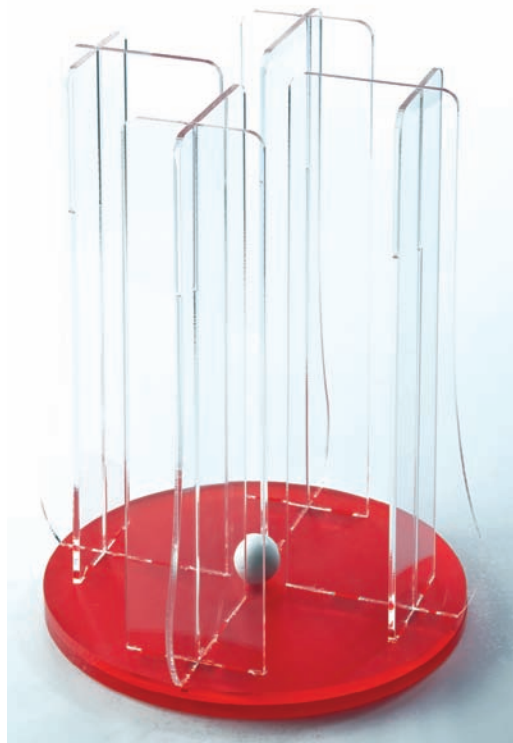


chocolat, des petits bâtonnets ou des formes ajourées à piquer sur le dessus de vos coupes pour donner à vos réalisations glacées un cachet particulier. Possibilité d'apposer l'impression de votre nom ou logo pour personnaliser votre dessert.

Contact : Tél. 03 89 81 88 01

Matfer



Matfer complète sa gamme d'accessoires à glace, avec deux porte-pots à glace en acrylique, afin de stocker des pots ronds empilables dans des conditions d'hygiène optimales. Ici, le modèle 4 colonnes, rotatif.

Parmi les produits vedettes pour l'activité glace, Matfer et Flo du groupe Matfer Bourgeat proposent des gammes Univers glace : Matfer à travers son catalogue Flo propose un nouveau pot à glaces de 12 cl en carton imprimé, qui sort de la monotonie grâce à son décor exclusif, ludique et qui plaira aux enfants ! Code 934201.

Matfer complète sa gamme d'accessoires à glace, avec deux porte-pots à glace en acrylique, afin de stocker des pots ronds empilables dans des conditions d'hygiène optimales. Modèle une colonne code 670908. Modèle quatre colonnes, rotatif code 670909. À noter que dans son nouveau catalogue 2011 qui vient de paraître, Matfer propose en plus des machines et siphons à chantilly, une large gamme de cuillères et portionneuses à glace, de présentoirs à cornets et de bacs de nettoyage.

Contact : Tél. 01 43 62 60 40

Email : matfercontact@matfer.com

Masterchef



Jérôme, chef pâtissier Maison Léonard Traiteur.

Masterchef est aussi un pasteurisateur, une turbine ou les deux en un.

Maison Léonard, traiteur, organisateur de réception à Épinal a choisi Masterchef pour sa polyvalence. Grâce au Masterchef avec lequel il réalise ses fabrications pâtisseries chaque jour (crème anglaise, crème pâtissière, ganaches bonbon, mise au point de la couverture de chocolat, fruits pochés, etc.), Jérôme, le chef pâtissier a aussi produit jusqu'à 700 l de glaces et de sorbets pour les 7000 convives du dernier jour de l'an ! C'est avec les conseils de Nicolas Coffin, pâtissier conseil chez Mono France et formateur en pâtisserie que Jérôme a mis en place ses recettes de glaces et sorbets tels que vanille, fraise, melon, citron... Mais aussi des recettes aux saveurs parfois surprenantes telles que : tomate basilic, foie gras, Munster, mirabelle, griotte, etc.

Jérôme réfléchit maintenant au développement de nouveaux produits de confiserie comme les guimauves et les pâtes de fruit avec son Masterchef : Masterchef offre une grande variété de programmes adaptables aux recettes de chacun. Son nettoyage rapide permet l'enchaînement des fabrications tout au long de la journée.

Contact : Tél. 01 60 86 50 81 - Fax : 01 60 86 63 65

Nikaia Ice Cream

Nikaia commercialise tout le matériel et tous les produits dont ont besoin les glaciers artisans : du matériel de laboratoire Promag au tarif usine, mais aussi d'autres marques sur demande.

Des vitrines Orion également vendues au tarif usine. Des produits semi-élaborés destinés à la fabrication ; bases, stabilisants, arômes, extraits naturels et aussi lait en poudre, sucres, cacao, etc.

Des petits pots en plastique et en carton, personnalisables avec votre logo, serviettes, pailles, cuillères... Des cornets gaufrettes espagnols.

La gamme comporte plus de 300 références.

Les produits vedettes sont les vitrines Orion ; Trilogy, Korea, Tecnica, ZIP, SMART - des vitrines haut de



Les Stickaway de Leagel.



Vitrine Orion.

gamme de 6 à 24 bacs. Mais aussi, les laboratoires haute performance Promag ; pasteurisateurs, cuves de maturation, turbines, machines SOFT, machines Chantilly. Et bien sûr les incontournables **cornets gaufrettes** de fabrication espagnole, semi-artisanale. Les cornets sont très soigneusement emballés pour éviter la casse. Quatre tailles - diamètre 45/hauteur 185 mm, d55/h220, d70/h180, d90/h250 mm.

Enfin, côté nouveautés, il y a le **marbrage « choco-flakes »** de Leagel, un étonnant alliage de chocolat blanc, noisette et de pétales de maïs.

Le tout nouveau concept du **stickaway** de Leagel : un eskimo artisanal avec sa couverture croquante. Il existe plusieurs couvertures très savoureuses ; chocolat fondant, chocolat blanc, chocolat au lait, pistache, fraise, café et noisette. Pour utiliser votre propre glace pour d'innombrables créations !

Contact : Tél. 04 93 07 10 40 - Fax : 04 93 07 92 41

Email : vte@nikaia-icecream.com

Pacojet

Incontournable ou presque en restauration, le Pacojet permet en quelques secondes sans décongélation préalable, de réaliser des préparations naturelles à base de produits frais.

Vous fabriquez vos glaces, sorbets, mousses, farces, terrines, sauces, coulis et émulsions diverses... Les fruits ou légumes restent entiers et conservent leurs propriétés d'origine. Les produits sont utilisés

Nikaia
ice cream

Distributeur d'

ORION

Catalogue et vente en ligne sur www.nikaia-icecream.com

De 1981 à 2011 - 30 ans au service des glaciers artisans

ZI D11 06700 ST-LAURENT-DU-VAR France Tél. 0493 07 10 40 email : vte@nikaia-icecream.com