

## Spécialités individuelles

Alliances gourmandes en perspective



Erhard inaugure pour cette nouvelle saison une vingtaine de spécialités individuelles.

S'y distinguent notamment la Tartelette glacée

pistache cerise 135 ml, proposée en boîte de 8, et composée d'une crème glacée pistache et d'une compotée de cerise, le tout sur un délicieux biscuit sablé. Le produit est également disponible dans les déclinaisons citron meringué ou pomme Tatin.

Le Puits chocolat crème brûlée (100 ml), est une spécialité composée pour sa part d'un fond de biscuit macaron au chocolat, d'une crème glacée chocolat au lait et d'un cœur de crème glacée saveur crème brûlée avec des noix de pécan caramélisées et une sauce au chocolat (conditionné par boîtes de 8 unités).

Enfin, dans un tout autre registre, la coccinelle, un dessert destiné aux enfants, se compose d'une glace « bubble gum », avec un décor associant sauce et plaquette au chocolat.



**Parfums**  
**influences**

Erhard inaugure pour cette nouvelle saison une vingtaine de spécialités individuelles. S'y distinguent notamment la Tartelette glacée pistache cerise 135 ml, proposée en boîte de 8, et composée d'une crème glacée pistache et d'une compotée de cerise, le tout sur un délicieux biscuit sablé. Le produit est également disponible dans les déclinaisons citron meringué ou pomme Tatin. Le Puits chocolat crème brûlée (100 ml), est une spécialité composée pour sa part d'un fond de biscuit macaron au chocolat, d'une crème glacée chocolat au lait et d'un cœur de crème glacée saveur crème brûlée avec des noix de pécan caramélisées et une sauce au chocolat (conditionné par boîtes de 8 unités). Enfin, dans un tout autre registre, la coccinelle, un dessert destiné aux enfants, se compose d'une glace « bubble gum », avec un décor associant sauce et plaquette au chocolat.



ces en 2007

