



COMMANDEZ EN TOUTE SÉRÉNITÉ !

Les formats de boîtes

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 nougatinnes craquantes			
Cassiopée	8 parts	35 x 13 x 11	Servir directement à la sortie du congélateur. (Ne pas stocker avec des denrées odorantes)
Coffret Nougatine	6 parts	24 x 24 x 18	
Corbeille de fruits	4 parts	18 x 18 x 10	
	6 parts	22 x 22 x 10	
	8 parts	24 x 24 x 10	
	10 parts	23 x 23 x 13	
	12 parts	24 x 24 x 13	
Corne d'abondance	8 parts	26 x 26 x 18	
	10/12/14 parts *	60 x 40 x 26	
Pièce de nougatine*	16 parts	79 x 40 x 26	
Sapin profiteroles*	10 parts	22 x 22 x 26	
Les spécialités glacées			
Cadeau nougat glacé	8 parts	22 x 22 x 10	Placer au réfrigérateur 30 mn avant dégustation. (Ne pas stocker avec des denrées odorantes)
Igloo	10/12 parts	22 x 22 x 13	
Bonhomme de neige	6 parts	24 x 24 x 18	
Norvégiennes	4/6 ou 6/8 parts	28 x 13 x 11	
Sapin de Noël	6 ou 8 parts	24 x 24 x 10	
Tarte litchi, tarte chocolat	6 parts	22 x 22 x 10	
Tarte profiterole vanille	6 ou 8 parts	18 x 18 x 13 ou 22 x 22 x 13	
Vacherins à partager	6 ou 8 parts	22 x 22 x 10	
Les desserts enfants et individuels			
Bûchettes x2, Mini paniers x2, Oursons individuels x2, Norvégiennes individuelles x2, Vacherins individuels x2, Choux profiteroles x2, Mini-Igloo x2	Indiv. x2	19 x 10 x 8	Placer au réfrigérateur 20 mn avant dégustation. (Ne pas stocker avec des denrées odorantes)
La maisonnette	4 parts	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.

Bonne dégustation !