de fruit
2,5 L - code 29262
● BM 5 L - code 29661
● BM 6 L - code 29962



Mirabelle de Lorraine IGP
60% de fruit
2,5 L - code 29265



Myrtille Sauvage
45% de fruit
2,5 L - code 29264



Noix de Coco de l'Océan Indien
57% de fruit
2,5 L - code 29266
● BM 5 L - code 29662
● BM 6 L - code 29964



Orange Sanguine de Sicile
62% de fruit
2,5 L - code 29271



Pêche Blanche de la Vallée du Rhône
60% de fruit
2,5 L - code 29283



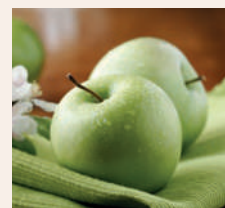
Pêche de Vigne
Monts & Coteaux du Lyonnais
60% de fruit
2,5 L - code 29281
● BM 6 L - code 29965



Poire Williams de Savoie
54% de fruit
2,5 L - code 29284



Pomme Redlove® de France
54% de fruit
2,5 L - code 29288



Pomme Verte Granny Smith
54% de fruit
2,5 L - code 29285



Virgin Mojito
Sans alcool
25% de fruit
2,5 L - code 29270

66 GLACES

gourmandes

Conçues avec l'excellence du terroir français ou d'horizons plus lointains, l'amour et le savoir-faire de nos artisans producteurs, nos créations sont un concentré de saveurs. Du lait, de la crème et du beurre issus de fermes françaises, des matières premières d'exception et le meilleur pour une dégustation riche en goût.

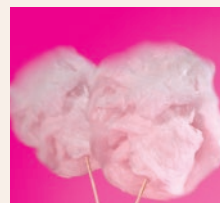
NOUVEAUTÉS 2024



Amarena
Aux cerises entières
Amarenata & rubans Amarena
2,5 L - code 29104
● BM 5 L - code 29602
● BM 6 L - code 29901



Baba au Rhum*
2,5 L - code 29101



Barbe à Papa
2,5 L - code 29103
● BM 5 L - code 29601
● BM 6 L - code 29902



Barre Chocolat Caramel & Nuts
Façon Snickers, glace chocolat, rubans de caramel salé & éclats de cacahuètes
2,5 L - code 29176
● BM 5 L - code 29627
● BM 6 L - code 29918



Canelé de Bordeaux
2,5 L - code 29115



Caramel au Beurre Salé d'Isigny
2,5 L - code 29106



Caramel Beurre Sel de Guérande
Avec rubans de caramel salé
2,5 L - code 29109
● 5 L - code 29036
● BM 5 L - code 29605
● BM 6 L - code 29906



Chartreuse® Verte*
2,5 L - code 29112



Bueno
Chocolat au lait avec rubans de chocolat noisette & billes croustillantes
2,5 L - code 29107
● BM 5 L - code 29604



Confiture de Lait
2,5 L - code 29133



Chocolat Tonka
2,5 L - code 29128



Cookie Dough
Vanille bourbon de Madagascar avec morceaux de pâte à cookie & rubans de caramel
2,5 L - code 29130
● BM 5 L - code 29611
● BM 6 L - code 29933



Coussin de Lyon Maison Voisin
Chocolat noir parfumé au Curaçao avec morceaux de pâte de coussin de la Maison Voisin
2,5 L - code 29123



Crème Brûlée
Avec éclats de caramel craquant
2,5 L - code 29125
● BM 6 L - code 29910



Chocolat au Lait Galaxie
41% cacao de la Chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29134



Chocolat Cœur de Guanaja Valrhona
80% cacao
2,5 L - code 29135



Menthe Chocolat
Avec copeaux de chocolat Suisse
2,5 L - code 29147
● 5 L - code 29035
● BM 5 L - code 29610
● BM 6 L - code 29914



Miel & Éclats d'Amande
2,5 L - code 29148



Noisette Romaine
2,5 L - code 29155
● BM 5 L - code 29612
● BM 6 L - code 29927



Noix du Périgord
2,5 L - code 29156
● BM 6 L - code 29932



Chouchou
À la pâte de cacahuète, morceaux de cacahuètes caramélisées & rubans de caramel au beurre salé
2,5 L - code 29136
● BM 5 L - code 29609



Kinder®
Chocolat blanc avec rubans de chocolat au lait
● BM 5 L - code 29606



Praliné Amandes Noisettes
2,5 L - code 29166



Praline Rose Maison de la Praline
Avec éclats de pralines roses
2,5 L - code 29169



Régliše
2,5 L - code 29170



Rhum Raisins*
Rhum ambré des îles françaises avec raisins golden marinés maison
2,5 L - code 29173
● 5 L - code 29038
● BM 5 L - code 29617
● BM 6 L - code 29919



Licorne
Glace barbe à papa avec rubans bleus au goût de bonbon & étoiles multicolores
● BM 5 L - code 29625



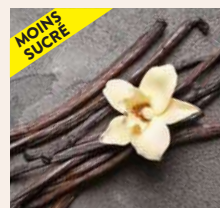
Sapinette Distillerie des Aravis*
2,5 L - code 29171



Tiramisù
Au mascarpone & au marsala
2,5 L - code 29183
● BM 5 L - code 29621
● BM 6 L - code 29930



Vanille Bourbon Macadamia
Avec rubans de caramel salé & noix de macadamia caramélisées
2,5 L - code 29192
● BM 5 L - code 29624
● BM 6 L - code 29923



Vanille Origine Bourbon de Madagascar
Graines naturelles de vanille bourbon de Madagascar
2,5 L - code 29197
● 5 L - code 29077
● BM 5 L - code 29623
● BM 6 L - code 29922



Vanille Bourbon de Madagascar
Extrait & graines naturelles de vanille bourbon de Madagascar
2,5 L - code 29190

**Bounty**

Noix de coco & coco rapée
avec rubans de chocolat noir
2,5 L - code 29108



Brocciu
Fromage de Brebis Corse
De la fromagerie Ottavi
2,5 L - code 29105



Cabécou du Périgord
Fromage de Chèvre
2,5 L - code 29378



Cacahuète
& Rubans de Chocolat
À la pâte de cacahuète & sel de
Guérande avec rubans de chocolat
2,5 L - code 29120
● BM 6 L - code 29903



Café Espresso
Pur Arabica aux grains de café infusés
2,5 L - code 29110
● 5 L - code 29033
● BM 5 L - code 29603
● BM 6 L - code 29904



Café Macchiato
Café pur Arabica avec rubans de
caramel salé & copeaux de chocolat
2,5 L - code 29113
● BM 6 L - code 29905



Châtaigne
À la crème de châtaigne
2,5 L - code 29114



Chocolat Blanc Nevea
De la chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29121



Chocolat & Copeaux
de Chocolat Suisse
Avec copeaux de chocolat noir Suisse
2,5 L - code 29119
● 5 L - code 29031



Chocolat Pure Origine
Côte d'Ivoire
69% cacao de la chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29118
● BM 5 L - code 29607
● BM 6 L - code 29908



Chocolat Noir
Intense Kacinkoa**
85% cacao de la chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29117



Chocolat
Oranges Confites
Avec morceaux d'oranges confites
2,5 L - code 29129



Crème de Citron
Meringuée
Avec éclats de meringue
2,5 L - code 29127



Crème de Marrons
de l'Ardèche & Marrons Glacés
Avec morceaux de marrons glacés
2,5 L - code 29122
● BM 5 L - code 29608
● BM 6 L - code 29912



Crème Fraîche
d'Isigny AOP
35 % MG
2,5 L - code 29126



Daim®
Caramel salé avec rubans
de caramel salé & éclats de Daim®
2,5 L - code 29132
● BM 5 L - code 29616
● BM 6 L - code 29913

**NOUVELLE RECETTE**

Lavande au Miel
de Montagne
2,5 L - code 29141



Madeleine
de Commercy
2,5 L - code 29144



Nougat de Montélimar
Chabert & Guillot
Avec miel & éclats de nougat
2,5 L - code 29158



Nuty
Chocolat Côte d'Ivoire & noisette
avec rubans de pâte à tartiner
2,5 L - code 29160
● BM 5 L - code 29614
● BM 6 L - code 29915



Oreo®
Avec morceaux d'Oreo
2,5 L - code 29124
● BM 5 L - code 29613
● BM 6 L - code 29909



Palet Breton
De la biscuiterie de Kerlann
2,5 L - code 29161



Pistache de Sicile
Avec éclats de pistache
2,5 L - code 29163
● BM 5 L - code 29615
● BM 6 L - code 29916



Plombières*
Au Kirsch avec morceaux
de fruits confits
2,5 L - code 29167



Rocher Noir
Avec éclats de praliné-noisette
2,5 L - code 29174



Rose Centifolia
À l'eau de rose Centifolia
2,5 L - code 29175



Schtroumpf
Au goût bubble gum
2,5 L - code 29179
● BM 5 L - code 29619
● BM 6 L - code 29921



Speculoos Lotus Biscoff®
Avec morceaux de biscuits
speculoos
2,5 L - code 29180
● BM 5 L - code 29620
● BM 6 L - code 29926



Stracciatella
Fiore di latte avec rubans croquants
et copeaux de chocolat
2,5 L - code 29177
● BM 5 L - code 29618
● BM 6 L - code 29920



Tropézienne
Avec sucre perlé croustillant
2,5 L - code 29182



Vanille Tonka
2,5 L - code 29191
● 5 L - code 29069
● BM 5 L - code 29625
● BM 6 L - code 29924



Verveine du Velay*
2,5 L - code 29189

**NOUVELLE RECETTE**

Violette au Miel
de Montagne
2,5 L - code 29196
● BM 5 L - code 29626
● BM 6 L - code 29928



Yaourt de l'Ardèche
Laiterie Carrier
2,5 L - code 29193
● BM 5 L - code 29630
● BM 6 L - code 29925