



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, 16 mai 2019

La gamme de glaces artisanales réalisées par Gérard Cabiron pour Transgourmet s'élargie

Avec sa gamme exclusive « Sélection Transgourmet par Gérard Cabiron », Transgourmet fait le choix d'un véritable atelier artisanal de moins de 10 salariés, situé dans la Haute Vallée de l'Avance dans les Alpes, au pied du Parc Naturel des Ecrins. Des recettes élaborées avec des ingrédients naturels par Gérard Cabiron, MOF Desserts Glacés.

Plus qu'une glace artisanale, il s'agit d'une glace d'un Maître Artisan Glacier. Toutes les recettes sont créées à façon par Gérard Cabiron : *« 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. »*



Des recettes élaborées avec des ingrédients naturels

Des sorbets plein fruit aux plaisirs infinis, élaborés avec l'eau de source des Moulettes au pied du massif des Écrins, à moins de 2 km de l'atelier. Des glaces préparées avec du lait entier et de la crème de montagne collectés dans les fermes à 10 km de l'atelier. Des œufs de poules issus de poules élevées en plein air. Sans additif, sans arôme artificiel, ni colorant.



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





TRANSGOURMET

France

Véritable vanille gousse grattée au couteau et lentement infusée, noisette du Piémont, café 100% Arabica torréfié IGP de Colombie, liqueur de génépi de la Maison Guillaumette, lavande fine des Alpes de Haute Provence, mangue Alphonso d'Inde, pêche de vigne du Coteau Lyonnais... **tous les ingrédients sont d'origine naturelle et sélectionnés avec soin.**



Des glaces artisanales peu foisonnées qui contiennent moins d'air que les produits industriels et dont les fruits sont travaillés par traitement thermique doux afin de préserver toutes leurs qualités gustatives. 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.

Mettez un MOF à votre carte !

Transgourmet propose plus de 30 parfums de crèmes glacées onctueuses d'une qualité exceptionnelles, près de 20 parfums de sorbets gourmands au goût naturel et authentique, et 50 recettes de coupes glacées. Une gamme exclusive qui permet au restaurateur de mettre en avant sur sa carte un produit signé d'un MOF.





TRANSGOURMET

France

Osez et surprenez vos clients avec la collection printemps-été 2019

Transgourmet innove et mise sur l'originalité avec **des glaces dans la tendance japonaise**, comme la crème glacée au sésame noir d'Osaka Japon, la crème glacée au thé matcha de Shizuoka Japon, et le sorbet citron et yuzu de Kōchi Japon. Des parfums d'exception pour lesquels Gérard Cabiron a su capter l'âme secrète du Japon.



Mais aussi avec **des glaces qui pourront accompagner une entrée ou un plat salé**, telles que la crème glacée à l'huile d'olive Oliveraie des Orgues du Roussillon, la crème glacée au roquefort de la maison Gabriel Coulet et noix caramélisées du domaine de Bequignol, ou encore le sorbet poivron rouge et piment d'Espelette AOP. **Délicieuses et originales !**



La gamme de glaces artisanales Gérard Cabiron, c'est aussi des **parfums de crèmes glacées saisonniers** : liqueur de Chartreuse verte, baies de genièvre de l'Aveyron ou encore pruneaux d'Agen et à l'armagnac du Château de Laubade.



TRANSGOURMET

France

Autre nouveauté : des glaces gourmandes en pots individuels

En avril 2019, une nouvelle marque, l'Atelier des Ecrins, a vu le jour avec cinq parfums de crèmes glacées au lait entier et de sorbets plein fruit à l'eau de source des Moulettes, disponibles en pots de 140 ml avec cuillère : crème glacée au caramel avec morceaux de brownie, à la vanille de Madagascar et noix de Pécan, au chocolat de Tanzanie noisette, mais aussi sorbet mangue d'Alfonso d'Inde et fraise Senga Sengana.



Retrouvez tous les sorbets et crèmes glacés de la gamme « Sélection Transgourmet par Gérard Cabiron » dans le **catalogue Réussir sa saison printemps-été**, valable jusqu'au 31 août 2019. Disponible auprès de l'ensemble des équipes commerciales Transgourmet, partout en France, et consultable sur www.transgourmet.fr.

Contact Presse :

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.fr