



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, 3 avril 2018

Transgourmet lance en exclusivité une nouvelle gamme de glaces artisanales élaborées par Gérard Cabiron, MOF desserts glacés 2007.



Disponible à partir de mars 2018, la sélection Transgourmet par Gérard Cabiron, c'est plus de 30 recettes de crèmes glacées et sorbets plein fruits élaborées par un MOF Desserts glacés dans un atelier artisanal de moins de 10 salariés, situé dans les Hautes-Alpes.

Un produit qui a du goût, du sens et qui est ancré dans un terroir, tels sont les enjeux de la nouvelle gamme de glaces artisanales Transgourmet, sélection Gérard Cabiron.

Afin de proposer aux professionnels des métiers de bouche des produits qui racontent une histoire et la garantie d'un produit différenciant et fait-maison, Transgourmet a décidé d'initier une nouvelle démarche et de faire le choix du goût et du sens en s'appuyant sur un partenaire de renom : Gérard Cabiron.

Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr





Une production locale

C'est au cœur du Massif des Ecrins, près de Gap, que se situe l'atelier de fabrication des glaces artisanales. Sur place, moins de 10 salariés préparent les recettes en exclusivité pour Transgourmet, en concertation avec Gérard Cabiron, le Pôle Culinaire de Transgourmet et Vincent Boué, glacier membre de la Transgourmet Académie.

Les sorbets sont fabriqués avec l'eau de source des Moulettes, captée à moins de 2 km de l'atelier, et les glaces sont préparées avec du lait entier et de la crème de montagne des Hautes Alpes collectés dans les fermes situées à 10 km de l'atelier. Les œufs de poules sont issus de poules élevées en plein air.



TRANSGOURMET

France





TRANSGOURMET

France

Pures gousses de vanille de Madagascar infusées et grattées, poires Williams du Coteau Lyonnais, pâte de marrons d'Aubenas de la Maison Imbert, pulpe de fruits de la passion du Pérou, caramel au beurre de montagne et fleur de sel... **Tous les ingrédients, d'origine naturelle, sont sélectionnés avec soin et dès que possible, tous les parfums posséderont une allégation d'origine.** Les fruits sont travaillés par traitement thermique doux afin de préserver toutes leurs qualités gustatives.

Des produits peu foisonnés pour une saveur plus prononcée

Ces glaces artisanales sont des produits peu foisonnés qui contiennent moins d'air que les produits industriels, donc plus de produit et plus de poids pour **une saveur plus prononcée et authentique.** Pour preuve : un bac de 2,5 l pèse 1,65 kg là où les autres glaciers sont à 1,5 kg maximum et les glaces industrielles à 1,2 kg maximum.

Et pour garantir plus d'onctuosité, la maturation est lente : 12h pour les sorbets et jusqu'à 24h pour certaines crèmes glacées, soit 2 fois la durée réglementaire.

Des recettes de coupes glacées imaginées par Gérard Cabiron

Des grands classiques incontournables sur les cartes aux coupes plus insolites, Gérard Cabiron a imaginé 50 recettes de coupes glacées, réalisées à partir des sorbets et crèmes glacées sélection Transgourmet : café liégeois, dame blanche, colonel mais également Ballade en montagne, Ile sous le vent ou encore Emanation. Une véritable incitation au voyage !

Dans ses recettes, Gérard Cabiron met également les régions et terroirs français à l'honneur à travers les ingrédients qu'il sélectionne : coupes Lorraine, Bordelaise, Ardéchoise, Auvergnate, Lyonnaise, Provençale ou encore Gorges du Verdon.





TRANSGOURMET

France

Une communication spécifique

L'ensemble de la sélection Transgourmet par Gérard Cabiron est déjà disponible **dans le catalogue *Réussir sa Saison***, auprès de l'ensemble des équipes commerciales Transgourmet, partout en France.

Transgourmet mettra également à la disposition de ses clients **un support dédié** présentant l'ensemble de la gamme, les 50 recettes de coupes glacées imaginées par Gérard Cabiron en personne, le topping spécial glace disponible chez Transgourmet ainsi qu'un extrait du reportage réalisé dans l'atelier de production.

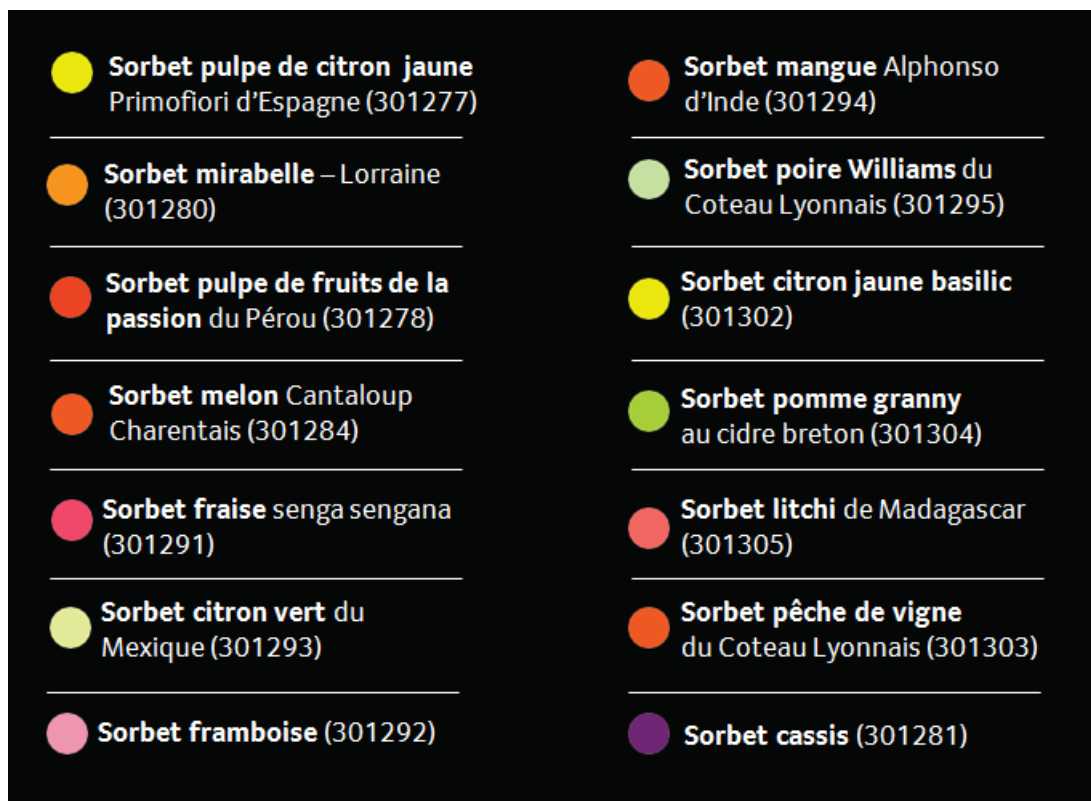
Et pour accompagner ses clients dans le lancement de cette nouvelle gamme, un kit de communication sera mis à leur disposition afin qu'ils puissent raconter l'histoire du produit en salle.

A découvrir dès le mois de mars :

- **15 parfums de crèmes glacées**

| | |
|---|---|
|  Crème glacée rhum ambré et raisins blonds d'Afrique du Sud (301276) |  Crème glacée spéculoos avec morceaux de biscuits (301290) |
|  Crème glacée noix de coco des Philippines (301279) |  Crème glacée pâte à tartiner noisette maison (301298) |
|  Crème glacée pâte de marron d'Aubenas – Maison Imbert (301282) |  Crème glacée caramel maison au beurre de montagne et fleur de sel (301287) |
|  Crème glacée pures gousses de vanille de Madagascar Bac 2,5L (301285), Bac 5L (301286) |  Crème glacée crème fraîche (301297) |
|  Crème glacée dulce de leche Maison Chatelain (301299) |  Crème glacée au chocolat noir de plantation Le Jardin de la Manufacture Cluizel (301296) |
|  Crème glacée génépi Maison Guillaumette (301283) |  Crème glacée menthe chocolat au coulis de menthe glaciale et éclats de chocolat (301300) |
|  Crème glacée infusée café 100% arabica torréfié IGP de Colombie (301288) |  Crème glacée vanille de Madagascar aux noix de macadamia caramélisées (301301) |
|  Crème glacée pâte 100% pistache de Sicile (301289) | |

- 14 parfums de sorbets plein fruits



Avec sa nouvelle gamme de glaces artisanales conçues par Gérard Cabiron, MOF Desserts glacés 2007, Transgourmet propose une gamme exclusive et un savoir-faire qui font la différence, et permet à ses clients de mettre un MOF à leur carte !

Interlocuteurs :

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Digital
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet-france.fr