



COMMANDEZ EN TOUTE SÉRÉNITÉ !

Produits		Dimensions emballage (cm)	Nos conseils
Bacs de glaces, sorbets et crèmes glacées	550 ml	13 x 13 x 6	Placer au réfrigérateur 20 mn avant dégustation.
	1100 ml	13 x 13 x 11	
	2,5 l	18 x 16 x 14	
Bûches	4/6 parts	20 x 13 x 11	Placer au réfrigérateur 20 min avant dégustation. Deux bûches 8/10 parts rentrent dans un tiroir. (Ne pas stocker avec des denrées odorantes)
	6/8 parts	28 x 13 x 11	
	8/10 parts	35 x 13 x 11	
Les nougatines craquantes			
Cassiopée	8 parts	35 x 13 x 11	Servir directement à la sortie du congélateur. (Ne pas stocker avec des denrées odorantes)
Corbeille de fruits	4 parts	18 x 18 x 10	
	6 parts	22 x 22 x 10	
	8 parts	26 x 26 x 10	
	10 parts	26 x 26 x 10	
	12 parts	26 x 26 x 15	
Corne d'abondance	8 parts	26 x 26 x 15	
	10/12/14 parts *	60 x 40 x 26	
Mon beau sapin *	10/12 parts	36 x 36 x 36	
Pièce de nougatine*	16 parts	79 x 40 x 26	
Sabot et Seau à champagne	8 parts	26 x 26 x 15	
Sapin profiteroles*	10 parts	36 x 36 x 36	
Les spécialités glacées			
Tarte litchi, tarte chocolat	6 parts	21 x 21 x 8	Placer au réfrigérateur 30 mn avant dégustation. (Ne pas stocker avec des denrées odorantes)
Tarte profiterole	6 ou 8 parts	22 x 22 x 13	
Igloo	10/12 parts	24 x 24 x 13	
Cadeau nougat glacé	8 parts	24 x 24 x 13	
Traineau	8 parts	26 x 26 x 15	
Étoile, Couronne	6 ou 8 parts	22 x 22 x 10	
Montagne	6 parts	28 x 13 x 11	
Les desserts enfants et individuels			
Bûchettes x2 , Mini paniers x2, Oursons individuels		19 x 10 x 8	Placer au réfrigérateur 20 mn avant dégustation. (Ne pas stocker avec des denrées odorantes)
Les Oursons & Les Chamallows		19 x 10 x 8	
La maisonnette		21 x 11,5 x 8	

* Produits conditionnés en boîtes ou caisse isotherme consignée.

Idée ! Si vous manquez de place dans votre congélateur armoire, n'oubliez pas que vous pouvez enlever un tiroir

La conservation des glaces

Température de conservation conseillée des glaces Jampi : - 20° C

Température conseillée de dégustation : - 18° C

Type d'appareil	Température	Température min	Stockage possible des glaces Jampi ?
Réfrigérateur	0° à +4° C	+7° C	non : maximum 45 min
Freezer*	-3° à -6° C	-6° C	non : maximum 4 heures
Freezer***	0° à -12° C	-12° C	oui/non : maximum 1 mois
Congélateur	-18° C et au-delà	-18° à -24° C	oui : jusqu'à la DDM

Attention : pour limiter les pertes de froid, la porte ne doit pas être ouverte trop souvent. La régularité du froid est primordiale pour la structure de votre glace.