Glaces des Alpes, el gelat gurmet que neix als Alps

+ Notícies | 25-06-2020 | 19:40



Jordi Córdoba, el representant 'GLACE DES ALPES' a Catalunya i Espanya

Al peu dels Alps, al costat de la bonica i bucòlica ciutat d?Annecy, a la regió de l?Alta Savoia, s?hi troba Glaces des Alpes, una marca de gelats genuïns ideats pel mestre artesà Stéphane Vindret, qui sempre busca marcar la diferència amb receptes innovadores, originals, gastronòmiques i diverses. Des d?allà, la firma s?ha anat expandint i fa poc més d?un any ha entrat amb força a Catalunya i Espanya sota el lideratge de Jordi Córdoba, el representant en aquesta zona, i gràcies a la distribució a Catalunya de Sobraquès Distribution i Canadell Gourmand, i a Espanya de Guzmán Bidfood.

?La particularitat d?aquest gelat és que el producte dura 24 hores en tancs de maduració, la qual cosa permet potenciar molt més l?aroma i tenir una millor textura. A part, s?hi posa molt poc aire i, per tant, és un gelat que té més matèria que la resta i és molt més rentable perquè en poden sortir moltes més boles i tarden més a fondre?s?, assenyala Córdoba, qui també concreta quin és el públic objectiu a qui es dirigeix el producte: ?Glaces des Alpes ven únicament al canal Horeca, és a dir, a l?hostaleria i restauració, així com a gelateries, per tant no es poden adquirir ni en supermercats ni grans superfícies. Som fidels als sectors de la restauració i la gelateria, són els nostres clients?.

Els gelats, elaborats amb els millors productes amb l?objectiu de crear les receptes més exquisides possibles, exhibeixen d?aquesta manera una textura única i, a més, carregada de nutrients naturals. Sense anar més lluny, els sorbets contenen com a mínim el 40% de fruita i això els fa molt gustosos i, alhora, accessibles a les persones veganes o amb intolerància a la lactosa.

Un ampli ventall de gustos

Un dels elements més distintius dels gelats de Glaces des Alpes és, sense cap mena de dubte, la seva àmplia gamma de gustos. ?Aquest any trobem novetats com el gelat amb trossos de cacauet garrapinyat; el de panettone, amb els seus talls de la fruita confitada; el de cotó fluix de sucre, el de fira de tota la vida, un gelat infantil molt sorprenent, o una vainilla negra, que és una vainilla tenyida amb carbó vegetal que sorprèn realment molt?. Tota aquestes propostes dolces comparteixen protagonisme amb una extensa gamma salada, on destaquen, entre altres, els gelats de ceps, foie, safrà o xampany, pertanyents a una línia enfocada sobretot a l?alta gastronomia.

Autor: Redacció