

13/05/2013 - etv

GASTRONOMIE : La glace Cuberdon Léopold & éclats de meringue

13 mai 2013



 Soyez le premier de vos amis à indiquer que vous aimez ça.



Pour célébrer le retour des beaux jours dans notre plat-pays, les Cuberdons Léopold annoncent le lancement d'une nouvelle crème glacée au divin parfum de **Cuberdon & Eclats de Meringue**. Cette glace originale et légère est le fruit de 6 mois de travail entre Jérôme Stéfanski, fondateur des Cuberdons Léopold et le jeune et talentueux Maître-Glacier belge Stephen Vandeparre.

La glace a été élaborée avec soin, au moyen des meilleurs ingrédients naturels. Le bon lait de vache belge, le sucre de raisin et la crème fraîche ont été travaillés à l'ancienne. Les incomparables Cuberdons Léopold, leur sirop et leur meringue ont ensuite été incorporés délicatement pour créer une glace subtile, au goût unique.

Comme toujours, le packaging est soigné et pratique. La crème glacée est conditionnée dans un cube de polystyrène (frigolite) permettant de la conserver 1 heure à température ambiante sans qu'elle ne fonde. Le cube facilite aussi le rangement dans le congélateur à la maison.

Une glace raffinée à découvrir absolument!

Prix : 12,50€ /500ml Disponible dès le 13 mai chez Rob

