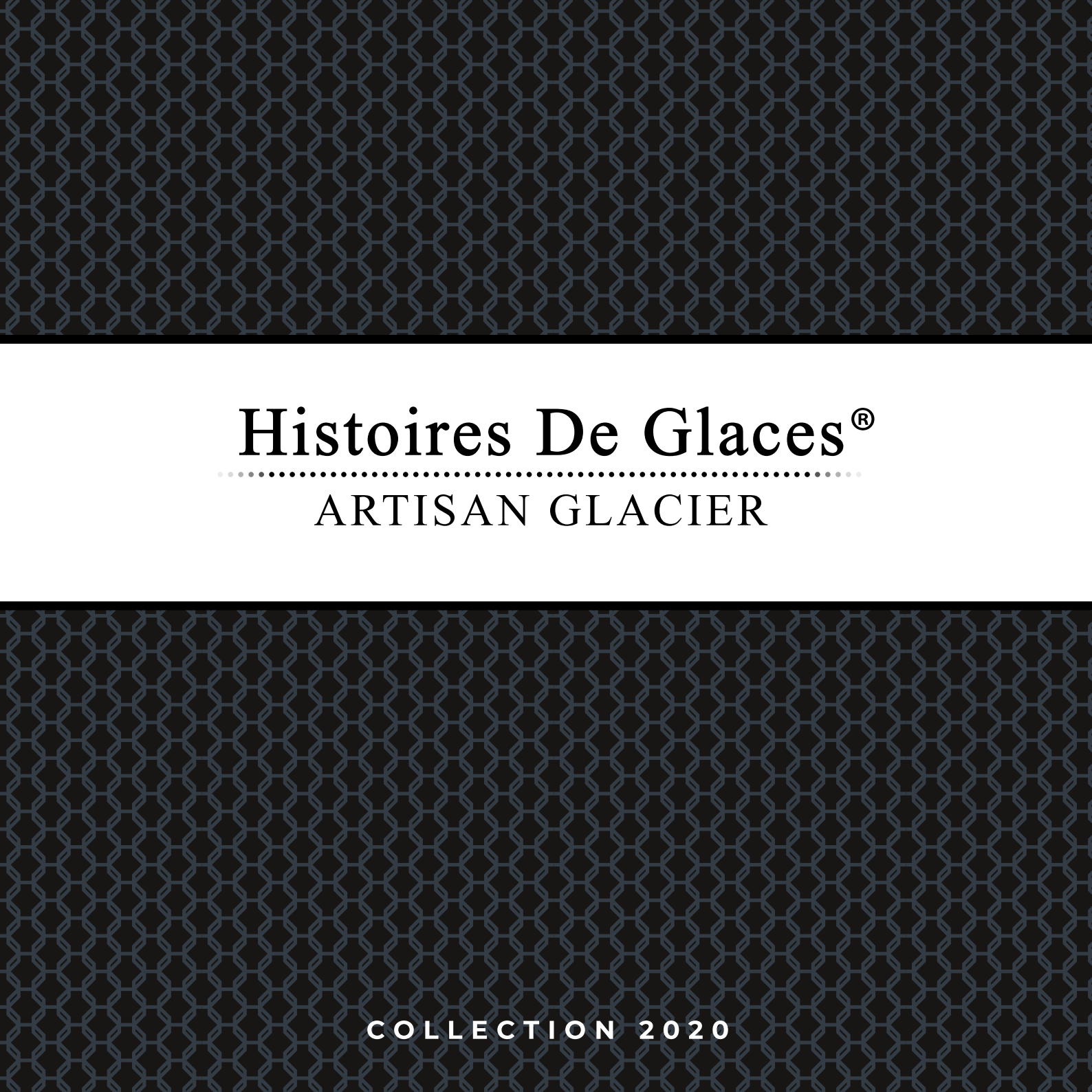




Histoires De Glaces®

.....
ARTISAN GLACIER

COLLECTION 2020

HG
Histoires De Glaces®

NOS PARTENAIRES *d'excellence*

Des matières premières d'excellence issues de fournisseurs d'exception



CHARTREUSE

L'ATELIER HDG *qui sommes-nous ?*

L'Atelier HDG : Artisan glacier, glaces et sorbets plein fruit

Notre engagement : la qualité et le savoir-faire artisanal

Notre richesse : le terroir Rhône-Alpin

Implanté au cœur de la vallée du Rhône et ses vergers abondants, notre terroir d'excellence concentre le meilleur de la Nature. À portée de main, pêches et abricots de la Drôme et poires de Savoie entrent dans la composition de nos sorbets plein fruit. De la crème, du beurre, des œufs et le travail admirable de producteurs d'exception, comme les yaourts de la Maison Carrier en Ardèche, donnent naissance à nos glaces artisanales 100% naturelles. 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 glaciers et pâtisseries, tandem passionné au service du goût, 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 et sorbets, nous nous appuyons sur l'expertise reconnue de prestigieux artisans : chocolats de la Chocolaterie Weiss à Saint-Etienne, pralines de la Maison de la Praline à Roanne, crème de marrons Clément Faugier à Privas. 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, zéro colorant artificiel, zéro arôme artificiel. 100% d'origine naturelle, 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.*

“ HDG est fière d'être reconnue
par ceux qui portent haut les valeurs
de la Gastronomie Française. ”



COLLECTION 2020

100 *parfums*

9 RECETTES BIO

4 RECETTES CRÉATIVES

52 GLACES GOURMANDES

35 SORBETS PLEIN FRUIT

39 SPÉCIAL GLACIER BAC MONTÉ

6 POTS INDIVIDUELS

13 NOUVELLES *créations*

2 SORBETS RAFRAICHISSANTS : PAMPLEMOUSSE, EXOTIQUE

1 SORBET CHOCOLAT AU GOÛT INTENSE

4 RECETTES GOURMANDES : CRÈME DE CITRON,
CARAMEL AU BEURRE D'ISIGNY, CAFÉ MACCHIATO, DAIM

2 PARFUMS 100% NATUREL FORTS EN SAVEURS : MIEL DE PROVENCE IGP,
MENTHE FORTE BLANCHE

2 RECETTES PARFUMÉES À LA FÈVE TONKA : VANILLE DE TAHITI, CHOCOLAT

2 PARFUMS 100% BIO : CAFÉ, AMANDE VÉGAN



:: NOS NOUVELLES :: *créations*



NOS RECETTES

créatives

*Insolites, audacieuses,
mais surtout délicieuses,
nos créations sont l'atout
originalité des recettes de chef.*

NOUVELLE RECETTE



**Fromage de Chèvre
Cabécou**

Cabécou du Périgord
2,5 L - code 29378



Truffe Blanche d'Été

À la truffe d'été Tuber Aestivum
2,5 L - code 29379



**Betterave
& Vinaigre Balsamique**

Sorbet aux betteraves rouges et pointe
de vinaigre balsamique de Modène IGP
2,5 L - code 29370



**Tomate & Pesto
Alla Genovese**

Tomates d'Italie
et pointe de pesto alla genovese
2,5 L - code 29371



NOS RECETTES

entièrement bio



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

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.



Chocolat Noir BIO
2,5 L - code 29302



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



Café BIO
Au café Arabica BIO
2,5 L - code 29309



**Caramel Beurre
Sel de Guérande BIO**
2,5 L - code 29301



Sorbet Citron BIO
27% de fruit
2,5 L - code 29304



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



Sorbet Framboise BIO
45% de fruit
2,5 L - code 29307



**Sorbet Fruit
de la Passion BIO**
40% de fruit
2,5 L - code 29308

NOS GLACES

gourmandes

Le goût 100% nature

*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 fraîche,
du beurre et le meilleur pour
catapulter le plaisir vers l'infini.*



GLACES gourmandes



Amarena

Aux cerises entières Amarenata
et rubans Amarena
2,5 L - code 29104



Barbe à Papa

2,5 L - code 29103



Brownie

Au chocolat avec morceaux
de brownies et de noix
2,5 L - code 29107



Brocciu (Fromage Corse)

De la Fromagerie Ottavi
2,5 L - code 29105



Cacahuète & Rubans de Chocolat

À la pâte de cacahuètes & sel
de Guérande avec rubans de chocolat
2,5 L - code 29120



Café Espresso

Café pur Arabica aux grains
de café infusés
2,5 L - code 29110



NOUVEAU

Café Macchiato

Café pur arabica avec rubans
de caramel salé et copeaux de chocolat
2,5 L - code 29113



NOUVEAU

Caramel Beurre Sel de Guérande

Avec rubans de caramel salé
2,5 L - code 29109



NOUVEAU

Caramel au Beurre Salé d'Isigny

2,5 L - code 29106



Chartreuse Verte des Pères Chartreux*

2,5 L - code 29112



NOUVELLE RECETTE

Châtaigne

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



Chocolat Blanc Nevea

De la Chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29121

GLACES gourmandes

NOUVELLE RECETTE



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

NOUVELLE RECETTE



**Chocolat Pure Origine
Côte d'Ivoire**
Chocolat de couverture
69% de cacao de la Chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29118

NOUVEAU



Chocolat Tonka
Chocolat noir au goût subtil
de fève de tonka
2,5 L - code 29128



Choco Caramel & Nuts
Au chocolat pure origine Côte d'Ivoire
de la Chocolaterie Weiss, avec rubans
de caramel salé & éclats de cacahuètes
2,5 L - code 29176



Coco Choco
Façon Bounty, noix de coco & coco
rapée avec rubans de chocolat noir
2,5 L - code 29108



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



Crème Brûlée
Avec éclats de caramel craquant
2,5 L - code 29125



**Crème de Citron
Meringuée**
2,5 L - code 29127

NOUVELLE RECETTE



**Crème de Marrons
de l'Ardèche & Marrons Glacés**
À la crème de marrons Clément Faugier
avec morceaux de marrons glacés
2,5 L - code 29122



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

NOUVEAU



Daim®
Caramel salé avec rubans
de caramel salé et éclats de daim
2,5 L - code 29132



**Génépi
des Pères Chartreux***
2,5 L - code 29131

GLACES gourmandes



**Lavande
au Miel des Alpes**
2,5 L - code 29141

NOUVELLE RECETTE



**Madeleine
de Commercy**
2,5 L - code 29144

NOUVEAU



Menthe Forte Blanche
Avec copeaux de chocolat Suisse
2,5 L - code 29147

NOUVEAU



Miel de Provence IGP
Avec éclats d'amandes
2,5 L - code 29148



Noisette Romaine
2,5 L - code 29155



Noix du Périgord
2,5 L - code 29156

NOUVELLE RECETTE



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



Nutty
Pâte de noisette Romaine
& chocolat pure origine Côte d'Ivoire
avec rubans de chocolat
2,5 L - code 29160



Oreo®
Avec morceaux d'Oreo
2,5 L - code 29124

NOUVELLE RECETTE



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



Pistache de Sicile
Avec éclats de pistache
2,5 L - code 29163

NOUVELLE RECETTE



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

GLACES gourmandes



Pomme Tatin
Avec morceaux
de pommes caramélisées
2,5 L - code 29165



**Praline Rose
Maison de la Praline**
2,5 L - code 29169



Régisse
2,5 L - code 29170



Rhum Raisins*
Rhum ambré des Antilles Françaises
avec raisins golden macérés maison
2,5 L - code 29173



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



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



Stracciatella
Fiore di Latte avec rubans croquants
et copeaux de chocolat
2,5 L - code 29177



Schtroumpf
Au bon goût de bonbon
2,5 L - code 29179



Sésame Noir
Avec graines de sésame noir
2,5 L - code 29178



Speculoos Lotus®
Avec morceaux de biscuits
speculoos LOTUS
2,5 L - code 29180



Tiramisù
Au mascarpone et au marsala
2,5 L - code 29183



Verveine du Velay*
2,5 L - code 29189

NOUVEAU



Vanille de Tahiti Tonka

Extrait naturel de vanille de Tahiti
parfumé à la tonka
2,5 L - code 29191



Vanille Bourbon de Madagascar

Extrait & graines naturels
de Vanille Bourbon de Madagascar
2,5 L - code 29190



Vanille Macadamia

Vanille Bourbon de Madagascar avec
rubans de caramel salé & éclats de noix
de macadamia caramélisés
2,5 L - code 29192



Yaourt de l'Ardèche Laiterie Carrier

2,5 L - code 29193



Bac 5 L

Vanille Bourbon

Extrait naturel de Vanille Bourbon
de Madagascar
5 L - code 29077



Bac 5 L

Chocolat Noir

Avec copeaux de chocolat Frey
5 L - code 29031



NOS **SORBETS** *plein fruit*

Sucrés, juteux, gorgés de soleil, les fruits utilisés pour confectionner nos sorbets sont cueillis à parfaite maturité. Ils sont ensuite transformés sans altération pour conserver tous leurs arômes.

Nos sorbets présentent une quantité de fruits supérieure à la norme Plein Fruit pour un poids minimum de 660 g/L et une concentration aromatique exceptionnelle.*



*45% de fruits garantis (20% pour les fruits acides)
et poids supérieur à 650 g/L
(Codes des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires)



••• **SORBETS** ••• plein fruit



**Abricot
de la Vallée du Rhône**
60% de fruits
2,5 L - code 29205



3 Agrumes
Kalamansi, Citron Vert, Mandarine
42% de fruit
2,5 L - code 29206



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



Cassis Noir de Bourgogne
50% de fruit
2,5 L - code 29221



Citron de Sicile
27% de fruit
2,5 L - code 29225



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



Citron Basilic
27% de fruit
Avec une pointe de basilic
2,5 L - code 29228



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



Exotique
Mangue, Fruit de la Passion,
Litchi, Noix de Coco
66% de fruit
2,5 L - code 29232



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

•• SORBETS •• plein fruit



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



Fraise
62% de fruit
2,5 L - code 29245



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



Fruit de la Passion
42% de fruit
2,5 L - code 29278



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



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



Limoncello*
au Limoncello Intenso
2,5 L - code 29252



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



Mandarine de Sicile
57% de fruit
2,5 L - code 29257



Mangue Alphonso
45% de fruit
2,5 L - code 29259



Melon Charentais
48% de fruit
2,5 L - code 29262



NOUVELLE RECETTE

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

•• SORBETS •• plein fruit



Mojito*
Au rhum des Antilles Françaises
2,5 L - code 29268



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



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



NOUVEAU

Pamplemousse
55% de fruit
2,5 L - code 29273



NOUVELLE RECETTE

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



Pêche de Vigne
des Coteaux du Lyonnais
60% de fruit
2,5 L - code 29281



Piña Colada*
Au rhum des Antilles Françaises
2,5 L - code 29280



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



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

NOUVEAU
*Un sorbet pas
comme les autres !*



Chocolat Pure Origine
Côte d'Ivoire
Chocolat de couverture
69% cacao de la Chocolaterie Weiss
2,5 L - code 29231

—
*Un goût prononcé de cacao
pour une belle longueur
en bouche avec une texture
tellement légère...*

Un vrai délice !

*Contient de l'alcool. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS **BACS MONTÉS** NEW *spécial glacier*

39 recettes

***F**aiblement foisonnés pour restituer les saveurs authentiques de chaque parfum, nos bacs montés sont dessinés manuellement avec une douille à pâtisserie. C'est la garantie d'un visuel réellement artisanal, où chaque bac est unique !*

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



6 L = 3900 g



24 *glaces*



15 *sorbets*



BACS MONTÉS NEW *spécial glacier*



Code 29901

Amarena



Code 29902

Barbe à Papa



Code 29903

**Cacahuète
& Rubans de Chocolat**



Code 29904

Café Espresso



Code 29905

Café Macchiato



Code 29906

**Caramel Beurre
Sel de Guérande**



Code 29908

**Chocolat Pure Origine
Côte d'Ivoire**



Code 29918

**Choco Caramel
& Nuts**



Code 29910

Crème Brûlée



Code 29911

**Crème de Citron
Meringuée**



Code 29912

**Crème de Marrons
de l'Ardèche &
Marrons Glacés**



Code 29913

Daim®



Code 29914

**Menthe Forte
Blanche**



Code 29909

Oreo®



Code 29915

Nuty



Code 29916

Pistache de Sicile



Code 29919

Rhum Raisins*



Code 29920

Stracciatella



Code 29921

Schtroumpf

BACS MONTÉS *spécial glacier*



Speculoos Lotus®



**Vanille Bourbon
de Madagascar**



Vanille Macadamia



**Vanille de Tahiti
Tonka**



**Yaourt de la Laiterie
Carrier**



Sorbet 3 Agrumes
Kalamansi, Citron Vert, Mandarine
42% de fruit



**Sorbet Abricot
de la Vallée du Rhône**
60% de fruits



**Sorbet Cassis Noir
de Bourgogne**
50% de fruit



Sorbet Citron de Sicile
27% de fruit



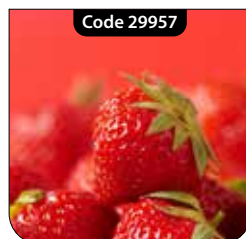
Sorbet Citron Vert
29% de fruit



Sorbet Chocolat
Pure Origine
Côte d'Ivoire



Sorbet Exotique
Mangue, Fruit de la Passion,
Litchi, Noix de Coco
66% de fruit



Sorbet Fraise
62% de fruit



Sorbet Framboise
53% de fruit



**Sorbet Fruit
de la Passion**
42% de fruit



**Sorbet Litchi
Framboise**
54% de fruit



**Sorbet Mangue
Alphonso**
45% de fruit



**Sorbet Melon
Charentais**
48% de fruit



**Sorbet Noix de Coco
de l'Océan Indien**
57% de fruit



**Sorbet Pêche de Vigne
des Coteaux du Lyonnais**
60% de fruit

PETIT POT

maxi plaisir

Recettes de qualité
faiblement foisonnées
(+ de 700g/L)

- ~ Pot 140 ml (100 g)
- ~ Carton de 16 pots
- ~ Cuillère intégrée
- ~ 100% pratique
- ~ Idéal pour la vente
à emporter



•• PETIT POT ••
maxi plaisir



29582
**Glace Vanille Bourbon
de Madagascar**



29580
**Glace Caramel
Beurre Salé**



29581
Glace Chocolat Noir

•• **NOUVEAU** ••



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



29584
**Sorbet Plein Fruit
Framboise**
45% de fruit



29586
**Sorbet Plein Fruit
Mangue Passion**
45% de fruit

Histoires De Glaces®

.....

ARTISAN GLACIER



histoiresdeglares

www.glace-hdg.com

Email : contact@glace-hdg.com

HDG SAS - 629 chemin de l'aérodrome, ZA du Saluant, Reventin Vaugris - 38203 Vienne cedex

Sous réserve d'erreurs typographiques et sauf erreurs d'impression. Document non contractuel. Photos non contractuelles. Suggestions de présentations. Crédits photo : George Rivalain, Fotolia