

COLLECTION 2026



Storia di Gelato

ARTISAN GLACIER

Fabricant - Distributeur

Storia di Gelato

ARTISAN GLACIER

Fabricant - Distributeur

*" Le bonheur existe.
Il se savoure froid, crémeux, et
ne dure jamais assez longtemps "*

Leonardo

Une fabrication

100 % ARTISANALE

- Fabrication artisanale soignée.
- Maturation de 24 heures minimum pour une texture onctueuse et un goût intense.

Une gamme dédiée

À LA RESTAURATION

Proposez à vos clients des produits exclusifs et originaux, pensés pour être découverts ailleurs que dans les rayons de la grande distribution.

Goût & Qualité

FIDÉLISEZ VOS CLIENTS

- Des recettes généreuses, pour une saveur authentique et intense.
- Une qualité artisanale maîtrisée et constante tout au long de l'année, reconnue et appréciée par vos clients.



Une très large gamme

PROPOSEZ DE LA GLACE DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Près de 46 parfums pour :

- mettre la créativité à l'honneur et concevoir une carte originale.
- renouveler votre offre en continu pour la rendre toujours vivante.
- explorer des parfums régionaux nés de la diversité de nos terroirs.

SOMMAIRE

Parfums Crème Glacée.....	04
Parfums Sorbet.....	10
Les Parfaits.....	14
- Crème Glacée.....	15
- Sorbet.....	18
- Alcool.....	20
Les Gâteaux Glacés.....	23
- Semi Freddo.....	24
- Omelette Norvégienne / Nougat Glacé.....	26
Les Gourmands.....	28
Les Trompe-l'œil.....	29



LES CRÈMES GLACÉES



" Des crèmes glacées d'exception, pour des moments qui le sont tout autant. "



Disponibile en

NOU
VEAU



AMANDINE

à la pâte d'amande maison avec brisures d'amandes caramélisées



160 ml



500 ml



2,5 L



AMARENA

avec morceaux de demi cerise amarena et marbrage au sirop de cerise



160 ml



500 ml



2,5 L

NOU
VEAU

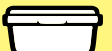


AMARETTO

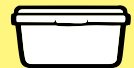
biscuit Amaretti réhaussé de sa liqueur d'Amaretto



160 ml



500 ml



2,5 L

NOU
VEAU



BANANE FLAMBÉE

banane avec marbrage, sauce Rhum maison



160 ml



500 ml



2,5 L

NOU
VEAU



BUBBLE GUM

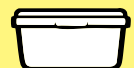
revisite du célèbre bubble gum rose de notre enfance



160 ml



500 ml



2,5 L



NOU
VEAU



CACAHUÈTE

à la cacahuète torréfiée



160 ml



500 ml



2,5 L



CAFÉ

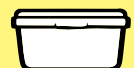
au café 100% Arabica



160 ml



500 ml



2,5 L



Disponibile en



CARAMEL BEURRE SALÉ

au caramel, beurre et sel de Guérande maison



160 ml



500 ml



2,5 L



CHOCOLAT

au cacao du Venezuela



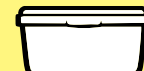
160 ml



500 ml



2,5 L



5 L

NOU
VEAU



CHOCOLAT MENDIANT

au chocolat du Venezuela, noisettes, amandes, pistaches, raisins secs et oranges confites



160 ml



500 ml



2,5 L



CHOCOLAT ORANGE

au chocolat du Venezuela, oranges confites macérées au Grand Marnier



160 ml



500 ml



2,5 L

NOU
VEAU



FORÊT NOIRE

straciatella, cerises confites avec copeaux de chocolat noir



160 ml



500 ml



2,5 L



GIANDUJA CHOCOLAT NOISETTE

chocolat du Venezuela, pâte de noisette du Piémont



160 ml



500 ml



2,5 L

NOU
VEAU



IRISH COFFEE

au café pur Arabica, aromatisé au Baileys et au Whisky



160 ml



500 ml



2,5 L





Disponibile en



MARRON

à la véritable pâte de marron maison et morceaux de marrons



160 ml



500 ml



2,5 L



MENTHE CHOCOLAT

à la menthe verte forte et copeaux de chocolat noir



160 ml



500 ml



2,5 L



NOISETTE

à la pâte de noisette du Piémont, éclats de noisette



160 ml



500 ml



2,5 L



NOIX DE COCO

à la noix de coco et coco râpée



160 ml



500 ml



2,5 L



NOUGAT

au nougat blanc maison, amandes et noisettes



160 ml



500 ml



2,5 L



PAIN D'EPICES

au pain d'épices maison



160 ml



500 ml



2,5 L



PISTACHE

à la pâte de pistache de Sicile et éclats de pistache



160 ml



500 ml



2,5 L



Disponibile en



PLOMBIÈRES

à la vanille au Kirsch avec morceaux de fruits confits marinés au Kirsch



160 ml



500 ml



2,5 L



RÉGLISSE

à la pâte de réglisse



160 ml



500 ml



2,5 L



RHUM RAISIN

au rhum Negrita avec raisins Golden Choice marinés maison



160 ml



500 ml



2,5 L



SPÉCULOOS

aux biscuits Spéculoos & brisures de Spéculoos



160 ml



500 ml



2,5 L



STRACCIATELLA

au lait avec copeaux de chocolat noir



160 ml



500 ml



2,5 L



VANILLE

à la vanille bourbon de Madagascar



160 ml



500 ml



2,5 L



5 L

NOU
VEAU



VANILLE MACADAMIA

à la vanille Bourbon avec marbrage à la sauce caramel et brisures de noix de Macadamia caramélisées



160 ml



500 ml



2,5 L





Disponibile en

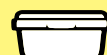


YAOURT

au lait de montagne de Savoie



160 ml



500 ml



2,5 L

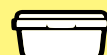


YAOURT FRUITS ROUGES

au bon goût de yaourt agrémenté d'une compotée de fruits rouges et fruits des bois maison



160 ml



500 ml



2,5 L



Des matières premières D' EXCEPTION

Au cœur de nos recettes, un ingrédient essentiel : le lait.

Nous avons fait le choix d'un lait unique, issu exclusivement de

La Ferme du Giroux basée à Rignieux le Franc.



LES SORBETS



" Le sorbet existe pour rappeler au fruit qui il est vraiment. La fraîcheur dans sa plus simple expression. "



Disponibile en



ANANAS

ananas du Costa Rica
60% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



CALAMANSI

agrumes, croisement avec la mandarine et le kumquat
55% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



CASSIS

cassis noir de Bourgogne
55% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



CITRON DE SARDAIGNE

citron de Sardaigne
60% de fruits



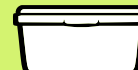
160 ml



500 ml



2,5 L



5 L



CITRON FEUILLETINE CHOCOLAT

citron de Sardaigne, feuilleté enrobé de chocolat citronné



160 ml



500 ml



2,5 L



FRAISE

fraise Charlotte
65% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



5 L



FRAMBOISE

framboise Meeker
55% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



5 L



Disponibile en



GET 27

à base d'alcool Get 27



160 ml



500 ml



2,5 L



KIWI JAUNE

kiwi jaune
65% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



MANGUE

mangue Alphonso
65% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



MELON

melon charentais
65% de fruits (de juin à septembre uniquement)



160 ml



500 ml



2,5 L



MOJITO

rhum blanc des Antilles françaises, citron vert
et feuilles de menthe



160 ml



500 ml



2,5 L

NOU
VEAU



ORANGE SANGUINE

orange sanguine de Sicile avec morceaux
d'oranges confites
45% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L



PASSION

fruit de la passion
42% de fruits



160 ml



500 ml



2,5 L





Disponibile en



160 ml



500 ml



2,5 L



160 ml



500 ml



2,5 L



PÊCHE

pêche jaune des coteaux du lyonnais
65% de fruits (de juin à septembre uniquement)



POIRE

poire Williams
65% de fruits



LES PARFAITS

Ideal à
L'ASSIETTE



" Le plaisir aime se faire attendre, jusqu' à ce que le craquement fasse céder le cœur. "



CONSERVATION OPTIMALE À -18°C
SORTIR 3 MINUTES AVANT DE SERVIR POUR ACTIVER LE CŒUR COULANT ET
GARANTIR UNE EXPÉRIENCE FONDANTE PARFAITE.

LES PARFAITS CRÈME GLACÉE

Des desserts individuels prêts à servir, associant une crème glacée onctueuse, un enrobage chocolat croquant et un cœur coulant parfaitement maîtrisé.

Pensés pour la restauration, ils offrent un rendu soigné à l'assiette et une régularité parfaite en service.



Parfait Crème Brûlée

Glace Crème Cuite : 65%
Coulant Caramel : 15%
Chocolat Vanille : 10%
Crème : 4% / Caroube : 8%
Sucre : 15% / Brisure Caramel : 10%

Poids : 95 g



Parfait Cacahuète

Crème Glacée Cacahuète : 65%
Coulant Caramel : 25%
Chocolat Lait Croquant : 10%
Lait : 65% / Cacahuète : 35%
Crème : 8% / Glucose : 12%
Caroube : 8%

Poids : 95 g

Parfait Pistache

Glace Pistache : 65%
Coulant Amarena : 25%
Chocolat Pistache : 10%
Lait : 65% / Pistache : 35%
Crème : 4% / Stabilisant : 6%

Poids : 95 g



Parfait Chocolat Caramel

Crème Glacée Chocolat : 65%
Coulant Caramel : 25%
Chocolat Lait Croquant : 10%
Lait : 65% / Chocolat : 35%
Crème : 8% / Glucose : 12%
Caroube : 8%

Poids : 95 g





Parfait Coco Choc

Glace Coco : 65%
Coulant Chocolat : 25%
Chocolat au Lait : 10%
Coco Râpée : 5%
Crème : 4% / Stabilisant : 6%

Poids : 95 g

Parfait Chocolat Meringué

Glace Chocolat : 65%
Meringue : 15%
Coulant Chocolat Noir : 15%
Lait : 65% / Caroube : 3%

Poids : 95 g



Gousse de Vanille de Madagascar



LES PARFAITS SORBET

Des desserts glacés tout en fraîcheur, associant la vivacité du sorbet à un enrobage chocolat croquant et un cœur coulant délicatement acidulé. Une alternative légère et rafraîchissante, idéale pour conclure un repas sur une note fruitée, nette et équilibrée.



Parfait Citron

Sorbet Citron : 65%
Coulant Citron : 15%
Chocolat Citron : 15%
Sucre : 15% / Eau : 30%
Caroube : 8%

Poids : 95 g

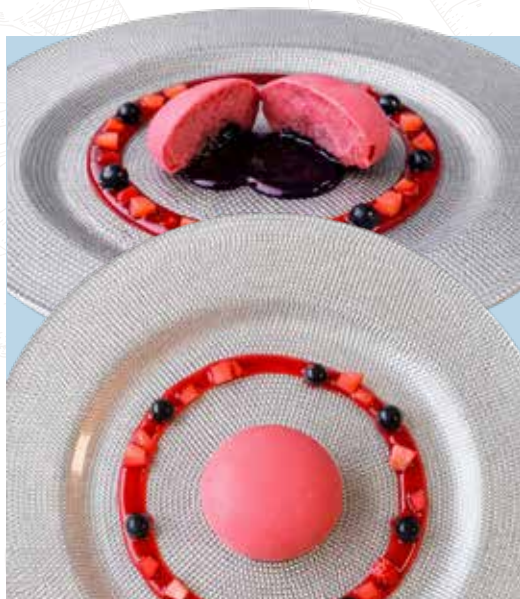


Parfait Citron Meringué

Sorbet Citron : 65%
Coulant Citron Meringué : 20%
Meringue Croquante Citron : 15%
Chocolat Citron : 15%
Sucre : 15% / Eau : 30%
Caroube : 8%

Poids : 95 g





Parfait Fraise Cassis

Sorbet Fraise : 65%
Coulant Cassis : 25%
Chocolat Fraise : 10%

Poids : 95 g

Parfait Orange Calamansi

Sorbet Orange : 65%
Coulant Calamansi : 25%
Chocolat Orange : 10%
Orange : 65% / Eau : 35%
Sucre : 15% / Caroube : 8%

Poids : 95 g



Parfait Poire Chocolat

Sorbet Poire : 65%
Coulant Chocolat Noir : 25%
Chocolat Lait : 10%
Amandes Effilées : 5%
Sucre : 15% / Eau : 30%
Caroube : 8%

Poids : 95 g





LES PARFAITS ALCOOL

Des créations glacées où l'onctuosité rencontre le caractère de l'alcool, protégées par un enrobage chocolat et ponctuées d'un cœur coulant. Pensés pour une dégustation adulte, ces desserts apportent une touche de distinction et d'originalité à la carte.

Parfait Antillais

Glace Vanille : 65%
Crèmeux Alcool
Rhum arrangé : 15%
Chocolat Lait : 15%
Raisin au Rhum Brun : 3%
Lait : 65% / Caroube : 3%

Poids : 95 g

Glace Banane : 65%
Crèmeux Alcool
Rhum arrangé : 15%
Chocolat Lait : 15%
Raisin au Rhum Brun : 3%
Lait : 65% / Caroube : 3%

Poids : 95 g



Parfait Chéri

Glace Chocolat : 65%
Coulant Alcool Chocolat : 15%
Cerise Alcool : 5%
Chocolat Lait : 15%
Lait : 65% / Caroube : 3%

Poids : 95 g





Parfait Citron / Get 27

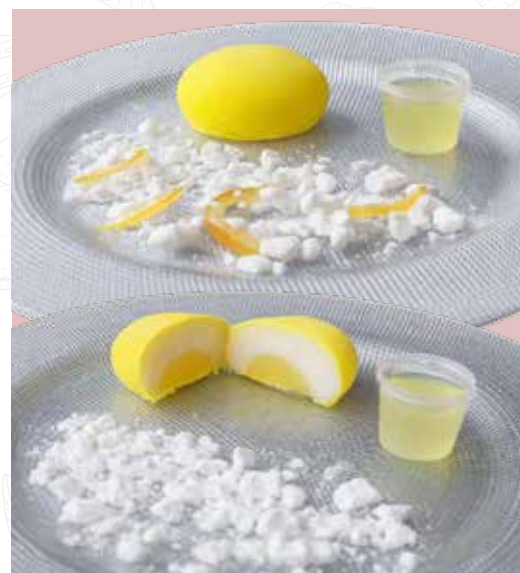
Sorbet Citron : 65%
Coulant Alcool Get 27 : 15%
Chocolat Citron : 10%
Eau : 30% / Sucre : 15%
Caroube : 8%

Poids : 95 gr

Parfait Limoncello

Sorbet Citron : 65%
Coulant Alcool Limoncello : 15%
Chocolat Citron : 15%
Eau : 30% / Sucre : 15%
Caroube : 8%

Poids : 95 g



Parfait Mojito

Sorbet Mojito : 65%
Coulant Alcool Mojito : 15%
Chocolat Citron Vert : 15%
Eau : 30% / Sucre : 15%
Caroube : 8%

Poids : 95 gr





Parfait Orange Liqueur Chocolat

Sorbet Orange : 65%
Coulant Alcool Liqueur Chocolat
Orange : 65%
Eau : 35%
Sucre : 15% / Caroube : 8%

Poids : 95 g



Tous nos parfaits

**SONT VENDUS ET
CONDITIONNÉS EN BOITE DE 6**



LES GÂTEAUX GLACÉS

Ideal à
L'ASSIETTE

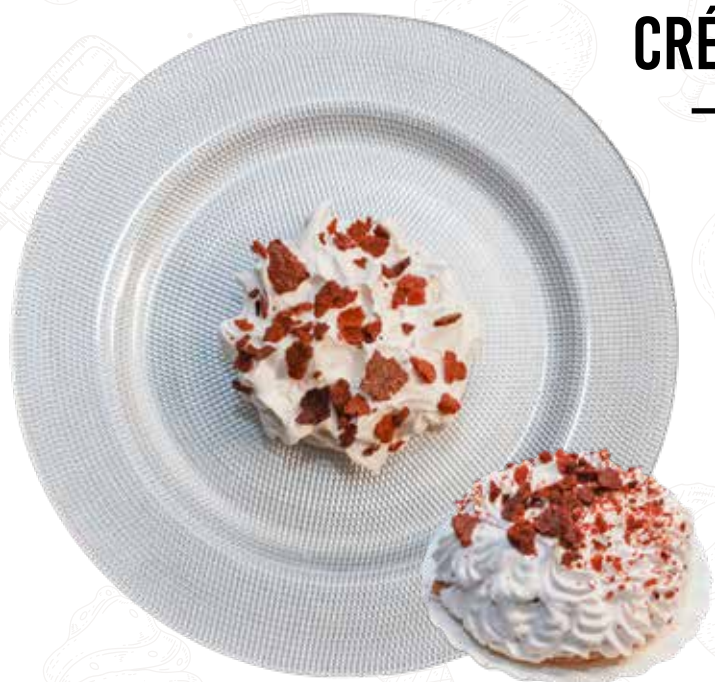


"Parce que les plus beaux moments méritent une gourmandise à la hauteur de l'instant."



Les Semi

FREDDO



CRÉMEUX MARRON (en saison)

Biscuit moelleux : 20%

Crèmeux Marron : 30%

Semi Froid Vanille : 45%

Brisures Marron : 8%

CRÉMEUX CITRON



Biscuit moelleux : 20%

Crèmeux Citron : 35%

Semi Froid Citron : 45%

Caramel de Citron : 8%





Innovation italienne pensée pour le service. Conservés au congélateur, ils se dégustent immédiatement après la sortie, sans temps d'attente. Leur texture reste fraîche, souple et crémeuse, sans jamais durcir.
Mise en place simple, envoi instantané, régularité garantie.

FORÊT NOIRE



Biscuit moelleux : 20%
Cerises Confites : 15%
Crème Semi Froid : 55%
Copeaux de Chocolat : 10%

TARTE TATIN



Biscuit moelleux : 20%
Pommes Caramélisées : 30%
Semi Froid Vanille : 45%
Brisures Caramel : 8%



Les Omelettes

NORVÉGIENNES



VANILLE FRUITS CONFITS AU KIRSCH

Biscuit moelleux : 20%
Glace Vanille : 35%
Fruits Confits au Kirsch : 8%
Meringue Italienne : 20%

VENDUES ET CONDITIONNÉS EN BOITE DE 9



Les Nougats

GLACÉS



Biscuit moelleux : 20%
Crème de Framboise : 20%
Nougat Amandes : 60%
Enrobage Chocolat Lait : 5%

VENDUS ET CONDITIONNÉS EN BOITE DE 6 OU DE 9



Ideal à
L'ASSIETTE

LES GOURMANDS ET TROMPE-L'ŒIL



" Des créations glacées où l'illusion surprend et la gourmandise s'impose. "

Storia di Gelato



Gourmand MACADAMIA

Glace Vanille : 65%
Coulant Caramel : 10%
Pécan Caramel : 15%
Chocolat Lait : 15%
Lait : 65% / Caroube : 3%

Poids : 95 g

VENDUS ET CONDITIONNÉS EN BOITE DE 6

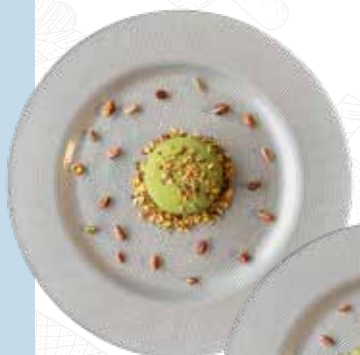


Gourmand MALAKOFF

Glace Vanille : 65%
Coulant Malakoff : 15%
Chocolat Lait : 15%
Brisures Noisette : 5%
Lait : 65% / Caroube : 3%

Poids : 95 g

VENDUS ET CONDITIONNÉS EN BOITE DE 6



Gourmand PISTACHE

Glace Vanille : 65%
Crèmeux Pistache : 15%
Chocolat Pistache : 15%
Brisures Pistache : 5%
Lait : 65% / Caroube : 3%

Poids : 95 g

VENDUS ET CONDITIONNÉS EN BOITE DE 6





Citron TROMPE L'ŒIL

Citron Cœur coulant
Sorbet Citron, fruit 65%
Coulis de Citron : 15%
Chocolat Blanc citronnée : 20%

Glucose : 18%
Eau : 25%
Caroube : 3%

Poids : 105 g



Tous nos nos trompe-l'œil

SONT VENDUS ET CONDITIONNÉS EN BOITE DE 10

Storia di Gelato

ARTISAN GLACIER

Fabricant - Distributeur

Storia di Gelato fabrique et distribue
des glaces et sorbets pensés pour les professionnels exigeants.

De la création des recettes à la distribution,
nous maîtrisons chaque étape afin de garantir une qualité constante,
une vraie signature gustative et une régularité irréprochable toute l'année.

Notre savoir-faire s'appuie sur une sélection rigoureuse des matières premières,
un travail précis des textures et des équilibres,
et une créativité nourrie par les terroirs, les saisons et l'envie de surprendre.

Crèmes glacées, sorbets, gâteaux glacés ou créations sur mesure :
chaque produit est élaboré pour offrir une expérience gourmande, lisible et différenciante.

En tant que distributeur, nous accompagnons nos clients
avec une offre pensée pour la restauration, les métiers de bouche et les réseaux spécialisés,
alliant réactivité, fiabilité logistique et conseils personnalisés.

Notre ambition est simple :
proposer des glaces qui ont du sens, du goût et du caractère,
et devenir un partenaire durable pour ceux qui veulent se démarquer
autrement que par le volume ou la banalité.





Storia di Gelato

C'EST UN PROCESSUS DE FABRICATION

- **Artisanale** : fondée sur un savoir-faire maîtrisé et un contrôle humain à chaque étape.
- **Locale** : préparée et fabriquée sur place, au plus près de notre territoire et de ses ressources.
- **À taille humaine** : une organisation qui garantit maîtrise, régularité et attention à chaque recette.
- **Engagé** : des choix responsables, guidés par la qualité, la transparence et le respect.
- **De qualité** : des ingrédients rigoureusement sélectionnés et travaillés au plus près de leur fraîcheur.



Notre atelier se trouve
Allée du Pré Caillat - 01700 Beynost

CONTACT



leogelato@outlook.fr



06 09 94 96 09

Abonnez-vous à nos réseaux sociaux

INSTAGRAM



FACEBOOK



DISTRIBUÉ PAR SAS LE MIXT - RCS BOURG-EN-BRESSE B 532 486 446

CREDIT PHOTO : @STORIADIGELATO / @ADOBESTOCK - PHOTOGRAPHE CULINAIRE : @MÉLANIE.BELMONTE
CRÉATION ET IMPRESSION : @COPIDEM - WWW.COPIDEM.FR





Retrouvez-nous sur notre site Internet

WWW.STORIADIGELATO.FR

Et suivez-nous sur nos réseaux sociaux

