

les Crèmes Glacées

Conditionnement : bac de 2,5 litres

code	désignation & caractéristiques	
LES AUTHENTIQUES		
A0003	VANILLE	100% gousses naturelles de Vanille Bourbon
A0031	CAFE	Extrait naturel de café pur arabica
A0035	PRALINE AMANDE	Praliné 100% amande de la maison Cluizel
A0061	LAIT D'AMANDE	Pure crème & poudre d'amande douce mondées
A0051	CARAMEL	Fabrication maison du Caramel
A0052	CARAMEL SALE	A la fleur de Guérandre
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
A0098	LAIT FERMIER	100% de lait de vache produit en zone de montagne
A0095	LAIT DE BREBIS	100% lait de brebis
A0132	LAIT DE CHEVRE	100% lait de chèvre produit en zone de montagne
A0126	FROMAGE BLANC	fabriqué artisanalement à la ferme
A0129	YAOURT	fabriqué artisanalement à la ferme
A0134	CONFITURE DE LAIT	fabriqué artisanalement
A0140	FROMAGE	Roquefort Société
DOUCEURS CHOCOLAT		
GRANDS CRUS VALRHONA		
A0011	CHOCOLAT CARAIBES	Couverture Caribe 56% de Cacao
A0015	CHOCOLAT NOIR	Puissance de la poudre de Cacao 100% Cacao
A0023	CHOCOLAT BLANC	Couverture ivoire, 100% beurre de Cacao
A0027	CHOCOLAT ORANGE	Couverture caraque aromatisée à l'essence essentielle
A0028	CHOCOLAT GIANDUJA	Alliance de la noisette & du chocolat noir4
A0012	CHOCOLAT PIMENT	Couverture Caraïbe & piment d'Espelette
A0024	CHOCOLAT CAFE	Couverture Caraïbe & extrait naturel de café arabica
GRANDS CRUS Michel Cluizel "les 1ers Crus de plantation"		
A0160	CONCEPTION	Vénézuela 66% de Cacao
A0161	LOS ANCONES	Saint Domingue 67% de Cacao
A0162	MANGARO	Madagascar 65% de Cacao
A0163	MARALUMI	Papouasie Nouvelle Guinée 64% de Cacao
A0164	TAMARINA	Sao Tomé 70% de Cacao
LES SPIRITUEUX		
A0059	RHUM-RAISINS	Rhum Saint-James & raisins macérés au rhum
A0096	ARMAGNAC-PRUNEAUX	armagnac vieilli 3 ans en fût de chêne
A0111	GRAND MARNIER	
A0032	CAFE IRLANDAIS	crème glacée café Wisky irlandais Jameson