

Légende cellules

	= Contient
TP	= Trace possible dans matière première
.	Ces produits sont fabriqués dans un atelier qui utilise : œuf*, lait et produits laitiers*, fruits à coque*, gluten*, soja* et arachide*, nous ne pouvons donc garantir l'absence de ceux-ci.

Ce tableau est donné à titre indicatif, les compositions peuvent évoluer. Merci de vous référer à la composition sur l'étiquette du produit.

Type de produit	Désignation du produit	Protéines de lait	Lactose	Fruits à coque	Arachide	Gluten	Soja	Oeufs	Autres
Glace	Amande	.	.	.	.	.	.	.	TP Sésame
Glace	Amarena	.	.	.	.	.	.	.	Sulfites
Glace	American biscuit	.	.	TP	.	.	.	TP	
Glace	Azzuro	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Baba au rhum	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Banane nuty	.	.	.	TP	.	.	.	TP Sésame
Glace	Banoffee	.	.	TP	.	.	.	.	
Glace	Barbe à papa	.	.	TP	TP	.	.	.	
Glace	Barre caramel cacahuète	.	.	.	.	.	.	.	TP Sésame
Glace	Barre choco nut's	.	.	.	TP	.	.	TP	TP Sésame
Glace	Bimbo	.	.	TP	.	.	.	.	
Glace	Black ice	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Brownies	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Bubble gum	.	.	TP	TP	.	.	.	
Glace	Bulgare	.	.	TP	.	.	TP	TP	
Glace	Bulgare fraise	.	.	TP	.	.	TP	TP	
Glace	Butternut au mascarpone	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Cacahuète	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Café	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Calisson	.	.	.	.	.	.	TP	Sulfites
Glace	Camembert	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Cannelle	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Cappuccino	.	.	TP	.	.	.	TP	
Glace	Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Caramel beurre salé	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Caramel Salidou	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Cèpes	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Chartreuse®	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Chèvre	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Chocolat	.	.	TP	.	.	.	.	
Glace	Chocolat au lait	.	.	TP	.	.	.	TP	
Glace	Chocolat blanc	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Chocolat du Mexique	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Chocolat oranges confites	.	.	TP	.	TP	.	TP	Sulfites
Glace	Chouchou	.	.	TP	.	TP	TP	TP	
Glace	Confiture de lait	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Cookies nut's	.	.	.	TP	.	.	.	TP Sésame
Glace	Crème brûlée	.	.	TP	TP	.	TP	.	TP Sésame
Glace	Crème fraîche d'Isigny AOP	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Crumble fruits rouges	.	.	TP	TP	.	TP	.	TP Sésame
Glace	Double crème de la Gruyère	.	.	TP	.	TP	TP	.	
Glace	Duo choc	.	.	TP	.	.	.	TP	
Glace	Fleur d'oranger éclats de pistaches	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Foie gras	.	.	.	.	.	.	.	Sulfites
Glace	Fraise	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Fromage ail et fines herbes	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Génépi	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Gingembre	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Glace aux éclats de Daim®	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Grand Marnier®	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Huile d'olive	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Lavande	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Licorne	.	.	TP	TP	.	.	.	
Glace	Macaron framboise	.	.	.	.	TP	TP	.	
Glace	Madeleine de Commercy	.	.	TP	.	.	.	.	
Glace	Marron morceaux	.	.	TP	TP	.	TP	TP	
Glace	Mascarpone	.	.	TP	TP	.	TP	TP	TP Sésame
Glace	Menthe	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Menthe chocolat	.	.	TP	.	TP	.	TP	
Glace	Meringue	.	.	TP	TP	TP	TP	.	
Glace	Miel	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Miel pignons	.	.	.	.	.	.	.	
Glace	Mont-Blanc	.	.	TP	.	TP	TP	.	
Glace	Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot	.	.	.	.	.	.	.	Moutarde - Sulfites
Glace	Noisette	.	.	.	TP	.	.	.	



Légende cellules

	= Contient
TP	= Trace possible dans matière première
.	Ces produits sont fabriqués dans un atelier qui utilise : œuf*, lait et produits laitiers*, fruits à coque*, gluten*, soja* et arachide*, nous ne pouvons donc garantir l'absence de ceux-ci.

Ce tableau est donné à titre indicatif, les compositions peuvent évoluer. Merci de vous référer à la composition sur l'étiquette du produit.

Type de produit	Désignation du produit	Protéines de lait	Lactose	Fruits à coque	Arachide	Gluten	Soja	Oeufs	Autres
Sorbet	Fraise	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Fraise des bois	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Fraise menthe douce	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Framboise	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Framboise, litchi, eau saveur de rose	TP	TP	TP	.	.	.	.	
Sorbet	Fruits des tropiques	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Fruits du soleil	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Fruits rouges	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Groseille, framboise	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Hibiscus rouge, passion, banane	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Kalamansi	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Limoncello	.	.	TP	TP	.	TP	TP	
Sorbet	Litchi	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Mangue	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Melon	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Menthe Pastille®	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Mirabelle	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Mojito	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Mûre	.	.	TP	.	.	.	.	
Sorbet	Myrtille	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Orange	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Orange sanguine	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Pamplemousse rose	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Passion	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Pêche blanche, jasmin	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Pêche de vigne	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Piñacolada	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Poire	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Pomme cidrée	.	.	.	.	.	.	.	Sulfites
Sorbet	Pomme verte	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Porto 10 Ans	.	.	.	.	.	.	.	Sulfites
Sorbet	Rhubarbe	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Tomate basilic	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Vinaigre balsamique	.	.	.	.	.	.	.	Sulfites
Sorbet	Yuzu	.	.	.	.	.	.	.	
Sorbet	Yuzu, citron vert	.	.	.	.	.	.	.	

La réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires a été harmonisée au niveau Européen via l'entrée en vigueur du règlement n°1169/2011 en décembre 2011, appelé également règlement INCO (Information du consommateur). L'objectif principal de ce nouveau texte est de tendre à un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts des consommateurs ; Ce nouveau texte réglementaire implique de mettre à jour les étiquettes des produits avec notamment trois changements importants dont la déclaration des allergènes devenant obligatoire pour les denrées vendues non préemballées (mise en application : 13 décembre 2014). Ces informations doivent être mises à disposition sur la denrée elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, à l'aide d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié.

Siège et site de fabrication

PAE la Caille, 191, avenue des Marais, 74350 Allonzier la Caille, France

Tel: +33 (0)4 50 46 45 00

commercial@glacesdesalpes.com

WWW.GLACESDESALPES.COM