

Pour cette saison 2011, Ô Sorbet d'Amour confirme sa position de précurseur et son originalité avec une carte de parfums riche et originale

Le 5 mai 2011 – Depuis 1935, Ô Sorbet d'amour joue la carte de la qualité et de la création. Cet été, plus de 100 parfums composeront la carte de crèmes glacées et sorbets. Une partition sans faute, alliant des saveurs traditionnelles à de récentes découvertes telle que les Fèves Tonka. L'originalité est au rendez-vous pour répondre aux attentes des gourmands mais aussi de gourmets exigeants et difficiles à surprendre ! Les nouveautés de l'été 2011 reflètent bien cette volonté de proposer de l'originalité et de la qualité.



La variété de parfums



104, c'est exactement le nombre de parfums à la carte de la maison pour la saison 2011.

L'inspiration et la curiosité guident nos Maîtres Glaciers qui élaborent des glaces originales. Ils jouent tels des chefs d'orchestres inspirés, à marier les fruits, les condiments, les fleurs (le jasmin a rencontré un réel succès !) pour vous proposer de nouveaux trésors gourmands au rythme des saisons ...

Les sorbets sont le fleuron de la maison, avec **36** parfums à la carte !

Les meilleures variétés de fruits sont recherchées tout comme les produits de terroirs reconnus, souvent labellisés. Par exemple, l'Abricot Bergeron, de la vallée du Rhône, le Cassis Noir de Bourgogne, ou bien le Melon des Charentes, ou enfin la Mangue Alfonso d'Inde.

Les crèmes glacées, avec une partition de **68** parfums revendiquent un large choix, brise-cœurs des gourmands !

Nous ne citerons ici que quelques divines créations : Le Pin des Landes (les origines sur le bassin d'Arcachon obligent !), Mascarpone-Figue (terriblement exquis, essayez le absolument !) , Diamant le parfum des 60 ans de la maison (crème glacée à la vanille, mélangée à une crème de caramel au beurre salé, incorporée d'amandes caramélisées au beurre salé).

Précurseur ! L'originalité de la carte

La volonté d'innover des maîtres glaciers de la maison et leurs nombreux essais ont permis d'élaborer, au fil du temps, des parfums très originaux, étonnants et parfaitement équilibrés.

« Il est surprenant et toujours si agréable de voir comment les gens sont eux mêmes étonnés et ravis quand ils goûtent un parfum original pour la première fois, comme le gingembre par exemple » dit Olivier de Labarre, maître artisan glacier (formé chez Le Nôtre).

La gamme joue sur la table d'été avec des **sorbets se mariant aux salades**, végétales ou desserts tels que Betterave, Anis, ou Jasmin.

La carte se compose aussi avec les fruits de **nos jardins du Sud Ouest** : ils donnent les parfums de nos souvenirs d'enfance tels que le Coing, la Figue violette, la Fraise sauvage mara des bois ou encore la Rhubarbe.

Enfin, pour les chaleurs de l'été, Ô Sorbet d'Amour propose toute une **partition de fraîcheur** : du Citron-basilic au Thé vert à la menthe, en passant par la mandarine, l'orange sanguine, le Mojito ou le cocktail d'agrumes...

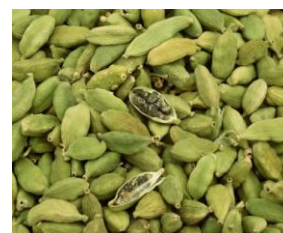
Les nouveautés 2011 : place à la différence !

Brownie : Une crème glacée élaborée à partir d'un chocolat Grand cru de Valrhona « Guanaja » (70% de cacao) où est incorporé une pâte de noix de Pécan, des noix de Pécan caramélisées et des petits morceaux de Brownie. (*notre conseil maison : à marier avec madeleine ! divin !*)



Fèves de Tonka-Chocolat blanc : une crème glacée au chocolat blanc, mélangée à de la Fève Tonka. (*petite information pour briller en société : cette graine récemment utilisée par les plus grands chefs provient d'un arbre dont le bois dur est commercialisé sous le nom de « teck »*).

Cardamome : une crème glacée aromatisée à la poudre naturelle de Cardamome : les graines de Cardamome douces et épicées, sont utilisées dans la cuisine indienne, asiatique et africaine, entières ou en poudre. (*notre petite astuce : il est aussi d'usage d'en mettre une graine dans chaque tasse de café turc...alors pour surprendre vos invités accompagnez le café d'une petite boule de cardamome !*)



Madeleine de Commercy : une crème glacée aromatisée d'extraits naturels de Madeleine et incorporation de morceaux de Madeleine de Commercy. Cette appellation est labellisée, les madeleines sont produites à Commercy, dans la Meuse depuis le XVIIIème siècle.

Points de vente et horaires d'ouverture : www.sorbetdamour.fr

Arcachon – La Moulleau : 05 56 54 52 16

Arcachon – Casino : 05 56 83 00 69

Arcachon – Gambetta : 05 56 83 73 59

Andernos : 05 57 70 27 48

Bordeaux : 05 56 81 33 05

Le Cap Ferret : 05 56 03 79 98

Toulouse : 05 62 27 13 40

Contact Presse :

Cendrine Augères - 06 80 60 50 49 – contact@concept-action-market.fr

Photos HD des produits, magasins et fabrication à votre disposition.