Renzo
L'Artisan Glacier

NOTRE COLLECTION



FABRIQUÉS EN SAVOIE

LE PLAISIR DES PAPILLES !

NOS GLACES



Les gourmandes

- Amarena
- Brownies
- Cacahuètes
- Café
- Caramel au beurre salé
- Caramel à la fleur de sel
- Chocolat blond
- Chocolat au lait
- Chocolat noir
- Chocolat rocher
- Chocolat orange
- Cookies
- Crème brûlée à la fève Tonka
- Fleur de lait
- Madeleine
- Marrons glacés
- Menthe chocolat
- Meringuella, une création Renzo
- Miel
- Noisettes
- Noix
- Noix de coco
- Nougat
- Pain d'épices
- Pistache
- Réglisse
- Snikers
- Spéculoos
- Stracciatella
- Tartinella
- Tiramisu
- Vanille
- Vanille macadamia
- Yaourt

Les atypiques

- Barbe à papa
- Bonbons aux chocolats multicolores
- Bubble gum
- Kinder
- Oréo
- Schtroumpf
- Cannelle
- Chèvre
- Coquelicot
- Edelweiss
- Gingembre
- Huile d'olive
- Lavande miel
- L'étoil'O myrtille
- Moutarde
- Rose
- Sésame blond et graines de sésame noir torréfiés
- Thé vert
- Thym
- Vanille truffe noire et éclats de chocolat noir
- Verveine
- Violette
- Vinaigre balsamique

Nos glaces et sorbets sont proposés en différents formats selon les parfums : **125 mL, 0,5 L, 1 L, 2,5 L, 5 L et 6 L.**

Les alcoolisées

- Chartreuse
- Génépi
- Grand Marnier
- Plombières
- Rhum raisins





NOS **SORBETS**



Les fruités

- 3 agrumes
- Abricot
- Ananas
- Banane
- Cassis
- Cerise
- Citron
- Citron vert
- Coco
- Fraise
- Fraise basilic
- Framboise
- Fruits exotiques
- Fruits des bois
- Groseille
- Litchi
- Mandarine
- Mangue
- Melon
- Mirabelle
- Myrtille
- Orange sanguine
- Pamplemousse rose
- Passion
- Pêche blanche hibiscus
- Pêche de vigne
- Poire
- Pomme verte
- Rhubarbe

Les atypiques

- Basilic
- Betterave
- Chocolat noir
- Citron aneth
- Menthe
- Romarin
- Tomate basilic
- Virgin mojito
- Limoncello





Chez **Renzo, l'Artisan Glacier,** les glaces et les sorbets sont élaborés dans le respect du savoir-faire artisanal, à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Les fruits, récoltés à maturité, sont choisis pour leurs qualités gustatives.

Dans notre atelier, des pâtissiers passionnés associent gestes artisanaux et équipements modernes pour donner naissance à des créations gourmandes et authentiques.

Le secret de nos glaces réside aussi dans leur fabrication : après 12 heures de maturation, un foisonnement maîtrisé permet d'incorporer un minimum d'air dans nos glaces, pour une texture dense et onctueuse, tandis que nos sorbets révèlent toute l'intensité et la richesse des fruits.

NOS DESSERTS GLACÉS

- Brownie glacé
- Charlottes
- Chouchou
- Coupe nougatine glaces ou sorbets
- Duo pistache cannelle
- Croustillant chocolat noir ou chocolat passion
- Nougat glacé
- Pavlova
- Omelettes norvégiennes
- Profiteroles XXL
- Saint-Honoré
- Rocher
- Secret
- Tarte du verger
- Tarte glacée abricot
- Tartes meringuées
- Trio 3 agrumes
- Vacherins
- Méli-mélo de 4 desserts glacés individuels
- Desserts glacés individuels : secret vanille, rocher noisette, choux vanille, nougat glacé
- Coupes glacées individuelles



Nos desserts glacés se déclinent en **4, 6, 8, 10 ou 12 parts**, selon les spécialités.

Notre gamme évolue au fil des saisons : certaines créations ne sont donc pas disponibles toute l'année.

Cette sélection n'est pas exhaustive : de nouvelles gourmandises viennent enrichir notre offre à chaque saison !

Renzo
L'Artisan Glacier

Visionnez notre vidéo

FABRICATION ARTISANALE

859 Route d'Aix - 73420 Viviers-du-Lac
09 83 47 14 10 - info@renzoglacier.fr
www.renzoglacier.fr

@renzoglacier

Crédits photos : Renzo - Sibylle Bréchu - Adobe Stock - Freepik - Studio Mandarine