



ARTISAN CRÉATEUR DE DÉLICES GLACÉS ET AUTRES DOUCEURS



L'ARBRE A GLACES

Implanté depuis 2007 à Saint-Etienne, L'arbre à glaces, artisan glacier, confectionne avec expertise et tradition ses délices glacés.

• Nos valeurs •

La satisfaction du client, au cœur de nos préoccupations

Nous mettons un point d'honneur à appliquer des valeurs fondamentales qui font de notre société un partenaire commercial fiable :

- ✓ **Sérieux**
- ✓ **Professionalisme**
- ✓ **Réactivité**
- ✓ **Flexibilité**



Une entreprise 100% stéphanoise

Installé depuis le début de l'aventure à Saint-Etienne, nous sommes fiers de notre terroir et favorisons un **approvisionnement local**, au cœur du Forez.

De même, nous sommes adhérents à Loire et Saveurs, une association promouvant le **patrimoine gastronomique artisanal** du département.



NOS PRODUITS

Avec une qualité « premium », nos glaces répondent aux attentes des consommateurs : des produits plus gourmands, naturels et qualitatifs.

• Savoir faire traditionnel •

Nos glaces contiennent toute la **richesse de notre savoir faire d'artisan glacier.**

C'est à partir de recettes que nous avons minutieusement élaboré que nous fabriquons nos sorbets et crèmes glacées, le tout dans la plus pure **tradition.**



• Des ingrédients de qualité •

Très exigeants à ce propos, nous utilisons des **matières premières nobles, rigoureusement sélectionnées pour leurs qualités gustatives.**

Nos sorbets sont « plein fruit » et nos crèmes glacées confectionnées à partir de crème fraîche du Forez.



• Naturalité •

100% naturelles, nos glaces ne contiennent ni colorants, ni exhausteurs de goûts.

De plus nous n'utilisons **aucun arôme**, aussi bien naturel qu'artificiel.

• Nuancier du goût •

Créateur de saveurs, L'arbre à glaces propose une **large palette de parfums**, du plus classique au plus original.

Ceux-ci sont déclinés au sein d'une **grande variété de gammes de produits glacés**, du sundae à la glace à boule, en passant par les bûches glacées.

• Innovation •

Car pour nous artisan ni rime pas avec obsolète, nous sommes **perpétuellement en quête de nouvelles idées.**

C'est grâce à notre **esprit créatif** et à un important travail en **recherche et développement** que nous innovons continuellement pour vous proposer de **nouveaux produits.**



NOS GAMMES

Grand public



BACS & POTS

Nos gammes
Grand public

• Contemporaine •

De surprenantes et innovantes associations de saveurs qui invitent à un véritable voyage des sens

- Pots de 0,5L
- 12 références



7 Crèmes glacées

- Caramel, pralin
- Chocolat noir au sel rose de l'Himalaya
- Marron, cheesecake
- Sésame grillé
- Vanille de Madagascar
- Verveine, yuzu
- Yaourt, rose, safran

5 Sorbets plein fruit

- Coco, citronnelle
- Framboise, basilic pourpre
- Litchee, framboise, betterave
- Mangue, citron vert, curcuma
- Mandarine, passion, thym « citron »

✓ Des parfums inédits qui apportent un vent de nouveauté dans le rayon glacé !

Colisage	Palettisation
12 UV	84 colis / 1008 UV



BACS & POTS

Nos gammes
Grand public

• Classique 750 •

Une sélection de nos meilleurs classiques proposés dans un format 0,75L, ni trop grand, ni trop petit !



- Bacs de 0,75L
- 12 références

7 Crèmes glacées

- Caramel au sel de Guérande
- Chocolat noir 63%
- Madeleine pur beurre
- Noisette
- Nougat de Montélimar
- Vanille de Madagascar
- Verveine du Velay

5 Sorbets plein fruit

- Citron jaune
- Framboise
- Mangue Alphonso
- Piña Colada
- Poire Williams

✓ Des packaging colorés et assortis pour un harmonieux effet de gamme dans les linéaires.

Colisage	Palettisation
9 UV	96 colis / 864 UV



SNACKING

Nos gammes
Grand public

• Sundae •

Un classique des desserts glacés revisité pour un irrésistible plaisir gourmand.



Sundae crême
Caramel de lait
Eclats de palet breton

Sundae yaourt
Coulis de mûre sauvage
Gouttes de meringue craquante

- Une onctueuse base glacée à base de crème fraîche, nappée d'un généreux coulis et de morceaux craquants
- Pots individuels de 0,12L (cuillère incluse)
- 2 références

- ✓ **Desserts snacking individuels, en réponse à l'évolution des modes de consommation**
- ✓ **Des packaging colorés et attrayants**
- ✓ **Prêts à être distribués et à consommer**

Colisage	Palettisation
24 UV	72 colis / 1728 UV



NOS GAMMES

Utilisation
professionnelle



• Classique Pro •

La valeur sûre des professionnels du goût en attente de choix, de qualité et de fiabilité.

- Bacs 1/2 vitrine 2,5L
- 41 références



- ✓ Saveurs authentiques et richesse gustative
- ✓ Une large palette de parfums
- ✓ L'expertise du savoir-faire traditionnel artisanal

20 <i>Crèmes glacées</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Café Moka d'Ethiopie • Caramel au sel de Guérande • Chocolat au lait entier • Chocolat noir 63% • Confiture de lait • Infusion de menthe au chocolat • Madeleine pur beurre • Marron glacé • Noisette • Nougat de Montélimar 	<ul style="list-style-type: none"> • Nutella® • Pain d'épices • Pistache • Praline rose • Rhum-raisin • Spéculos • Thé Earl Grey • Vanille gousse • Verveine du Velay • Yaourt
17 <i>Sorbets plein fruit</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Abricot Bergeron • Cassis noir de Bourgogne • Citron zesté • Citron jaune • Citron jaune basilic • Fraise • Framboise • Fruit de la passion • Fruits exotiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Mandarine de Sicile • Mangue Alphonso • Mûre sauvage • Noix de Coco • Pamplemousse rose • Pêche de vigne • Piña Colada • Poire Williams
4 Sorbets	<ul style="list-style-type: none"> • Cacao • Poivron rouge 	<ul style="list-style-type: none"> • Romarin • Vinaigre Balsamique

Colisage	Palettisation
8 UV	40 colis / 320 UV



BACS VRAC PRO

Nos gammes
Utilisation professionnelle

• Exentrique •

De surprenantes et innovantes associations de saveurs qui invitent à un véritable voyage des sens.



- ✓ **Des parfums exclusifs et différenciants**
- ✓ **Quand savoir-faire et tradition riment avec créativité et originalité**

Colisage	Palettisation
8 UV	40 colis / 320 UV

- Bacs 1/2 vitrine 2,45L
- 12 références

7 Crèmes glacées

- Caramel, pralin
- Chocolat noir au sel rose de l'Himalaya
- Marron, cheesecake
- Sésame grillé
- Vanille, huile d'olive
- Verveine, yuzu
- Yaourt, rose, safran

5 Sorbets plein fruit

- Coco, citronnelle
- Framboise, basilic pourpre
- Litchee, framboise, betterave
- Mangue, citron vert, curcuma
- Mandarine, passion, thym « citron »



PRODUITS SEMI-FINIS

Nos gammes
Utilisation professionnelle

• Préparations pour glaces soft •

Quand praticité, rapidité et rentabilité riment avec qualité

- Préparation liquide réfrigérée pour sundae, glaces italiennes et frozen yogurt
- Bidon de 5L - refermables



6 références

- Caramel
- Chocolat
- Crème (neutre)
- Fraise
- Vanille
- Yaourt

✓ **Prêt à transformer**

✓ **Fabriqué avec de la crème fraîche du Forez pour une texture onctueuse et un goût incomparable.**

Colisage	Palettisation
36 UV	3 colis / 108 UV



Nos gammes
Utilisation professionnelle

PRODUITS SEMI-FINIS

• Fonds de bûches glacées à décorer •

L'arbre à glaces vous accompagne pendant les fêtes de fin d'année pour confectionner vos desserts glacés.



- ✓ *Minimisation de la main d'œuvre, gain de temps et d'efficacité*
- ✓ *L'expertise et le savoir faire artisanal pour une qualité gustative supérieure*

- Un cœur de meringue enrobé de sorbet plein fruit et/ou de crème glacée
- Prêt à personnaliser
- Rouleaux de 2L (± 25 parts)

10 références

- Crème glacée Vanille Bourbon gousse intégral
- Crèmes glacées Chocolat noir 63% et Vanille Bourbon gousse
- Crème glacée Chocolat noir 63% - sorbet plein fruit Poire Williams
- Crème glacée Vanille Bourbon gousse- sorbet plein fruit Fraise
- Crème glacée Vanille Bourbon gousse - sorbet plein fruit Framboise
- Crème glacée Caramel au sel de Guérande - sorbet plein fruit Pêche de vigne
- Crème glacée Nougat de Montélimar - sorbet plein fruit Fruits rouges
- Crème glacée Marron glacé – sorbet plein fruit Poire vanillée
- Sorbets plein fruit Abricot Bergeron et Framboise
- Sorbets plein fruit - Framboise et Fruits exotiques

Autres parfums disponibles sur demande

Colisage	Palettisation
2 UV	120 colis / 248 UV



CONTACTEZ NOUS

AAG FOOD INTERNATIONAL SAS L'arbre à glaces

11-13 rue Jean-Claude Verpilleux
42100 SAINT-ETIENNE
FRANCE



+33 4.77.33.37.45



contact@arbre-a-glaces.fr



Suivez nous sur les réseaux sociaux
L'ARBRE À GLACES (@arbreaglaces)

<https://larbreaglaces.eatbu.com/>

