



## LA COMPAGNIE DES DESSERTS VERRINES GLACÉES À EMPORTER

Fabriquées dans son atelier artisanal au coeur des Corbières, les glacières de La Compagnie des Desserts ont conçu 4 recettes glacées dans des verrines pour la vente à emporter. En bouche, c'est le jeu des textures assuré, la rondeur de la crème glacée, l'onctuosité du coulis et le croquant des inclusions. Au programme, la Verrine Cacahuète chocolat noisettes (crème glacée Cacahuète, sauce chocolat noisette et cacahuètes caramélisées) ; Verrine Cheesecake framboise (crème glacée Cheesecake, coulis framboise et crumble) ; Verrine Citron meringué (glace aux oeufs façon Tarte citron, crumble et finition meringue italienne) ; Verrine Crème brûlée (glace aux oeufs Vanille, coulis caramel salé et éclats de caramel croquant) Pour le professionnel, pas de mise en oeuvre donc la verrine glacée est facile et rapide à mettre en place. A noter que le contenant est entièrement recyclable. En effet, la verrine est en verre. Ce choix est dicté par l'engagement RSE de La Compagnie des Desserts pour la réduction de la consommation de plastique. Le verre est très résistant et permet au consommateur de réutiliser ce contenant pour d'autres usages ou tout simplement être mis au recyclage.



## PARIS BAGUETTE AUTOUR DE LA FRAISE

L'enseigne de boulangerie-pâtisserie (4 boutiques à Paris) propose de découvrir les nouvelles créations 100 % estivales réalisées par le chef pâtissier Julien Chamblas. Des desserts fait-maison inspirés des grands classiques de la pâtisserie façon Paris Baguette. On succombera pour des savoureux desserts réalisés à partir de produits frais et français tels que des fraises Charlotte de Carpentras, cultivées et récoltées à la main dans le Vaucluse ainsi que des abricots juteux et colorés. Au programme : Un Éclair Pistache Abricot, garni d'un onctueux crémeux d'abricot, l'éclair est surmonté de pointes de Ganache montée à la pistache, de crème vanille et de cubes de biscuits à la pistache ; Puis, le Fraisier façon mille-feuilles, composé de deux biscuits à la pistache recouverts d'un savoureux confit de fraise maison (garni d'une crème montée à la vanille de Madagascar et de belles fraises Charlotte de Carpentras) ; et enfin, la Tartelette aux Fraises, composée d'une onctueuse crème légère à la vanille de Madagascar et de fraises Charlotte de Carpentras, le tout délicatement déposé sur une pâte à tarte croquante. L'éclair abricot pistache est disponible à 4,10 €, la tartelette aux fraises à 5,90 €, et le fraisier à 5,90 €.



## MAISON ALPÉREL TROIS NOUVEAUX PARFUMS BIO

La Maison Alpérel présente trois nouveaux parfums Bio : Comptée de Fraise Bio, Comptée de Framboise Bio et Comptée de Fruits Exotiques Bio. La plupart des ingrédients sont sélectionnés pour la proximité des artisans. Ces innovations sont disponibles en format 500 ml au prix de 6,49 €, dans les magasins Carrefour, Auchan, Monoprix, Système U et Franprix. Le yaourt nature bio est produit à 20 km de la fabrique Maison Alpérel et le lait entier Bio provient des vaches jersiaises de la ferme de la Haute Folie en Normandie. Côté préparation, les comptées de fruits Bio sont artisanales, ainsi que tous les produits proposés par la marque. Les yaourts glacés et comptés Maison Alpérel sont aussi sans conservateurs, sans colorants ni additifs artificiels. La marque propose également des sorbets artisanaux, Matcha & Vanille Bio et Yaourt Bio (100 ml x 2 à 4,40 €) et des Crèmes Glacées artisanales Fraises & Fruits Exotiques Bio et Citron Bio. Sans oublier des Pots Gourmands disponibles avec 10 parfums dont 7 parfums Bio (500 ml à 6,90 €).

