

Pâtissée Juste pour vous

Faites fabriquer vos propres recettes, signez vos produits & devenez inoubliable.

Simple & facile



Vous nous transmettez votre cahier des charges & le volume souhaité.

Nous vous proposons les recettes "prototypes" retenues par notre comité de dégustation interne.

Nous vous faisons parvenir les échantillons tests.

Vous validez votre version préférée.

Nous ajustons si nécessaire.

Nous lançons votre production.

Notre accompagnement



Nous vous aidons à élaborer votre cahier des charges selon vos attentes.

Nous vous proposons notre savoir-faire "pâtissier".

Nous vous proposons de partager notre expérience.

Nous vous proposons de personnaliser votre étiquette.

Nos conseils d'utilisation

Mix & Glace Italienne

Process de mise en oeuvre

- 1- Conserver à -18°.
- 2- Sortir le mix du congélateur la veille & laisser décongeler entre +4 et +6°.
- 3- Turbiner (avec possibilité de personnaliser).
- 4- Confectionner votre glace devant votre client !



Prête à consommer

Process de mise en oeuvre

- 1- Conserver à -18°.
- 2- Servir à -16° pour une glace plus facile à bouler & gustativement optimisée.
- 3- Utiliser une cuillère à température ambiante & sèche.
- 4- Après service, lissez, refermez le bac & limitez tout contact avec l'air & la lumière.