



COLLECTION 2022 / 2023

VALABLE DU 1^{er} MARS 2022 AU 28 FÉVRIER 2023



Spécialise et fabricant de glaces, crèmes glacées et sorbets depuis plus de 90 printemps, notre devise l'innovation de parfums et la qualité de nos produits pour toujours plus vous satisfaire.

Nos artisans glacières développent et affinent continuellement les meilleures recettes et composent de nouveaux mélanges harmonieux qui ne laisseront pas vos palais insensibles...

La qualité et le soin que nous apportons à la fabrication de nos produits, nous permettent aujourd'hui d'être présents sur le marché international de la Glace.

LA FABRICATION

Avec plus de 240 parfums différents, nous sommes l'un des plus importants glacier de la région. Notre capacité de production de plusieurs centaines de milliers de litres de glaces, notre souplesse et la qualité de nos produits nous permettent de satisfaire tous les professionnels.

Nous commercialisons auprès des professionnels des métiers de la bouche la totalité de notre gamme. Ils y trouvent les classiques (vanille, fraise, chocolat...), des parfums originaux (foie gras, coquelicot, wasabi) et des spécialités régionales (berawecka, kirsch, quetsche, macvin ...)

Notre souplesse de fabrication nous permet de développer des produits ponctuels et spécifiques de qualité certifiés et agréés par les services vétérinaires. Ce label de qualité nous permet d'exporter en Europe et aujourd'hui dans le monde entier ...

L'HISTOIRE

Ce sont les chinois qui enseignèrent l'art de faire des glaces aux Hindous, aux Persans et aux Arabes. Les premières glaces aux fruits, à l'époque mélange de fruits écrasés et de miel refroidis dans des récipients entourés de neige, datent d'Alexandre Le Grand. Néron en a repris la recette et les coureurs descendaient la glace des montagnes pour qu'il puisse déguster son dessert favori.

Les premières glaces telles que nous les connaissons sont nées en Italie, d'après les recettes ramenées d'Extrême-Orient par Marco Polo. En France, c'est Catherine de Médicis qui les introduit en 1533 à la Cour de France en amenant avec elle ses Pâtissiers-Glacières.

Le premier Salon de Glace fut ouvert en 1660 à Paris par Francisco Procopio des Castelli.

Et c'est en 1927 que sont fabriquées à Thann les premières glaces par Louis Moro et son épouse Alba qui donna son prénom à l'affaire. Depuis, de père en fils, nous nous efforçons d'apporter à nos clients des glaces, des crèmes glacées et des sorbets de grande qualité. Fabriquées par nos soins, avec des produits de premier choix, dans des conditions d'hygiène irréprochables et avec le savoir-faire et la passion de l'artisan, voilà de bonnes glaces !

SOMMAIRE

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES.....	P. 4 à 9
LES SORBETS.....	P. 9 à 13
LES TRADITIONNELS, LES SAVEURS	
ET LES PRESTIGES	P.14
LES PRÊTS À DÉCORER.....	P. 15
LES PRÊTS À PARTAGER.....	P. 15 à 16
LES INDIVIDUELS.....	P. 17 à 18
GAMME SYMPHONIE.....	P. 19 et 20
LES P'TITS PLUS.....	P.21 À 22
LES PLAQUETTES EN CHOCOLAT.....	P. 23

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES

Classement par ordre alphabétique

3 litres - 1.5 litres



AMARENA



AMARETTO



ANIS *
de Pontarlier



BAILEY'S



BANANE
du Costa Rica
BEYER



BANANE
du Costa Rica
MARBRÉE CHOCOLAT
BEYER



BERAWECKA
crème glacée cannelle,
fruits secs macérés au Kirsch



BEURRE
de
CACAHUÈTES
NOUVEAU



BIBALAKAS *



BISQUE
DE HOMARD *



BOURGEON
DE SAPIN *



BUBBLE GUM



BUENNO
au goût délicieusement
chocolaté, au cœur de lait
et noisettes avec
injection de gaufrettes



CAFÉ



CAFÉ
avec grains de café
au chocolat
NOUVEAU



CAFÉ ARABICA *



CAFÉ CHOCO
NOUVEAU



CAFÉ BLANC



CANNELLE



CARAMBAR® *

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES



CARAMEL



CHARBON *
VÉGÉTAL



CHARTREUSE *
VERTE



CHEESECAKE *
marbrage fruits rouges
et brisures de pâte
sablée sucrée



CHÈVRE FRAIS *
ROMARIN
NOUVEAU



CHICORÉE *



CHOCAHUÈTE
cacahuètes au chocolat



CHOCOLAT
AU LAIT
lacté supérieur



CHOCOLAT
BLANC



CHOCOLAT BLANC
GET 27® *



CHOCOLAT
NOIR



CHOCOLAT
NOIR
de couverture
KACINKOA



CHOCOLAT OCOA*
pur noir au
POIVRE VERT
de Madagascar



CHOCOLAT
OCOA
pur noir



CHOCOLAT *
ORANGE



CHOCOLAT avec
PÉPITES DE
CHOCOLAT



CHOCOLAT *
PIMENT
D'ESPELETTE



CHOCOLAT
ROCHER



CHOCOLAT
au sel de guérande
NOUVEAU



CHOUCHOIX
avec des
cacahuètes sucrées

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES



CIDRE *



COCOMIO
crème glacée noix de coco
et coulis de chocolat



COGNAC *



COINTREAU *



CONFITURE
DE LAIT
au sel de Guérande avec
coulis de caramel



COOKIES



COOKIES BLACK CRÈME BRULÉE



CRÈME D'ISIGNY
AOC



CROQUANTINE
crème glacée praliné
avec morceaux de noisettes
caramélisés



CRUMBLE *
fruits rouges



ÉGLANTINE *
BEYER



FÈVE DE
TONKA



FIOR DI LATTE
fleur de lait



FLEUR DE LAVANDE *
SARRIETTE



FORêt NOIRE
avec des griottines®
au Kirsch d'Alsace
et nappage chocolat



FRAISE
avec morceaux



GIANDUJA
Chocolat, noisettes



GRAND
MARNIER *



JÄGERMEISTER *

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES



KIRSCH D'ALSACE
avec des griottines® au
Kirsch d'Alsace



LAIT D'AMANDE



LAIT DE COCO *
THÉ VERT MATCHA
des Jardins de Gaïa



LICORNE
Barbe à papa
NOUVEAU



MACVIN *
du Jura



MARRON GLACÉ
d'Ardèche avec des
brisures de marrons glacés



MENTHE
avec copeaux
de chocolat noir



MIEL d'Alsace *
NOUVEAU



MONT BLANC
Crème fraîche d'Isigny
marbrée marron confit
et son coulis



NOISETTE
du Piémont



NOIX
avec morceaux de
noix



NOIX DE COCO
avec noix de coco rapée



NOUGAT
crème de nougat de
Montélimar avec des
brisures de nougat de
Montélimar



NUTI
à base de la célèbre
pâte à tartiner à la
noisette



PAIN D'ÉPICES



PANNACOTTA
et coulis de caramel



**PANTHÈRE
ROSE**
avec des morceaux de fraises
Tagada



PISTACHE
avec des éclats de
pistache



PLOMBIÈRE *
avec des morceaux de
fruits confits macérés au
Kirsch d'Alsace



POIVRE *
de Séchouan

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES



POTIRON *



PRALINÉ



RÉGLISSE *



RHUM-RAISINS
au rhum Clément®
avec des raisins
macérés au rhum



RICOTTA *
avec figues rôties



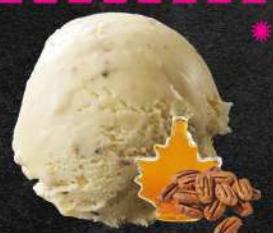
ROSE *
avec pétales cristallisés



SAFRAN
D'ALSACE *



SÉSAME NOIR
sans colorant ni arôme



SIROP D'ÉRABLE
avec noix de pécan
caramélisées
NOUVEAU



SMARTIES®



SPÉCULOOS



STRACCIATELLA
à la crème de lait et
copeaux de chocolat noir



STRUDEL
morceaux de noix, noisettes et
amandes grillés, raisins au
rhum blanc et morceaux de
pommes confites



TARTE CITRON *
avec morceaux de palets bretons



TIRAMISU



TRUFFE *
SAVEUR GLACÉE
à base de salsa
tartufata



VANILLE
BOURBON



VANILLE*
BOURBON
BLANCHE



VANILLE*
BOURBON
FUMÉE



VANILLE *
BOURBON et
GINGEMBRE



VANILLE
BOURBON
DE MADAGASCAR À
L'ANCIENNE



VANILLE
TATIN
avec des pommes
caramélisées



VIOLETTE
avec pétales
cristalisés



WASABI *



YOGHOURT



YOGHOURT
MARBRÉ
myrtille

LES SORBETS

CLASSEMENT PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

3 litres - 1.5 litres



ABRICOT



ABRICOT
ROMARIN *



ABSINTHE *



ACAI *
Fruit du palmier
NOUVEAU



AGRUMES
CACTUS
GINGEMBRE



ANANAS
DU COSTA RICA
sans morceaux
plein fruits
BEYER



ASPÉRULE
NOUVEAU



BANANE
BEYER



BETTERAVE
ROUGE *
au vinaigre de Modène



BIÈRE AMBRÉE *



CASSIS
avec morceaux
plein fruits



CASSIS
VIOLETTE
avec pétales cristalisés
plein fruits

LES SORBETS



CHAMPAGNE



CHOCOLAT NOIR
de couverture
KACINKOA



CITRON BASILIC *



CITRON BLEU *



CITRON JAUNE *
NOIX DE COCO



CITRON JAUNE



CITRON *
THYM DE PROVENCE



CITRON VERT
GINGEMBRE



CITRON VERT
BEYER



CLÉMENTINE AMÈRE *
de Corse
plein fruits



COCO
de Thaïlande



COING
BEYER



COING ÉPISES*
anis, cannelle
BEYER



COLA *



COMBAWA *
de Madagascar



CORNICHONS *



CRANBERRY *

E



EXOTIQUE
ananas, banane,
mangue, passion

F



FIGUE



FRAISE
COQUELICOT
avec morceaux de fraises

LES SORBETS



FRAISE LITCHI
PAMPLEMOUSSE
ROSE



FRAISE
MENTHE
BASILIC
plein fruits



FRAISE SENGANA
plein fruits



FRAISE SENGANA *
CARDAMOME
plein fruits



FRAMBOISE
avec morceaux
plein fruits



FRAMBOISE
CRANBERRY
HIBISCUS



FRAMBOISE
DE RONCE
plein fruits



FRAMBOISE
LITCHI ROSE



FRUIT DU DRAGON
(Pitaya)
Citron vert
NOUVEAU



FRUITS ROUGES
avec morceaux
plein fruits



GÉNÉPI *



GINGEMBRE
NOUVEAU



GOYAVE *
du Brésil
plein fruits



GRENADE *
avec pépins



CERISE GRIOTTE
plein fruits



GROSEILLE *
de France



KALAMANSI



KEY LIME *
NOUVEAU



KIWI *



KUMQUAT *

LES SORBETS

L



LIMONCELLO



LITCHI

M



MANDARINE
plein fruits



MANGUE



MANGUE JASMIN



MANGUE ANANAS
CITRON VERT
plein fruits



MANGUE *
PIMENT
D'ESPELETTE



MARC DE
GEWURZTRAMINER
d'Alsace



MEI KUEI LU CHIEW
Spiritueux de sorgho et de rose



MELON
CHARENTAIS



MENTHE



MIRABELLE
de Lorraine
plein fruits

BEYER



MOJITO

Rhum blanc, citron et menthe



MÛRE SAUVAGE
plein fruits

BEYER



MUSCAT D'ALSACE *

Vin



MYRTILLE

avec morceaux

O



ORANGE SANGUINE
de Sicile
plein fruits

P



PAMPLEMOUSSE
ROSE
plein fruits



PAMPLEMOUSSE *
ROSE BASILIC
plein fruits



PASSION
plein fruits

LES SORBETS



PÊCHE DE VIGNES
plein fruits



PÊCHE DE VIGNES *
LAVANDE
plein fruits



PÊCHE JAUNE



PÊCHE SANGUINE



PINACOLADA
Rhum blanc, ananas et coco



POIRE
avec morceaux



POIVRON ROUGE * POMME RED LOVE
plein fruits



POMME VERTE
avec morceaux



QUETSCHE
d'Alsace
plein fruits
BEYER



RED BULL ® *



RHUBARBE ROSE
plein fruits
BEYER



SCHTROUMPF
à base de purée de poire



SUDACHI *



THÉ *
DES MARCHANDS



THÉ VERT
A LA MENTHE
des jardins de Gaïa



TOMATE BASILIC *



VERVEINE *



VIN CHAUD *
aux épices



YUZU *

LES SAVEURS 5 litres



CAFÉ
CRÈME GLACÉE



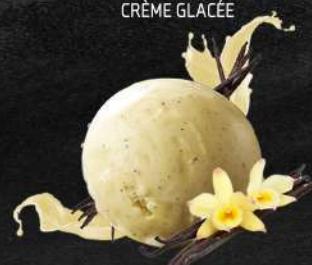
CHOCOLAT
CRÈME GLACÉE



FRAISE
avec morceaux
CRÈME GLACÉE



PASSION
plein fruits
SORBET



VANILLE BOURBON
CRÈME GLACÉE



CITRON
SORBET

LES PRESTIGES 5 litres



COOKIES



FRAMBOISE
avec morceaux
plein fruits
SORBET



NUTI
à base de la célèbre
pâte à tartiner à la
noisette



PISTACHE
avec des éclats de
pistache



VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR
CRÈME GLACÉE

LES TRADITIONNELS 5 litres



CAFÉ
GLACE



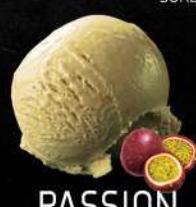
CITRON
SORBET



FRAISE
GLACE



FRAMBOISE
SORBET



PASSION
SORBET



CHOCOLAT
GLACE



VANILLE
GLACE



Barres glacées

Présentation moulée de 1500ml

- Crème glacée vanille et sorbet framboise
- Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer
- Crème glacée Kirsch avec des griottines® au Kirsch



Crèmes glacées :

Banane, café, chocolat, cointreau, confiture de lait, cookies, crème brûlée, fraise, Kirsch (uniquement en 1200ml), noix de coco (NOUVEAU), nuti, pistache, praliné, vanille et yoghourt

Sorbets :

Citron, fraise, framboise, litchi, mangue, melon, myrtille, passion, pêche sanguine

Ice Kit

Disque de glace mono parfum
3 tailles de disponibles :
700 ml (d 165mm, h 35mm)
900 ml (d 195mm, h 30mm)
1200ml (d 228mm, h 30mm)

Prêts à partager

Vacherin glacé

avec meringues maison et chantilly

3 tailles de disponibles :

6 à 8 pers. (1 600 ml)

8 à 10 pers. (2 000 ml)

12 à 14 pers. (2 600 ml)

16 à 18 pers. (3900 ml)

3 parfums au choix



Deux parfums au choix parmi les suivants :

• Crèmes glacées :

Banane, café, chocolat, cointreau, confiture de lait, cookies, crème brûlée, fraise, Kirsch (uniquement en 1200ml), noix de coco (NOUVEAU), nuti, pistache, praliné, vanille et yoghourt

• Sorbets :

Citron, fraise, framboise, litchi, mangue, melon, myrtille, passion, pêche sanguine

Délice glacé

chantilly et décor
disponible en 3 tailles :

6 à 8 pers. (1 600 ml)

8 à 10 pers. (2 000 ml)

12 à 14 pers. (2 600 ml)

NOUVEAU

Entremet glacé

avec décor fruits frais

3 tailles de disponibles :

6 à 8 pers. (1 400 ml)

8 à 10 pers. (1 800 ml)

12 à 14 pers. (2 400 ml)

Prêts à partager



Forêt Noire glacée

12 à 14 pers. (2 900 ml)

- Crème glacée Kirsch avec génoise au chocolat imbibée au Kirsch, griottines® au Kirsch et chantilly

Barres glacées décorées

Chantilly et brisures de meringue
8 à 10 pers. (2 000 ml)

- Crème glacée vanille et sorbet framboise
- Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer
- Crème glacée Kirsch avec des griottines® au Kirsch
- Sorbets citron et fraise
- Crème glacée nougat avec des brisures de nougat, éclats de pistaches hachées et des amandes effilées grillées
- Crèmes glacées vanille et chocolat



Kouglof glacé au Marc

8 pers. (1 500 ml)

- Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer et nougatine maison

Omelette Norvégienne

12 à 14 pers. (2 000 ml)

- Crème glacée vanille avec génoise maison imbibée au Rhum brun et meringage à l'italienne maison
- Crème glacée vanille et sorbet framboise avec génoise maison imbibée à l'eau de vie de framboise et meringage à l'italienne maison



Les individuels

Kougelhopfs Glacés

• Par carton de 20 pièces
Contenance : 200 ml



Kougelhopf au Marc

Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer d'Alsace, finition velouté chocolat



Kougelhopf au Kirsch

Crème glacée Kirsch d'Alsace avec des griottines® au Kirsch d'Alsace, finition velouté chocolat blanc

Yog'ice

• Par carton de 12 pièces, contenance 120 ml



au choix :

Nature : Crème glacée Yoghourt

Myrtille : Crème glacée Yoghourt marbrée myrtille

Verrines Glacées

• Par carton de 6 pièces
Contenance : 225 ml



Mascarpone

Crème au mascarpone, génoise nature imbibée de sirop de café, finition poudre de cacao noir



Omelette Norvégienne

Crème glacée vanille, génoise nature imbibée au Rhum brun, meringue italienne



Torche aux marrons glacée

Crème glacée marron, cœur de meringue, chantilly

Vacherin glacé

• Par carton de 20 pièces
Contenance : 180 ml



Framboise

Crème glacée vanille et sorbet framboise, cœur de meringue, chantilly

Dômes glacés

• Par carton de 20 pièces
Contenance : 95 ml



Chocolat

Sorbets chocolat Kacinkoa et framboise, cœur de meringue, coque chocolat noir



Chocolat blanc

Sorbets fraise sengana et passion, cœur de meringue, coque chocolat blanc

Les individuels

P'tits Pots Alba

• Par carton de 9 pièces
Contenance : 100 ml



u choix :

P'tit pot Vanille : Crème glacée vanille avec billes chocolatées

P'tit pot Chocolat : Crème glacée chocolat avec billes chocolatées

P'tit pot Fraise : Crème glacée fraise avec morceau de fraise tagada

Nougat glacé

• Par carton de 20 pièces
Contenance : 140 ml



Crème glacée nougat de Montélimar, éclats de pistaches hachées, amandes effilées et grillées et brisures de nougat

Forêt noire glacée

• Par carton de 20 pièces
Contenance : 180 ml



Crème glacée Kirsch d'Alsace, génoise chocolat imbibée au sirop de Kirsch, griottines®, chantilly, copeaux de chocolat

Mini verrines glacées

• Par carton de 30 pièces
Contenance : 40 ml



Passion

Sorbet passion et topping fraise



Vanille

Crème glacée vanille et copeaux de chocolat



Tiramisu

Crème glacée tiramisu

Tiramisu glacé

• Par carton de 20 pièces
Contenance : 180 ml



Crème glacée tiramisu, génoise nature imbibée de sirop de café, finition poudre de cacao noir

Crème brûlée glacée

• Par carton de 16 pièces
Contenance : 120 ml



Crème glacée crème brûlée, sucre caramélisé, coupelle en terre cuite

Gamme Symphonie

Petits Fours



Envies Sucrées

Par carton de 53 pièces

Assortiment de 7 carrés opéra, 7 carrés pomme cassis, 7 rectangles pistache, 6 tartelettes citron, 6 tartelettes chocolat, 6 financiers framboise, 6 flans abricot, 4 éclairs café, 4 éclairs chocolat



Incontournable Pâte à choux

Par carton de 48 pièces

Assortiment de 6 choux caramel, 8 éclairs parfum vanille, 6 choux chocolat, 8 éclairs café, 6 choux façon chantilly, 8 éclairs chocolat et 6 choux praliné.

Macarons



Par carton de 72 pièces

Assortiment de 12 macarons par saveurs : Vanille, Pistache, Café, Framboise, Citron, Chocolat



Élégance & Chocolat

Par carton de 48 pièces

Assortiment de 6 Tartelettes choco capuccino, 6 carrés brownie noix de pecan, 6 financiers chocolat, 6 moelleux cacao noisette banane, 6 éclairs chocolat Rayés, 6 rectangles gianduia, 6 croquants choco coco, 6 fondants chocolat.



Délicatesse

Par carton de 48 pièces

Assortiment de 6 tartelettes citron, 6 triangles amande pistache, 6 fondants chocolat coco, 6 moelleux noisette cassis, 6 allumettes façon tiramisu, 6 financiers passion coco, 6 croustillants chocolat caramel, 6 croquants praliné abricot

Gamme Symphonie

Tartes tatin



• Par carton de 10 pièces
120g / carton

Tartelettes framboises



• Par carton de 5 pièces / 110g
Pâte sucrée pur beurre, crème d'amande
pur beurre avec framboises

Tartelettes citron meringuées



• Par carton de 5 pièces / 100g
Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur
beurre aux œufs frais, meringue italienne
en forme de rose

Tartes



Tarte pommes normande
750g
Découpée en 10 parts
• Fond de pâte sucrée,
crème normande,
quartiers de pommes



Tarte citron meringuée
1000g
Découpée en 8 parts
• Fond de pâte sucrée,
crème citron, meringue



Tarte grillée Abricot
800g
Découpée en 10 parts
• Fond pâte sucrée,
abricots en purée



Tarte grillée Cerise
800g
Découpée en 10 parts
• Fond pâte sucrée,
cerises en purée

NOUVEAUX

Croustillant aux 3 chocolats



• 800 g / 10 à 12 prs à l'unité
Chocolat au lait, chocolat noir
et chocolat blanc

Intense Chocolat



• Par carton de 12 pièces
Poids unitaire : 79 grs
12 entremets individuels

Opéra Café du Brésil



• à l'unité
Par carton de 795 gr
Entremet au chocolat noir
et au café

Entremet praliné



• 800 g / 10 à 12 prs (l'unité)
Entremet base biscuit Marly,
feuilletine aux noisettes, mousse
noisette et praliné. Décor : crème
meringue et chantilly vanille,
éclats de noisettes caramélisées
et poudre de cacao.

NOUVEAUX

Les p'tits plus

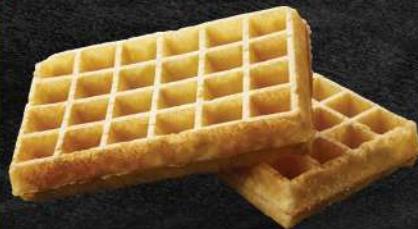


Cœur coulant chocolat

110g

Par carton de 27 pièces

• Gâteau moelleux au chocolat avec un coeur coulant



Gaufres

80g

Par carton de 9 pièces



Apfelstrudel

110g

Par carton de 20 pièces



Mini cœur coulant chocolat

30g

Par carton de 36 pièces

• Gâteau moelleux au chocolat avec un coeur coulant



Mini tatin

25g

Par carton de 36 pièces



Profiteroles

Parfait vanille

25g

Par carton de 40 pièces

Mini Baba Rhum bouchon

Par carton de 70 pièces



Baba Rhum rond

Par carton de 48 pièces

NOUVEAU

Baba Rhum carré

Par carton de 48 pièces

Les p'tits plus



1/2 Noix de coco givrée

150ml

Par carton de 10 pièces



Cornets

Simple: (Ø 47 x 145)

Par carton de 400 pièces

Double: (Ø 65 x 170)

Par carton de 270 pièces

Triple: (Ø 100 x 170)

Par carton de 180 pièces

Citron givré

150ml

Par carton de 8 pièces



Orange givré

150ml

Par carton de 8 pièces



Biscuits Gaufrettes

6cm

Par carton de 1000 pièces

Demi-sphère Chocolat noir

Par carton de 45 pièces

(Ø 71mm x 36mm)



Demi-sphère Chocolat blanc

Par carton de 45 pièces

(Ø 71mm x 36mm)

Myrtilles surgelées

Par carton de 10 kg



Framboises surgelées

Par carton de 1 kg



Chantilly

700 ml

Conditionnement à l'unité

Crème sucrée

NOUVEAU



Coulis

1000 ml / à l'unité

Fruits rouges ou

Fruits tropicaux

Topping

1000 ml / à l'unité

Chocolat, mangue, fraise, carameltoffee ou framboise





« LE GLACIER DE VOS RESTAURANTS PRÉFÉRÉS »

96 Route de Mulhouse

68 800 Vieux -Thann

Tél. 03 89 37 09 28 - Fax 03 89 37 25 75

www.alba-glaces.fr

