



COLLECTION

2026-2027



VALABLE DU 1^{ER} MARS 2026 AU 28 FÉVRIER 2027



Sommaire

3

ALBA ET SA MISSION

6

NOUVEAUTÉS 2026

7

PARFUMS 2.5 LITRES

Crèmes glacées et glaces7 - 11

Sorbets12 - 14

15

PARFUMS PRÉCOMMANDES

17

PARFUMS 5 LITRES

18

COLLECTION
GLACETRONOMIQUE

20

DESSERTS GLACÉS

Disques de glace21

Barres glacées22

23

LES INDIVIDUELS

26

LA PÂTISSERIE

Gamme symphonie27

P'tits Plus29

Plaquettes en chocolat31

Edito

“ Mon métier est une passion transmise, façonnée par le temps, la patience et l'amour du bon produit. Je crois profondément que la qualité naît du respect des matières premières, du goût juste et du travail bien fait. Derrière chaque parfum, il y a une exigence, un geste précis, et l'envie sincère de faire plaisir. Mais rien de tout cela ne serait possible sans mon équipe. Ensemble, nous avançons dans un esprit de confiance, d'écoute et de bonne humeur. C'est cette énergie collective qui donne une âme à nos glaces et qui fait, je l'espère, toute la différence.



Materne CALLIGARO, directeur de production
4^{ème} génération



Mathieu CALLIGARO,
Président de l'entreprise ALBA Glaces
3^{ème} génération

“ *Les Glaces Alba : une aventure
familiale et humaine depuis
4 générations à présent !*

Mamie Alba, puis les Frères Valério et Tino, aujourd'hui les cousins François et Mathieu et demain, les petits cousins, Materne et Louis ont toujours eu la même ambition : faire des Glaces Alba le glacier régional des gourmands.

Sa taille humaine lui a permis de tisser des liens fraternels avec ses collaborateurs qui les ont accompagnés et qui les accompagnent encore, pour certains, depuis plusieurs dizaines d'années.

Depuis l'époque des triporteurs à pédales jusqu'aux camionnettes actuelles, les Glaces Alba distribuent leurs produits à travers toute la région au départ de Vieux-Thann.

Les Glaces Alba : une aventure historique et entrepreneuriale

En se positionnant comme un partenaire privilégié des professionnels des métiers de bouche (restaurateurs, pâtisseries, boulangers, traiteurs), les Glaces Alba ont bâti de saines relations commerciales et de vrais et authentiques partenariats entrepreneuriaux en fabriquant, pour ses clients, des produits glacés correspondant à leurs souhaits et attentes.

Par ailleurs, en privilégiant les fournisseurs régionaux et en choisissant avec un soin tout particulier ses matières premières, les Glaces Alba participent activement non seulement à la vie économique régionale mais veillent également tant à la satisfaction de ses clients qu'au bien manger de ses consommateurs.

Les Glaces Alba : une aventure qui continue grâce à cette passion du vrai, du juste, du bon.

Un savoir-faire historique et artisanal, Une entreprise alsacienne ...

... au service de ses clients

La maturation de nos glaces dure au minimum 12 heures.

Nous travaillons avec un laboratoire indépendant pour s'assurer de proposer des produits irréprochables.

Nous n'incorporons qu'une très faible quantité d'air ** lors du « foisonnement » ce qui confère à nos produits une densité et une intensité aromatique supérieures.

Nous choisissons rigoureusement des ingrédients d'exception.

Nos meringues des vacherins sont montées et confectionnées dans notre atelier, à l'ancienne.

Convaincus que le choix des consommateurs se fonde sur la qualité et le goût, nous organisons chaque mois des dégustations directement en production.

Chaque matière première utilisée par ALBA est choisie avec une exigence sans compromis et dans la mesure du possible de façon locale.

Nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs engagés, sélectionnés pour la fiabilité de leur production et la maîtrise de leur métier. Cette relation de confiance permet de garantir, saison après saison, des ingrédients justes, stables et d'un niveau constant, au service d'un goût authentique.



** Les Glaces ALBA sont plus denses et contiennent moins d'air en comparaison avec d'autres glaces du marché. Ainsi, dans un bac de 2,5L ALBA vous réalisez un plus grand nombre de boules de glaces. (36 boules en moyenne). Un bac de 2,5L de notre glace pèse en moyenne 1,65 kg ce qui est supérieur à la moyenne du marché des industriels de la glace.

Comment nous vous aidons ?



Construisez votre offre sur-mesure

Avec presque 100 ans d'expérience auprès des professionnels des métiers de la bouche, nous avons à cœur de vous accompagner au mieux dans la création de votre gamme de glaces.

L'objectif : Proposer une offre cohérente, rentable et adaptée à tous vos clients, en tenant compte des spécificités de votre établissement.

Notre glacier se tient à votre disposition pour imaginer un parfum ensemble et vous faire une fabrication unique.

Valorisez votre offre

Nous pouvons concevoir vos cartes de glaces, qu'il s'agisse de modèles standards ou personnalisés. Notre équipe marketing fera le nécessaire pour mettre votre offre en valeur avec des visuels attractifs et professionnels.

L'objectif : Augmentez vos ventes avec un support adapté.

Ayez les produits adaptés à vos besoins

Nous proposons tous les « petit's plus » indispensables pour une carte de desserts de qualité : chantilly, gaufrettes, chocolats personnalisés, pâtisserie, etc. Chaque produit est sélectionné pour faciliter votre travail et garantir une qualité et un service irréprochable.

L'objectif : Proposer un catalogue complet pour vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel, vos clients.



Le Saviez-vous ?

Pour un service facile : Commencez toujours par prélever la glace sur les bords du bac.

C'est là qu'elle est la plus tendre, ce qui facilite la formation de belles boules.

Pour profiter de tout le bac : Essayez de varier les zones où vous puisez la glace plutôt que de creuser au même endroit.

Cela permet une consommation homogène et évite les pertes au fond du bac.

Pour préserver la pureté des arômes : Entre deux parfums, rincez votre cuillère à l'eau claire et veillez à bien l'égoutter.

Cela évite le mélange des saveurs et la formation de petits cristaux de glace désagréables en bouche.

Pour garder toute l'onctuosité : Pensez à bien refermer le couvercle immédiatement après le service.

Cela protège la texture de la glace et empêche la formation d'une pellicule sèche en surface.

Nouveautés 2026



Menthe fraîche



Yuzu
de Corse



Barre glacée

Crèmes glacées banane et chocolat



Barre glacée

Sorbets framboise et mangue



Kougelhopf

d'Alsace
Raisins macérés au marc
de Gewurztraminer



Banoffee

Crème glacée banane
avec marbrage caramel,
inclusions de spéculoos et
copeaux de chocolat



Vacherin glacé

par carton de 20 pièces
(contenance 180ml)

Sorbets passion et fraise d'Alsace,
cœur meringue, chantilly



Clémentine
de Corse



Pastèque
de Corse



Ananas givré

par carton de 8 pièces
100 ml/pièce



Mangue Passion
Gingembre



P'tits pots Alba Cookies

par carton de 9 pièces
(contenance 100ml)



Coque chocolat noir
avec socle stabilisateur

par carton de 30 pièces
Ø 70 mm x 55 mm

Idee *recette*



"Pavlova exotique" en individuel

Pochez votre meringue en faisant un nid (ou profitez de notre nid de meringue "p'tits plus").

Les garnir d'une boule de notre sorbet Mangue / Passion / Gingembre (nouauté 2026) puis recouvrir d'une crème fouettée au mascarpone (ou notre chantilly debic sucrée).

Surmonter le tout de quelques morceaux de mangue et de notre coulis de fruits Tropical.



Crèmes glacées

2.5 L



Amarena



Amaretto *



Bailey's *



Banane
du Costa Rica



Banane marbrée
du Costa Rica
Chocolat

Nouveauté



Banoffee
Crème glacée banane
avec marbrage caramel,
inclusions de spéculoos et
copeaux de chocolat



Berawecka *
Crème glacée cannelle, fruits
secs macérés au kirsch d'Alsace



Beurre de
cacahuètes



Bourgeon
de sapin *
Liqueur

Crèmes glacées

2.5 L



P

Bredala - Bredele *

Crème glacée pain d'épices, rhum brun, cubes d'orange confites macérés au rhum brun, éclats d'amandes et noisettes



P

Brownie

Crème glacée chocolat et brownie avec morceaux



P

Buenno

Cœur de lait et noisettes avec injection de gaufrettes



S

Café



P

Café Arabica



S

Café blanc



P

Café grains

Avec grains de café chocolatés



S

Cannelle



S

Caramel



P

Chartreuse verte *



P

Chocahuète

Façon Snickers®



P

Chocolat

Avec pépites de chocolat

Nouvelle recette



S

Chocolat blanc



P

Chocolat Kacinkoa



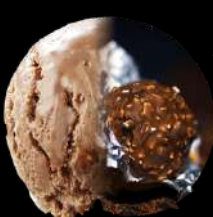
S

Chocolat noir



S

Chocolat Ocoa



P

Chocolat rocher



P

Chouchou

Avec des cacahuètes sucrées



S

Cocomio

Façon Bounty®

Crèmes glacées

2.5 L



S

Confiture de lait
Au sel de Guérande avec
un marbrage caramel



P

Cookies



P

Cookies black
Façon Oreo®



S

Crème brûlée



P

Crème d'Isigny
AOP



S

Croquantine
Crème glacée praliné avec
morceaux de noisettes
caramélisées



P

Daim®
Avec éclats de Daim et
coulis caramel



S

Fior di latte
Fleur de lait



P

Forêt Noire *
Avec des griottines®
macérées au kirsch d'Alsace
et marbrage chocolat



S

Fraise
Avec morceaux



P

Gianduja
Choco-noisette



S

Gingembre



P

Kirsch d'Alsace *
Avec des griottines®
macérées au kirsch
d'Alsace



P

Kougelhoppf
Avec des morceaux de kougelhoppf
macérés au marc de gewurztraminer



S

Lait d'amande



P

**Lait de coco thé
vert matcha**



P

Licorne
Barbe à papa

Crèmes glacées

2.5 L



M&M's®



Macvin *
du Jura



Marron glacé
d'Ardèche
Brisures de marrons glacés



Menthe
Avec copeaux de
chocolat noir



Miel d'Alsace



Mont Blanc
Crème fraîche d'Isigny marbrée
Brisures de marrons confits et
coulis



Noisette
du Piémont



Noix
Avec morceaux de noix



Noix de coco
Avec noix de coco râpée



Nougat
Crème de nougat avec
des brisures de nougat
de Montélimar



Nuti
À base de la célèbre
pâte à tartiner à la
noisette



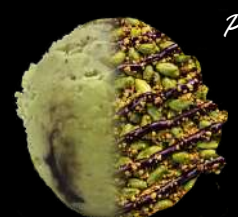
Pain d'épices



Panthère rose
Avec des morceaux de
fraises Tagada®



Pistache
Avec des éclats de
pistache



Pistache Dubaï
Crème glacée pistache avec
un marbrage chocolat et des
inclusions de croquant



Plombière *
Avec des morceaux de
fruits confits macérés
au kirsch d'Alsace



Praliné



Rhum-raisins *
Au rhum Clément® avec
des raisins macérés au
rhum



Sésame noir



Sirop d'érable
Avec noix de pécan
caramélisées

Crèmes glacées

2.5 L



Smarties®



Spéculoos



Stracciatella
À la crème de lait et
copeaux de chocolat noir



Tiramisu *
Marbré poudre de cacao



Vanille
bourbon



Vanille
bourbon blanche



Vanille bourbon
de Madagascar
À l'ancienne



Deux vanilles
Vanilla tahitensis
Vanilla planifolia



Vanille pécan
Marbrée caramel et
inclusion de noix de
pécan



Vanille tatin
Avec des morceaux de
pommes caramélisées



Violette
Avec pétales cristallisés



Yoghourt



Yoghourt marbré
Myrtille

Idee recette

Brioche perdue



Trempez la tranche de brioche dans votre mélange de sucre, œufs et lait.

Saupoudrez les tranches de brioche de sucre et faites-les légèrement caraméliser dans la poêle.

Dressez avec une boule de Banoffee et quelques rondelles de banane.

Pour plus de gourmandise, ajoutez notre chantilly debic sucrée et le topping Caramel Toffee.

Sorbets

2.5 L



Abricot



**Agrumes Cactus
Gingembre**



Ananas
du Costa Rica
Plein fruits



Banane
du Costa Rica



Cassis de Bourgogne
*Avec morceaux
Plein fruits*



**Chocolat
Kacinkoa**



Citron Basilic



Citron jaune



Citron vert



**Citron vert
Gingembre**



Clémentine
de Corse
Plein fruits



Coco
de Thaïlande



Coing



Crémant *
d'Alsace



Exotique
*(Ananas, banane,
mangue, passion)*



Figue

Sorbets

2.5 L



Fraise d'Alsace
Plein fruits



Fraise Litchi
Pamplemousse rose



Fraise Menthe
Basilic
Plein fruits



Fraise Sengana
Plein fruits



Framboise
Avec morceaux
Plein fruits



Framboise
Cranberry Hibiscus



Framboise
Litchi Rose



Fruit du dragon
Citron vert
(Pitaya)



Fruits rouges
Avec morceaux
Plein fruits



Cerise griotte
Plein fruits



Kalamansi



Limoncello *



Litchi



Mandarine
Plein fruits



Mangue



Mangue Ananas
Citron vert
Plein fruits



Mangue Passion
Gingembre



Melon
charentais



Menthe fraîche



Mirabelle
de Lorraine
Plein fruits

Sorbets

2.5 L



Mojito *



Myrtille
Avec morceaux



Orange sanguine
de Sicile
Plein fruits



Pamplemousse
rose
Plein fruits

Nouveauté



Pastèque
de Corse



Passion



Pêche de vigne
Plein fruits



Pêche jaune



Piña colada *
Rhum blanc, ananas et coco



Poire
Avec morceaux



Pomme verte
Avec morceaux



Quetsche *
d'Alsace
Plein fruits



Rhubarbe rose
Plein fruits



Schtroumpf
À base de purée de poire



Spritz *



Thé vert à la
menthe
des Jardins de Gaïa



Yuzu
de Corse

Parfums précommandes

Crèmes glacées

- P • Ail des ours
- P • Bibalakas – avec de la ciboulette ciselée
- S • Bonbon des Vosges – Dominante eucalyptus
- S • Bubble gum
- S • Carambar®
- S • Charbon végétal
- P • Chèvre frais, Romarin
- S • Chicorée
- S • Chocolat au lait – lacté supérieur
- S • Chocolat, Orange
- S • Chocolat, Piment d'Espelette
- S • Cointreau *
- S • Églantine – BEYER

**Fabrication sous
15 jours minimum.**

(Sous réserve de la disponibilité des ingrédients)

S : Gamme saveur

P : Gamme prestige

- S • Fève de Tonka
- S • Fleur de bière® *
- P • Génépi *
- S • Grand Marnier *
- P • Jagermeister *
- P • Panna cotta et coulis de caramel
- E • Pistache de Sicile
- P • Poivre de Sichuan
- P • Rose - avec pétales cristallisés
- P • Safran d'Alsace
- P • Truffe – saveur glacée à base de salsa
tartufata
- S • Verveine
- S • Wasabi



E : Exception

* contient de l'alcool

Parfums précommandes

Sorbets

- S • Abricot, Romarin
- P • Ananas, Verveine
- P • Aspérule *
- P • Bergamote
- S • Betterave rouge – *au vinaigre de Modène*
- S • Citron, Thym de Provence
- S • Combawa de Madagascar
- P • Cornichons
- P • Fraise, Cardamone – *plein fruits*
- P • Fraise, Coquelicot – *avec morceaux de fraises*
- S • Grenade - *avec pépins*

**Fabrication sous
15 jours minimum.**

(Sous réserve de la disponibilité des ingrédients)

- S • Kiwi
- S • Kumquat
- S • Mangue, Jasmin
- S • Mangue, Piment d'Espelette
- S • Marc de Gewurztraminer d'Alsace *
- P • Mei kwei lu chiew *
- P • Mûre sauvage – *plein fruits*
- P • Pêche de vignes, Lavande – *plein fruits*
- P • Red Bull®
- P • Sudachi
- P • Tomate, Basilic
- P • Vin chaud aux épices *



Parfums en 5 litres

Les traditionnels

Glace café



Sorbet citron



Glace fraise



Sorbet passion



Glace chocolat



Glace vanille



Sorbet framboise



Les saveurs

Crème glacée café

Sorbet citron

Crème glacée fraise
Avec morceaux

Sorbet passion

Crème glacée chocolat Ocoa

Crème glacée vanille Bourbon

Sorbet myrtille
Avec morceaux



Les prestiges



Cookies
Crème glacée



Framboise
Avec morceaux
Sorbet plein fruits



Nuti
À base de la célèbre
pâte à tartiner à la
noisette
Crème glacée



Pistache
Avec des éclats de
pistache
Crème glacée



Vanille bourbon
de Madagascar
à l'ancienne
Crème glacée

Collection Glacétronomique

Gamme Odace

L'Excellence d'une Collaboration Gastronomique

Le Prestige Culinaire : Marc Haerberlin, chef doublement étoilé de la célèbre Auberge de l'III, apporte l'héritage d'une lignée de cuisiniers passionnés depuis quatre générations.

La Tradition Glacière : L'artisan Alba, créateur alsacien de sorbets et de crèmes glacées, perpétue avec passion les secrets de fabrication familiaux depuis 1927.

De cette union est née une collection de glaces créatives aux alchimies gustatives inédites. Nous vous invitons à découvrir des recettes audacieuses et atypiques.



FRAMBOISE
CITRONNELLE



PASSION
MANGUE
COMBAWA



CITRON
SCHWEPES
POIVRE DE
SICHUAN



CHOCOLAT
WHISKY



VANILLE
FOIN

Gamme Concours

Sorbet Chocolat « Promenade dans les bois »

4ème meilleure glace de France – Salon du Chocolat-Pâtisserie de Vannes (2024)

Vivez une immersion sensorielle en forêt :

L'esprit du sous-bois : Un caramel et du sirop d'érable.

La profondeur : Une infusion de cèpes relevée au poivre de Sichuan, rappelant l'humidité parfumée de la terre.

La puissance : Un whisky tourbé d'Alsace pour les notes de feu de bois, croquant de noix, noisettes, et pignons de pins torréfiés et caramélisés.



Berawecka Concours

2ème meilleure glace de France – Salon du Chocolat de Paris (2022)

Une réinterprétation glacée du gâteau alsacien traditionnel :

Épices et Terroir : Un mariage de cannelle de Ceylan, de pain d'épices, de miel d'Alsace et de Marc de Gewurztraminer.

Gourmandise Absolue : Une générosité de fruits (abricots, figues, pruneaux, raisins) associée au croquant des noisettes du Piémont et des pistaches de Sicile.



Nicolas LINTZENTRUTT,
Glacier



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	891kJ / 213kcal
Matières grasses	10.6g
dont acides gras saturés	6.9g
Glucides	25.7g
dont sucres	22.0g
Protéines	3.0g
Sel	0.2g

68800 VIEUX-THANN
A conserver par -20°



CRÈME GLACÉE VANILLE BOURBON

BAC 2.5 L / 1550 g net

Ingrédients : Lait écrémé réhydraté, crème fraîche, saccharose, glucose, jaunes d'œufs, extrait de vanille, stabilisants : mono et diglycérides d'acides gras, farine de Guar, farine de Caroube, alginate de Sodium, carraghénanes, poudre de vanille Bourbon de Madagascar, arôme vanille, colorant : carotènes, acide citrique, sorbate de potassium.

Le produit peut contenir : lait, œufs, fruits à coques, arachides, amandes, sésame.

n° lot : 04110526
A consommer de préférence avant le 30 01 28

*La glace dans le top 5 des desserts préférés des français en hors domicile. **

Glaces, sorbets et coupes glacées : 34%

Cafés gourmands : 34%

Fondant au chocolat : 32%

Tiramisu : 32%

Crème brûlée : 31%

* : % des personnes interrogées qui citent la glace dans leur top 5 des desserts préférés en hors domicile. Etude CHD expert 2022.



Desserts glacés

Kougelhopf glacé au marc

8 pers. (1500ml)

Crème glacée vanille avec des raisins macérés au marc de gewurztraminer d'Alsace et nougatine maison



Forêt noire glacée

12 à 14 pers. (2900 ml)

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

Omelette norvégienne

Avec meringue italienne maison

12 à 14 pers. (2000 ml)

Crème glacée vanille avec génoise maison imbibée au rhum brun

Crème glacée vanille sorbet framboise avec génoise maison imbibée à l'eau de vie de framboise



Disques de glace

CG

Banane
Café
Chocolat
Confiture de lait

Cookies
Crème brûlée
Fraise
Noix de coco

Nuti
Pistache
Praliné
Stracciatella

Vanille
Yoghourt
Kirsch (1200ml uniquement)

S

Citron
Fraise
Framboise

Mangue
Melon
Myrtille

Passion
Pêche de vignes
Poire

À décorer



3 tailles de disponibles :

700ml (D 165mm, H 35mm)

900ml (D 195mm, H 30mm)

1200ml (D 228mm, H 30mm)

À partager

4 tailles de disponibles :

2 parfums au choix

6 à 8 pers. (1600ml)

8 à 10 pers. (2000ml)

12 à 14 pers. (2600ml)

3 parfums au choix (vacherin uniquement)

16 à 18 pers. (3900 ml)



Vacherin glacé

Avec meringues maison et chantilly



Everest glacé

Avec chantilly et décor

Barres glacées



Crème glacée vanille
et sorbet framboise



Crèmes glacées vanille
et chocolat



Sorbets citron et fraise



Crème glacée noix de
coco et sorbet passion



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



Crèmes glacées banane
et chocolat



Sorbets framboise et
mangue

Nouveauté

Nouveauté

Le Saviez-vous ?

Déguster nos produits ...

5 min individuel

30 min vacherin

25 min barre glacée

... après la sortie du congélateur.

À décorer

Présentation moulée de 1500ml

À partager

Chantilly et brisures de meringues

8 à 10 pers. (2000 ml)





Les individuels

Spécialités d'Alsace



Kugelhopf vanille & raisins au marc

par carton de 20 pièces (contenance 200ml)

Crème glacée vanille avec des raisins macérés au marc de gewurztraminer d'Alsace

Finition velouté chocolat



Kugelhopf au kirsch

par carton de 20 pièces (contenance 200ml)

Crème glacée kirsch d'Alsace avec des griottines au kirsch d'Alsace

Finition velouté chocolat blanc



Forêt noire glacée

par carton de 20 pièces (contenance 180ml)

Crème glacée kirsch d'Alsace, génoise chocolat imbibée au sirop de kirsch, griottines®, chantilly, copeau de chocolat

Les individuels

Vacherin glacé

par carton de 20 pièces (contenance 180ml)

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



Vacherin glacé

par carton de 20 pièces (contenance 180ml)

Sorbets passion et fraise d'Alsace, cœur meringue, chantilly



P'tits pots Alba

par carton de 9 pièces (contenance 100ml)

Au choix :

- Chocolat
- Cookies
- Fraise
- Vanille



Tiramisu glacé

par carton de 20 pièces (contenance 180ml)

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



Nougat glacé

par carton de 20 pièces (contenance 140ml)

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

Les individuels



Omelette norvégienne

par carton de 6 pièces (contenance 170ml)

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



Crookies glacé

par carton de 6 pièces (contenance 170ml)

Crème glacée cookies, coeur de meringue, couverture croquant



Brownie glacé

par carton de 6 pièces (contenance 170ml)

Crème glacée chocolat et brownie, morceaux de brownie



Mascarpone glacé

par carton de 6 pièces (contenance 210ml)

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



Yog'ice

par carton de 12 pièces (contenance 120ml)

Crème glacée yoghourt et sorbet myrtille



Crème brûlée glacée

par carton de 16 pièces (contenance 120ml)

Crème glacée crème brûlée, sucre caramélisé



La pâtisserie

Gamme symphonie

Petits fours



5h à 4°C	24h à 4°C

Envies sucrées

par carton de 53 pièces

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



5h à 4°C	24h à 4°C

Pâte à choux

par carton de 44 pièces

Assortiment de 8 éclairs chocolat,
6 choux praliné,
8 éclairs café,
8 éclairs vanille,
6 choux caramel,
8 éclairs pistache.



5h à 4°C	24h à 4°C

Délicatesse

par carton de 48 pièces

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



4h à 4°C	5 jours à 4°C

Macarons

par carton de 72 pièces

Assortiment de 12 macarons par saveurs :

- Vanille,
- Pistache,
- Café,
- Framboise,
- Citron,
- Chocolat.

Tartelettes



Citron meringuée

par carton de 5 pièces / 100g

Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur beurre, aux oeufs frais, meringue italienne.

En forme de rose

4h à 4°C	24h à 4°C



Framboises

par carton de 5 pièces / 110g

Pâte sucrée pur beurre, crème d'amande avec framboises entières et gelée de fruits rouges

4h à 4°C	48h à 4°C



Tatin

par carton de 10 pièces / 120g

Pâte brisée pur beurre, pommes fraîches caramélisées

4h à 4°C	48h à 4°C	12min à 180°C	2min à 600W

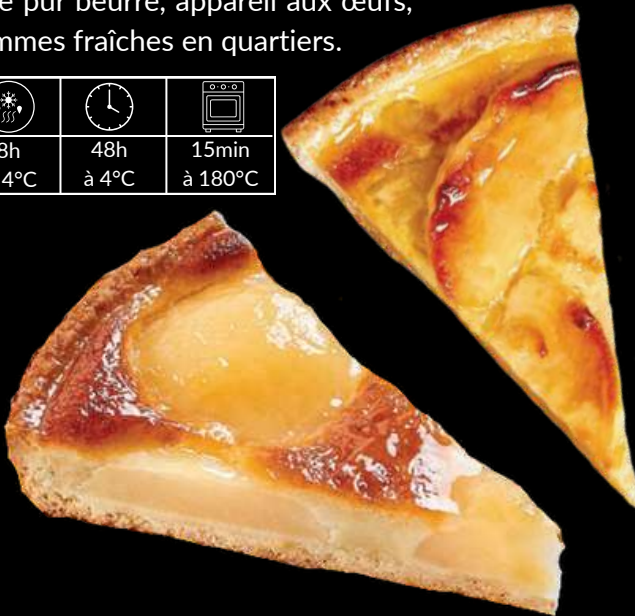
Tartes

Tarte Normande aux pommes

900g découpée en 8 parts

Pâte pur beurre, appareil aux œufs, pommes fraîches en quartiers.

		
8h à 4°C	48h à 4°C	15min à 180°C



Tarte grillée à la cerise

720g découpée en 10 parts

Pâte levée feuilletée aux œufs, cerises en purée.

		
7h à 4°C	24h à 4°C	15min à 180°C



Tarte aux Poires Bourdaloue

750g découpée en 8 parts

Pâte sablée pur beurre, crème frangipane aux œufs et demi-poires Williams

		
5h30 à 4°C	48h à 4°C	15min à 180°C

Tarte au citron meringuée

1000g découpée en 8 parts

Pâte sucrée, crème citron et meringue italienne

	
5 à 6h à 4°C	18 mois à -18°C

Entremets



Le Croustillant 3 chocolats

800g / 10-12 pers.

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir, deux mousses chocolat blanc et lait

	
5h à 4°C	48h à 4°C

Tiramisu individuel

110g / Boîte de 9 pièces

Biscuits boudoirs imbibés de café et une crème fraîche au mascarpone décorés de cacao

	
6h à 4°C	48h à 4°C

Le croustillant praliné

800g / 10-12 pers.

Biscuit aux amandes, croustillant au chocolat au lait et noisettes, mousse noisette/praliné et vanille, éclats de noisettes caramélisées

	
8h à 4°C	48h à 4°C

Les p'tits plus

Cœurs coulants chocolat

- par carton de 27 pièces / 110g
- par carton de 64 pièces / 30g

Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant

Profiteroles

par carton de 40 pièces / 25g

Parfait vanille



Apfelstrudel

par carton de 20 pièces / 110g

5h à 4°C	72h à 4°C	10 à 30 secondes à 700W

Moelleux rhubarbe pomme

par carton de 24 pièces / ~26g

Appareil aux œufs, garniture riche en fruits (22% de rhubarbe, 13% de pommes)

Mini tatin

par carton de 36 pièces / 25g

2h à 4°C	18 mois à -18°C	3min à 180°C	30sec à 800W



Choux à garnir Ø 8 cm

par carton de 140 pièces / 17g



Citron givré

Orange givrée

1/2 Noix de coco givrée

par carton de 10 pièces / 150ml

Ananas givré

par carton de 8 pièces / 100ml



Nids de meringue

par carton de 48 pièces / 20g



Rocher vanille

par carton de 24 pièces / 67.5g

Glace vanille, enrobage praliné, meringue



Myrtilles surgelées
par carton de 10kg



Framboises surgelées
par carton de 5kg



Chantilly debic freez
700ml
Conditionnement à l'unité
Crème sucrée



Demi-sphère chocolat noir
par carton de 45 pièces
Ø 71 mm x 36 mm



Coque chocolat noir
Nouveauté
avec socle stabilisateur
par carton de 30 pièces
Ø 70 mm x 55 mm

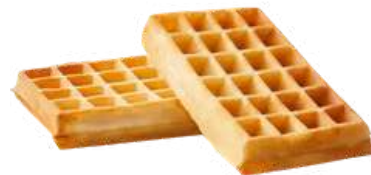


Cornets
Simple : Ø 47 x 161
Par carton de 325 pièces

Double : Ø 70 x 165
Par carton de 252 pièces



Biscuits gaufrettes
par carton de 1000 pièces
Ø 6cm
Personnalisables à partir de 8 cartons



Gaufres
par carton de 27
pièces / 80g

Topping 1000ml / à l'unité

Caramel toffee
Framboise
Fraise
Chocolat



Coulis 1000ml / à l'unité

Fruits rouges
Tropical



Les plaquettes en chocolat

... signez vos créations !

1 Choisissez la couleur de l'inscription

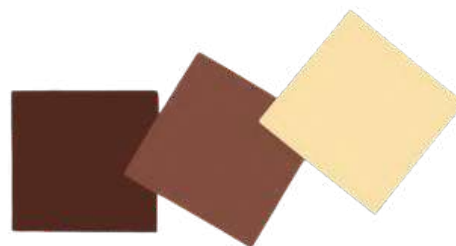
Pour le chocolat blanc :



Jaune Vert Rose Bleu Cuivre



Brun Noir Rouge Orange Rubis



Pour le chocolat noir ou lait :



Jaune Vert Rouge Orange Cuivre Rubis

2 Choisissez la forme de votre plaquette



Triangle glacé
H/ 5,8cm -Bte 360p.
Code 1193



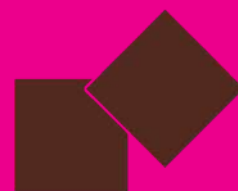
Coeur
H/ 7cm -Bte 200p.
Code 1175



Triangle
H/ 5cm -Bte 360p.
Code 1168



Carré
4x4cm -Bte 240p.
Code 1115



Carré
3x3cm -Bte 480p.
Code 1120



Ovale
4x3cm -Bte 560p.
Code 1145



Rond
diam. 3cm -Bte 480p.
Code 1045



Rond
diam. 5cm -Bte 240p.
Code 1015



Brisures assorties
diam. 4cm -Bte 400p.
Code 1006



Rectangle
6x2cm -Bte 400p.
Code 1107

3 Choisissez le texte

Vous pouvez apposer votre logo en nous le faisant parvenir.

Il est également possible de choisir votre texte ou graphisme.

Voici des exemples :



À la première commande, frais de cliché offerts dès 5 boîtes

Réassort : minimum 3 boîtes



CATALOGUE NUMÉRO 26

Valable du 1^{er} mars 2026 au 28 février 2027



03 89 37 09 28



@albaglaces



www.alba-glaces.fr



ALBA Glaces



96 route de Mulhouse, 68800 Vieux-Thann



Le Glacier
de vos restaurants préférés

