

The background of the entire image is a light green color. It is decorated with various line-art illustrations of ice cream. There are several ice cream cones with different toppings like chocolate chips, sprinkles, and fruit. There are also bowls of ice cream and some cones with a cinnamon stick sticking out of the top. These illustrations are scattered around the central text, creating a playful and thematic border.

Les Soleiades

Maître artisan Glacier en Provence

Tour de France

Du Sud Ouest au Sud Est

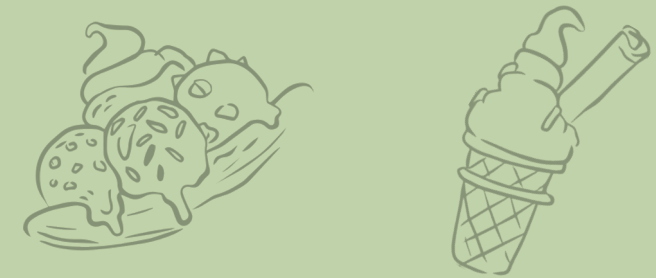
Nos Bufflonnes
élevées en

Aveyron



Var

Toutes nos recettes sont créées par un
Maître Artisan Glacier en Provence



Niché au cœur de la **Provence**, notre **atelier** incarne l'alliance parfaite entre **tradition et exigence**.

Véritable trait d'union, il relie les **éleveurs de bufflonnes en Aveyron** à notre **savoir-faire artisanal**.

Chaque matière première est rigoureusement sélectionnée pour sa **qualité et son authenticité**.

Le lait de bufflonne, **riche et naturel**, devient l'élément central de **créations uniques**.

Nous sublimons ces ingrédients pour révéler toute leur intensité. Ainsi naissent des **glaces d'exception**, reflets d'un **terroir** et d'un **engagement sincère**.



Le lait de bufflonne

une richesse naturelle incomparable

Le lait de bufflonne est un lait d'**exception**, reconnu pour sa texture onctueuse et ses qualités organoleptiques exceptionnelles, qui permettent de produire les premières glaces sans aucun ajout de matière grasse. Contrairement à certaines idées reçues, il est naturellement plus gras. Cette richesse est entièrement issue de la nature, offrant un goût léger et une **qualité nutritionnelle** remarquable.

Comparé au lait de vache, le lait de bufflonne se distingue par ses apports supérieurs :

Jusqu'à **100 % de calcium en plus**, essentiel pour la solidité des os et des dents.

Environ **50 % de cholestérol en moins**, pour une meilleure gestion de l'équilibre alimentaire.

Jusqu'à **100 % de magnésium supplémentaire**, contribuant au bon fonctionnement musculaire et nerveux.

Grâce à sa composition **naturellement riche**, le lait de bufflonne offre davantage de bienfaits nutritionnels, tout en apportant une **texture crémeuse** et un **goût délicat** qui séduisent les amateurs de produits authentiques.

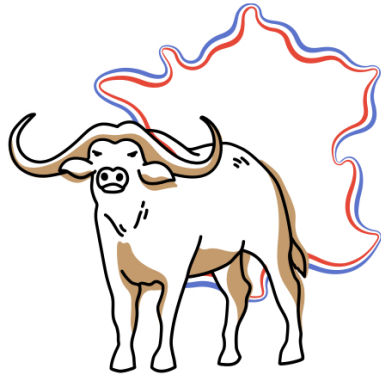
Un lait pur, **généreux** et naturellement **complet**, au service du plaisir et du bien-être, pour les amateurs de terroir et de bons produits



LE SAVOIR-FAIRE DE NOS 5 FERMES TRADITIONNELLES



**Situées dans le Cantal
et l'Aveyron**



**Plus gros cheptel
français**



Elevage traditionnel



Accès aux pâturages



Circuit-court

Sorbets pleins fruits à l'eau purifiée CRYO®

Nos sorbets à l'intensité du fruit.



Élaborés à partir de fruits soigneusement sélectionnés et d'une **eau purifiée** par procédé CRYO®, ils offrent une **expérience gustative unique**, à la fois fraîche, intense et naturelle.

Au cœur de cette exigence : une eau d'exception.

Grâce à un **processus** avancé combinant microfiltration, absorption et purification, l'eau est débarrassée de la quasi-totalité des impuretés : chlore, métaux lourds, particules et résidus indésirables.

Ce procédé permet d'obtenir une eau :
parfaitement pure, purifiée et dynamisée, qui contribue également à une meilleure assimilation par l'organisme et participe à une expérience plus **saine** et plus **naturelle**.

Une glace plus **pure**, plus **intense**.

Sans ajout superflu, sans compromis, nos sorbets pleins fruits révèlent :

- une texture fine et rafraîchissante
 - une explosion aromatique fidèle au fruit
- une **qualité irréprochable** jusque dans l'eau utilisée.

Parce qu'un grand sorbet commence par une eau parfaite..

