DIDIGELATO

COLLECTION 2023/2024

CRÉATEUR DE GLACES TRADITIONNELLES

DIDI GELATO

DES DESSERTS SAVOUREUX ET GOURMANDS

UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE ET UNE CONCEPTION 100% FRANÇAISE D'ARTISAN GLACIER POUR PLUS DE QUALITÉ ET DE GOURMANDISE.

• Des glaces et sorbets d'artisans fiers de leur savoir-faire, soucieux de naturalité et exigeants sur l'origine des matières premières,
• Des produits de spécialistes, fabriqués avec passion dans nos ateliers ou sélectionnés avec soin chez des partenaires qui partagent les mêmes valeurs.

Notre ambition est que chacun de nos clients puisse trouver dans notre offre (standard ou sur mesure) la solution qui donnera encore plus de plaisir au dessert !

La Compagnie du Street Food qui représente la marque DIDIGELATO, fait partie d'un regroupement de plusieurs glaciers, pâtissiers et boulangers, poursuivant une ambition forte commune : Devenir le premier fournisseur de desserts pour la restauration commerciale HALAL.

Nous concevons des glaces traditionnelles Halal. Nos métiers nous conduisent à trouver des solutions pour les professionnels de la restauration provenant d'univers différents : restaurateurs, traiteurs, hôteliers, glaciers, spécialistes de la vente à emporter, boulangers, pâtissiers, chocolatiers... Nous sommes fiers d'apporter des produits, des services...

DE NOTRE PASSION, NAÎT NOS SAVOIR-FAIRE :

- Des savoir-faire reconnus : des titres d'excellence pour nos glaciers et pâtissiers et des certifications apportant un gage de qualité
- Une centaine de fabrications sur-mesure par an en glaces et sorbets produites pour nos clients qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales.
- Un seul interlocuteur de la conception à la livraison des produits, grâce à notre expertise en logistique
- Conseil dans tous vos projets : monter un glacier, construire votre offre de desserts, réaliser votre carte de glaces...

LE MOT DU PRÉSIDENT

Je suis fermement convaincu que l'alliance d'une alimentation saine et de la valeur éthique pour un avenir meilleur pour tous. Notre engagement envers une alimentation responsable se reflète dans la qualité des produits que nous proposons Halal, dans la transparence de convictions et d'engagement.

Nous élaborons un nouveau produit Halal sur le marché Français destiné à la restauration rapide, restauration traditionnelle et magasins d'alimentations.

La volonté et le but d'étoffer une gamme de produits Halal sans substances alcoolisées chimique sans gélatine animale et colorants chimiques pour le bien-être de notre santé, ces produits sont des éléments néfastes pour la santé et cancérogène, c'est un engagement pour la santé publique et le bien être pour nos clients.

MONTANA MEHALLEL
PRÉSIDENT

DIDIGELATO

COLLECTION **CRÈME**

ONCTUOSITÉ ET FLEUR DE LAIT

Toutes les crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème française.
Toutes les glaces aux œufs sont fabriquées avec des œufs de poules élevées en France.
Sous réserve de disponibilités des matières première.

VANILLE

Glace gourmande au lait frais et intense à la gousse de vanille Bourbon

Ref: CRE12024

CHOCOLAT

Cette glace onctueuse à la douce saveur de chocolat en version healthy

Ref: CRE22024

NOUGAT

Plongez dans la fusion audacieuse d'un nougat glacé de Régions de France et ses éclats d'amandes

Ref: CRE42024

PISTACHE

Croquer dans une pistache de Sicile, sa saveur subtile est surprenante

Ref : CRE32024

MENTHE CHOCOLAT

La force de la menthe et la douceur d'un chocolat tendre en bouche

Ref : CRE52024

LES BACS

GLACE EN BAC DE 2,5 L

Il existe plusieurs parfums de glace, mais parmi les recettes à la carte les plus prisées au monde, nous vous proposons les 10 parfums sélectionnés suivant nos compositions afin d'avoir une meilleure rentabilité. Vous ravira votre clientèle en les proposant dans votre commerce !

NOMBRE DE BOULES A UN VOLUME D'ENVIRON 50ML	1L	900ml	400ml	350ml
	20	18	8	7

SELECTION
RECETTES CRÈME

Originale et facile à valoriser : **vos coupes à la carte.**
À déguster au soleil en début d'après-midi
Ou en accompagnement de vos fins de soirée.

L'AMÉRICAINE GREEDY

1 Boule Vanille,
1 Boule chocolat,
1 boule Nougat,
Coulis Caramel Beurre Salé
Chantilly

LA DAME BLANCHE

2 Boules Vanille,
1 Boule Chocolat
Coulis Chocolat
Pétales d'amende
Chantilly

COCOCHOCO

1 Boule Chocolat
1 Boule Pistache
1 boule de Vanille
Coulis Chocolat Liégeois
Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 Boules Vanille
1 Boule Chocolat
Coulis Chocolat Liégeois
Chantilly

FRAISE MELBA

2 Boules Vanille ,
1 Boule Fraise
Coulis Framboise
Chantilly

GOURMET MINT

1 Boule Vanille
2 Boules Menthe Chocolat
Coulis Chocolat
Chantilly

BANANA SPLIT

2 Boules Vanille
1 Boule Chocolat
1 Boule fraise
Coulis Chocolat
Banane
Chantilly

COLLECTION **SORBET**

DOUCEUR ET FRAÎCHEUR

Fruits issus essentiellement de coopératives fruitières françaises
Sans colorants, sans arômes, **Sucre Français**
Sous réserve de disponibilité des matières première.

COCO

Apprécier toute la saveur de la noix de coco dans un dessert léger

Ref: SOR120254

FRAISE

Profitez du vrai goût de la fraise et de son arôme à la fois intense et délicat

Ref: SOR220264

MANGUE

Un sorbet explosif fruité à la mangue tendre et généreuse

Ref: SOR320274

LITCHI

La saveur douce et sucrée d'un sorbet du fruit frais par excellence

Ref: SOR420284

CITRON VERT

Savourez le parfum acidulé et sucré hautement juteux du trés rafraîchissant citron vert

Ref: SOR520294

LES BACS

GLACE EN BAC DE 2,5 L

Il existe plusieurs parfums de glace, mais parmi les recettes à la carte les plus prisées au monde, nous vous proposons les 10 parfums sélectionnés suivant nos compositions afin d'avoir une meilleure rentabilité. Vous ravira votre clientèle en les proposant dans votre commerce !

NOMBRE DE BOULES A UN VOLUME D'ENVIRON 50ML	1L	900ml	400ml	350ml
	20	18	8	7

SELECTION
RECETTES SORBET

Originale et facile à valoriser : **vos coupes à la carte.**
À déguster au soleil en début d'après-midi
Ou en accompagnement de vos fins de soirée.

PLEIN SUD

1 Boule Fraise
Boule Mangue
1 Boule Citron Vert
Coulis Exotique
Chantilly

DIDI GELATO

1 Boule Litchi
1 Boule Citron Vert
1 Boule Coco
Coulis Fraise
Chantilly

COCO EXOTIQUE

1 Boule Mangue
1 Boule Litchi
1 Boule Coco
Coulis Fraise
Chantilly

TENTATION EXOTIQUE

1 Boule citron Vert
1 Boule Mangue
1 Boule Coco
Coulis Exotique
Chantilly

TENTATION FRUITÉ

2 Boules Mangue
1 Boule Fraise
Coulis Framboise
Chantilly

ESTIVALE

1 Boule Fraise,
1 Boule Mangue
1 Litchi
Coulis Framboise
Chantilly

LA SORBIÈRE

1 Boule Mangue
1 Boule Fraise
1 Boule Litchi
1 Boule Citron Vert
Coulis Fraise ou Framboise
Chantilly

NOS POTS
GLACÉS GOURMANDS

FONDANT CHOCO
Ref: DDI20243

VANILLE MACADAMIA CARAMEL
Ref: DDI20244

BANANE CARAMEL PECAN
Ref: DDI20241

VANILLE AUX COOKIES PEPITES DE CHOCOLAT
Ref: DDI20242

NOS POTS GOURMANDS EXISTENT AUSSI EN VERSION **140ML** !

COULIS CRÈME

VANILLE
Ref: COU582320

CHOCOLAT
Ref: COU582322

CAFÉ LIÉGEOIS
Ref: COU582323

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Ref: COU582328

CARAMEL BEURRE SALÉ
Ref: COU582324

COULIS SORBET

FRAISE
Ref: COU582325

FRAMBOISE
Ref: COU582326

EXOTIQUE
Ref: COU582327

COLLECTION ACCESSOIRES

PORTE-CORNETS 4 TROUS INOX

Ref: POR02322

PORTE-CORNETS 3 TROUS INOX

Ref: POR02323

PORTE-CORNETS GLACE ITALIENNE VANILLE/CHOCOLAT

Ref: POR02325

PORTE-CORNETS GLACE 3 BOULES ET CHANTILLY

Ref: POR02324

PORTIONNEUSE À GLACE

Ref: POR02321

NOMBRE DE BOULES PAR LITRE DE GLACE	Ø65mm	Ø56mm	Ø51mm	Ø49mm	Ø46mm	Ø44ml	Ø39mm
	12	20	24	30	36	40	50

DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES INOX

Ref: DIS02420

MINI-SERVIETTES 1 PLI

Ref: SER02522

MINI-SERVIETTES ECOLABEL 1 PLI

Ref: SER02522

COUPE À GLACE BASSE 25CL

Ref: COUP026620

COUPE À GLACE HAUTE 27CL

Ref: COUP026621

COUPE BANANA SPLIT 28CL

Ref: COUP026622

VERRE THERMIQUE 30CL

Ref: VERR027620

COUPE À GLACE EN VERRE 29CL

Ref: COUP026623

SIGNALETIQUE STOP-TROITTOIR

Ref: STOP026620

CASQUETTE PERSONNALISÉE

Ref: CAS026621

TABLIER PERSONNALISÉE

Ref: TAB026622

VITRINES RÉFRIGÉRÉES **16 BACS** SURGELÉS

Système de réfrigération hybride avec double contrôleur et une température de fonctionnement -10°C/-14°C. Double éclairage LED.

LED | R290 Réfrigérant propane (R290) | Statique | Dég naturel | Groupe de condensation incorporé

Ref: MS582301

PRÉANBULE

LA CRÉATIVITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SONT NOS PRIORITÉS :

Nous avons choisi de développer une gamme de glaces Halal élaborées dans nos ateliers, qui apportent des réponses inscrites dans l'art du glacier et dans la tradition de la Glace gourmande toujours dans l'optique de « donner du plaisir au dessert ».
Toutes nos recettes sont élaborées sur la base de recettes traditionnelles issues du savoir-Faire Français de l'Artisan-Glacier.

Nos ingrédients sont sélectionnés pour leur qualité gustative et leurs maturités afin de vous proposez des produits d'exceptions culinaires Français. Nous profitons de cet événement pour présenter D.D.G qui élabore les glaces Halal, un nouveau produit sur le marché Français destiné à la restauration rapide, restauration traditionnelle et magasin d'alimentation. Notre engagement envers une alimentation responsable se reflète dans la qualité des produits que nous proposons Halal, dans la transparence de convictions et d'engagement.

DÉVELOPPEMENT DE L'ENTREPRISE

Né d'une forte ambition et fidèles à leur avenir professionnel, c'est une histoire d'amour entre un père et ses enfants dans les années 1990 où le premier restaurant prend forme dans le sud de la France, très vite un engouement de la part de la clientèle.

Le père apporte son savoir-faire industriel et commercial, très vite les enfants et son épouse s'occupent de l'installation logistique et commercialisation, voilà le début de L'aventure.

Ils créent ensemble en 1999 Eden-Rock et le Dolce-Vita en 2000 puis Quai des glaces en 2016 dans un esprit écologique avec un service de proximité à la clientèle avec des triporteurs à glaces.

Quai des glaces rejoint la Compagnie du Street Food créée en 2019 spécialisé dans la conception réalisation et fabrication de triporteurs glaces.

En 2023 la Compagnie du Street Food crée la Marque DIDI-GELATO et participe au 4éme salon de la Franchise HALAL à PARIS et présente la marque D.D.G.

RIEN NE SERT À FABRIQUER UNE BONNE GLACE SI ELLE N'ARRIVE PAS INTACTE CHEZ LE CLIENT

Nous sommes le leader du froid embarqué sur les dernier kilomètres ZFE (zones à faibles émissions), avec un système de transport atypique le triporteur réfrigère -18C°.

Chaque année, la pollution de l'air génère environ 40 000 décès prématurés, selon Santé Publique France (2021).

Nos petits gestes en faveur de l'environnement

- Toutes nos glaces DIDI-GELATO sont certifiées commerce équitable depuis 2023. Le cacao et la vanille utilisés par nos produits et certaines références sont certifiées.
- DANS NOS USINES 100% de nos déchets (eau, cartons, bois, matières premières, etc.) sont réutilisés ou valorisés (Ex : transformation en méthane, engrais...).
- Tous nos équipements sont équipés d'un système réfrigéré pour diminuer l'émission de gaz à effet de serre, plus de 80% de nos appareils utilisent des gaz réfrigérants naturels.
- Nos emballages tels que les sachets papier ainsi que les pots D.D.G utilisent des matériaux majoritairement recyclables.

DIDIGELATO

LA CHOSE LA PLUS DOUCE C'EST LE PLAISIR

NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS SONT ISSUS DE FABRICATION FRANÇAISE, CONÇUES DANS LE PLUS GRAND RESPECT DE LA TRADITION, NOS RECETTES SONT L'EXCELLENCE DE NOS EXIGENCES DE FABRICATION QUI GARANTISSENT UNE QUALITÉ CONSTANTE DE NOS PRODUITS HALAL.

DIDIGELATO

CRÉATEUR DE GLACE TRADITIONNELLES

Siége Social : 205 RUE MARCEL CERDAN
69009 LYON
contact@didigelato.fr
+33 (0) 9 72 16 69 39
+33 (0) 7 89 04 04 72
@DIDIGELATO

WWW.DIDIGELATO.FR

DIDIGELATO

MONTANA MEHALLEL

PRÉSIDENT

+33 (0) 7 89 04 04 72

+33 (0) 9 72 16 69 39

montana@didigelato.fr

Siége Social : 205 RUE MARCEL CERDAN 69009 LYON

WWW.DIDIGELATO.FR

@DIDIGELATO