

L'ODYSSÉE DES GLACES

VENTE DE PRODUITS & DE MATÉRIEL
POUR GLACIERS & RESTAURATION



MAÎTRE ARTISAN
GLACIER





DEPUIS PLUS DE TRENTE-CINQ ANS, L'ODYSSÉE DES GLACES PÉRETUE À FRÉJUS LA GRANDE TRADITION PROVENÇALE DES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX. FONDÉE EN 1988 PAR MARC ZAMOLO, MAÎTRE ARTISAN GLACIER, LA MAISON S'EST IMPOSÉE COMME UNE RÉFÉRENCE D'EXCELLENCE, DE CRÉATIVITÉ ET DE TRANSMISSION.

UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE ET ENGAGÉ

Chaque création signée L'Odyssée des Glaces est le fruit d'un travail artisanal minutieux. Nos glaces et sorbets sont élaborés à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés : fruits de Provence, matières premières locales, produits biologiques et recettes végétales qui célèbrent la pureté du goût. Nos produits révèlent la richesse des saveurs naturelles, sublimées par un savoir-faire unique qui allie tradition et innovation.

UNE MAISON AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

L'Odyssée des Glaces accompagne depuis ses débuts les glaciers, restaurateurs et artisans désireux d'offrir à leur clientèle des produits d'exception. Notre show-room de Fréjus propose un large choix de glaces, sorbets, produits gourmands et matériel professionnel, dans un espace conçu pour la dégustation, le conseil et l'échange.

FORMER LES TALENTS DE DEMAIN

La passion du métier se transmet. C'est dans cet esprit que Marc Zamolo a créé un centre de formation destiné à initier ou perfectionner les professionnels et les passionnés à la fabrication artisanale de glaces et sorbets. Encadrés par des experts, les stagiaires découvrent les gestes précis, les secrets des textures et les techniques qui font la renommée du métier de glacier.

UNE AVENTURE HUMAINE ET GOURMANDE

Plus qu'une entreprise, L'Odyssée des Glaces est une histoire de passion, de partage et d'exigence. De la tradition provençale aux tendances bio et végétales, nous faisons vivre chaque jour l'art du froid sucré avec la même exigence d'authenticité et de plaisir.

Marc Zamolo
Maître artisan glacier

L'ODYSSÉE DES GLACES

LE GOÛT
DU SUD,
VERSION
GLACÉE



SOMMAIRE

	ALIMENTAIRE
04	Cornets
05	Cornets & Biscuits
06	Mix à glace
07	Topping & spécialités
08-09	Surgelés
10	Matières premières
11-12	Ingrédients et produits
13	Granités
14	Smoothies
15	Bubble tea
16-19	ACCESSOIRES
20-23	MATÉRIEL
24	VITRINES
25	AGENCEMENT
26	FORMATIONS
27	PERSONNALISATION
28	PARTENARIAT

CORNETS

Cornets moulés ostie, cornets roulés bord plat ou cornets gaufrés, vous avez le choix !
Plusieurs dimensions et plusieurs fournisseurs, c'est vous qui décidez !

I.A.V.A.Z.Z.O.®

CORNETS MOULÉS OSTIE

RÉF.	LUNGO	LARA	DOPPIA
DIMENSIONS	Ø 44 mm H 135 mm	Ø 50 mm H 130 mm	Ø 74 mm H 120 mm



CORNETS GAUFRÉS



IDUN®

RÉF.	84135	84162	0036	84100	84105	84110
DIMENSIONS	Ø 40 mm H 160 mm	Ø 45 mm H 173 mm	Ø 60 mm H 175 mm	Ø 67 mm H 165 mm	Ø 82 mm H 170 mm	Ø 100 mm H 170 mm

FRIMA®

RÉF.	1120	1135	1133	1117	1108
DIMENSIONS	Ø 40 mm H 165 mm	Ø 48 mm H 170 mm	Ø 55 mm H 215 mm	Ø 66 mm H 180 mm	Ø 90 mm H 160 mm

TOURNIAYRE®

RÉF.	4116	4716	6015	7016	9516
DIMENSIONS	Ø 41 mm H 160 mm	Ø 47 mm H 161 mm	Ø 60 mm H 157 mm	Ø 70 mm H 165 mm	Ø 95 mm H 164 mm

N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52 POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF

CORNETS & BISCUITS

Pour les plus gourmands : pensez aux cornets décorés et autres biscuits de décoration.
Envie de vous différencier ? Nos galettes sont personnalisables !

CORNETS ROULÉS BORD PLAT

DICAR®	RÉE.	1000100	1530323	1530322	1530208	1530332
	DIMENSIONS	Ø 29 mm H 65 mm	Ø 39 mm H 150 mm	Ø 42 mm H 160 mm	Ø 47 mm H 170 mm	Ø 56 mm H 150 mm

IDUN®	RÉE.	0099	503	0007
	DIMENSIONS	Ø 42 mm H 160 mm	Ø 50 mm H 160 mm	Ø 55 mm H 195 mm



CORNETS DÉCORÉS

CONOARTIC®	DIMENSIONS	Ø 55 mm H 200 mm
------------	------------	---------------------

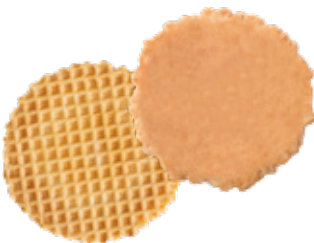


ÉVENTAIL



CIGARETTE

BISCUITS DÉCORATION



DIMENSION Ø 60 mm

MIX À GLACES



PRODUITS SOFT

LAITERIE DE MONTAIGU*

PREGEL®

Découvrez notre gamme de mix à glaces conçue pour tous les goûts et toutes les envies !

Que vous optiez pour un format liquide stérilisé UHT ou en poudre, vous trouverez forcément le parfum idéal pour régaler vos clients.

Des recettes onctueuses, des saveurs variées et une qualité constante pour des glaces toujours réussies.



PARFUMS	LIQUIDE	POUDRE
Abricot	•	
Banane	•	•
Café	•	•
Caramel beurre-salé	•	•
Cassis	•	
Chocolat	•	•
Citron	•	•
Noix de coco	•	
Fleur de lait	•	•
Fraise lait	•	
Fraise sorbet	•	•
Framboise	•	
Mangue		•

PARFUMS	LIQUIDE	POUDRE
Melon		•
Noisette		•
Nougat	•	
Pamplemousse rose		•
Passion	•	
Pastèque		•
Pâte à tartiner	•	
Pêche		•
Pistache	•	
Pomme verte		•
Tiramisu		•
Vanille	•	•
Yaourt		•

N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52 POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF

DÉCORATION

Découvrez une gamme généreuse de toppings secs pour parfaire vos glaces :
éclats de noisettes, de pistaches ou de noix de pécan, brisures de nougat, mini marshmallows,
vermicelles et bien d'autres douceurs à savourer.

TOPPINGS SECS



NIC®



LES SPÉCIALITÉS

Les amateurs de gourmandise seront véritablement comblés :
laissez-vous séduire par les créations raffinées à base de marrons d'Imbert,
délicatement préparées pour révéler toute leur douceur, et par les spécialités au nougat signées
Chabert & Guillot, véritables emblèmes d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération.
Chaque bouchée est une invitation à savourer l'excellence et la tradition.



CHABERT & GUILLOT®

IMBERT®

SURGELÉS

Découvrez notre collection de purées de fruits professionnelles, élaborées à partir de fruits soigneusement sélectionnés pour leur maturité et leur intensité aromatique.

Conçues pour répondre aux exigences des artisans glaciers, pâtisseries et mixologues, elles garantissent une constance de goût et de texture exceptionnelle.

Disponibles en format pratique : seau de 10 kg ou carton de 6 x 1 kg, selon vos besoins de production.

LES VERGERS BOIRON®	CDT		
	3 x 1 Kg	6 x 1 Kg	10 Kg
PURÉE			
Abricot 100%		•	•
Ananas 100%		•	•
Banane 100%		•	•
Bergamote 100%	•		
Cassis 100%		•	•
Cerise griotte 100%		•	•
Cerise noire 100%		•	
Citron japonais yuzu 100%	•		
Citron jaune 100%		•	•
Citron vert 100%		•	•
Cocktail Caraïbes sucré (au rhum)	•		
Coco sucrée		•	•
Figue 100%		•	
Fraise des bois 100%	•		
Fraise sucrée		•	•
Framboise sucrée		•	•
Fruit de la passion 100%		•	•
Fruits rouges 100%		•	
Fruits tropicaux 100%	•		
Goyave 100%		•	
Grenade 100%	•		
Groseille 100%		•	
Kalamansi 100%		•	
Kiwi 100%		•	•
Litchi 100%		•	•
Mandarine 100%		•	•
Mangue Alphonse 100%		•	•
Mara des bois 100%	•		
Marron vanille sucrée	•		
Melon 100%		•	•
Mirabelle 100%	•		
Mûre 100%		•	
Myrtille 100%		•	•
Orange amère 100%		•	
Orange sanguine 100%		•	•
Pamplemousse rose 100%		•	
Papaye 100%	•		
Pastèque 100%	•		
Pêche blanche 100%		•	
Pêche sanguine (ou de vigne) 100%		•	

LES VERGERS BOIRON®	CDT		
	3 x 1 Kg	6 x 1 Kg	10 Kg
PURÉE			
Poire 100%		•	•
Pomme verte 100%		•	•
Potiron	•		
Quetsche 100%	•		
Rhubarbe 100%		•	•

LES VERGERS BOIRON®	CDT
COULIS	12 x 500 g
Abricot	•
Cassis	•
Fraise	•
Framboise	•
Fruits rouges	•
Mangue passion	•

LES VERGERS BOIRON®	CDT		
	5 x 1 Kg	10 Kg	15 Kg
FRUITS			
Abricot oreillon	•		
Cassis égrappe	•		
Figue entière	•		
Fraise sengana	•	•	
Framboise brisée			•
Framboise mecker	•		
Griotte	•		
Myrtille entière	•		
Quetsche oreillon	•		
Rhubarbe morceaux	•		
Mélange fruits rouges	•		

LES VERGERS BOIRON®	CDT	
	6 x 500 g	10 KG
PRÉPARATION CONCENTRÉE		
Citron	•	•
Orange	•	
Orange sanguine	•	•
Mandarine	•	



SURGELÉS

(SUITE)

PONTHER®	CDT		
	6 x 1 Kg	5 Kg	20 Kg
PURÉE			
Abricot sucrée	.	.	
Ananas Victoria 100%	.		.
Bergamote 100%	.		
Cassis sucré	.	.	
Cerise noire 100%	.		
Citron jaune 100%	.		
Citron vert 100%	.		
Clémentine de corse broyée sucrée	.		
Coco intense sucrée	.	.	.
Figue sucrée	.		
Fraise sucrée	.		.
Framboise sucrée	.		.
Fruit de la passion 100%	.	.	.
Mandarine non sucrée	.	.	.
Mangue 100%		.	.
Mangue sucrée	.		
Melon non sucré	.	.	
Mojito sucré	.		
Myrtille non sucrée			.
Orange sanguine non sucrée		.	
Pamplemousse rose 100%	.		
Pastèque sucrée	.		
Pêche blanche sucrée	.	.	.
Pina Colada sucrée	.		
Poire sucrée	.		
Pomme verte sucrée	.		
Yuzu	.		

SICOLY®	CDT			
	6 x 1 Kg	2 x 10 Kg	20 Kg	22 Kg
PURÉE				
Ananas non sucré	.			
Banane non sucrée				.
Cassis non sucré				.
Citron vert non sucré	.			
Fraise des bois non sucrée	.			
Goyave non sucrée	.			.
Kalamansi	.			
Mangue non sucrée	.	.		
Mara des bois non sucrée			.	
Melon non sucré				.
Orange sanguine non sucrée				.
Pamplemousse non sucré				.
Pêche de vigne non sucrée				.
Poire Williams non sucrée				.
Pomme rouge Redlove non sucrée				.

SICOLY®	CDT		
	5 x 1 Kg	10 Kg	14 Kg
FRUITS			
Abricot oreillon	.	.	
Fraise Senga Sengana	.		
Framboise brisée	.		.
Framboise Willamette	.		
Griotte dénoyautée	.	.	
Mangue morceaux	.	.	
Mirabelle oreillon	.		
Myrtille sauvage	.		
Poire cubes		.	
Quetsche oreillon	.		
Rhubarbe morceaux	.		

MATIÈRES PREMIÈRES

Vous êtes artisan glacier ?

L'Odyssée des Glaces met à votre disposition toutes les matières premières essentielles à la création de glaces et sorbets d'exception.



ALIMENTAIRE

	CDT	
	2 L	10 L
CRÈME		
Debic sucrée vanillée	•	
UHT Lactalis 35%		•

PRODUIT	CDT		
	1 Kg	20 Kg	25 Kg
Stabilisateur crème FM 3604	•		•
Stabilisateur sorbet complém. fruit acide FZ 451	•	•	
Stabilisateur sorbet fruit acide FZ 617	•		•
Stabilisateur or 25 sorbet fruit doux	•		•
Stabilisateur sorbet alcoolisé FZ843	•		•

PRODUIT	CDT			
	10 Kg	15 Kg	20 Kg	25 Kg
Dextrose				•
Glucidex 39				•
Huile de coco raffinée	•			
Lait entier UHT Lactel	•			
Poudre de Lait Montaigu 0% instantanée				•
Poudre de Lait Lactel 26% instantanée				•
Leboline sucre inversi		•		
Sac de sucre semoule			•	

N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER
NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52
POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF

INGRÉDIENTS & PRODUITS

PREGEL®

Depuis plus de cinquante ans, PreGel conçoit et fabrique des produits semi-finis destinés aux glaciers et aux pâtisseries.

Grâce à des ingrédients de haute qualité, l'entreprise simplifie

les processus de production de ses clients.

PreGel, c'est avant tout la garantie de la qualité.



ALIMENTAIRE

MEC3®

Depuis 1984, Mec3 est la référence mondiale en matière d'excellence, de recherche et de créativité dans le développement d'ingrédients et de produits semi-finis pour les professionnels de la glace et de la pâtisserie.

Une source d'inspiration et de saveurs pour toutes les créations.



INGRÉDIENTS & PRODUITS

STELLA®

Depuis 1936, Prodotti Stella incarne l'excellence italienne dans la fabrication d'ingrédients destinés aux glaciers et aux pâtisseries. Grâce à la qualité supérieure de ses produits et à un savoir-faire reconnu, l'entreprise s'est imposée comme une référence incontournable dans le secteur de la glace et de la pâtisserie artisanale.



N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52 POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF

LEAGEL®

Fondée en 1991, Leagel puise sa force dans la passion, celle des bonnes choses et des ingrédients d'exception. Cette passion, véritable moteur de son développement, se traduit par la recherche constante de matières premières de qualité pour créer des glaces artisanales d'excellence.



NOS AUTRES FOURNISSEURS

AROMITALIA®

GIUSO®

PERNIGOTTI®

GELDUE®

GRANITÉS



LE GOÛT DE LA FRAÎCHEUR AUTHENTIQUE...

Pensés pour les professionnels,
les granités allient qualité, praticité et plaisir.

Des produits pratiques et polyvalents,
disponibles en version liquide ou en poudre,
offrant une large sélection de parfums.
Une solution de qualité, conçue pour répondre
aux exigences des artisans et satisfaire
tous les publics, petits & grands !

BON À SAVOIR !

PRÉPARATION GRANITÉ

2L	5L	POUDRE
20 cl de sirop + 1 kilo de sucre + 8 litres d'eau	1 litre de sirop + 8 litres d'eau	1 kilo de poudre + 5 litres d'eau

PARFUM	2L	5L	POUDRE
Ananas	•		
Ananas coco	•	•	
Ananas mangue rouge			•
Barbe à papa	•	•	
Cerise	•	•	
Chewingum	•	•	•
Cherry kola	•		
Citron	•	•	•
Citron framboise	•		
Citron vert	•		
Exotique	•	•	
Kola	•	•	•
Fraise	•	•	•
Fraise banane	•	•	
Framboise	•	•	•
Fruits rouges	•		
Grenadine	•	•	•

PARFUM	2L	5L	POUDRE
Indien	•		
Kiwi/pêche	•		
Mangue	•		
Mangue goyave	•		
Melon	•	•	•
Menthe verte	•	•	•
Mojdo	•	•	•
Passion	•	•	•
Pastèque	•		
Pêche abricot	•	•	•
Pomme d'amour	•		
Pomme verte	•	•	•
Red blue	•	•	•
Schtroumpfou	•		
Thé pêche	•	•	•
Tonic agrumes	•		
Tropical lagon bleu	•	•	•

SMOOTHIES

FRAÎCHEMENT MIXÉS,
SIMPLEMENT DÉLICIEUX !

Savourez nos smoothies préparés à la demande avec des fruits et légumes naturels. Chaque gorgée offre un concentré de saveurs et de vitamines, parfait pour réveiller vos sens et faire le plein d'énergie. Qu'ils soient fruités, verts ou gourmands, nos smoothies allient plaisir et bien-être, pour un moment rafraîchissant et sain à chaque instant.

M&M®

FRESH FRUIT
EXPRESS®

SMOOTHIES

INGRÉDIENTS

Açaï	Açaï, banane
Blueberry	Myrtille
Fantasy	Framboise, mangue
Morning Glory	Ananas, fraise
Paradise	Mangue, fraise
Palmbeach	Mangue, banane
Sunshine	Ananas, mangue
Strawberry	Fraise
Sunset	Framboise, fraise
Tropical	Fraise, banane
Green	Épinard, brocoli, panais, pomme
Green Tornado	Banane, ananas, mangue, épinard
Orange	Carotte, poivron jaune, céleri, gingembre

BUBBLE TEA

Plongez dans un univers rafraîchissant et plein de saveurs avec notre collection Bubble Tea.
Alliant créativité, qualité et plaisir, nos recettes sont conçues pour offrir une expérience unique à chaque gorgée.

NOS PERLES

CERISE · CITRON VERT,
FRAISE · FRAMBOISE · LITCHI
MANGUE · PASSION · THÉ PÊCHE
BLUE TROPICAL

NOS SIROPS

CITRON · FRAISE · MANGUE
PASSION · PÊCHE
BLUE TROPICAL
FRAMBOISE · LITCHI

LES ACCESSOIRES

LOUCHE
PAILLE XXL
PUBLICITÉ

ENTRE PERLES
FONDANTES,
THÉS PARFUMÉS
ET TEXTURES ONCTUEUSES,
CHAQUE BUBBLE TEA
DEVIENT UN VÉRITABLE
MOMENT DE DÉCOUVERTE
SENSORIELLE...

DISTRIBUTEUR DE BOISSON

N'HÉSITEZ PAS
À CONTACTER
NOTRE SERVICE
COMMERCIAL
04 94 40 80 52
POUR TOUTE DEMANDE
OU TARIF

MAIS AUSSI...

BUBBLE TEA PRÊT À BOIRE

PRÊT À SAVOURER

Découvrez nos Bubble Tea prêts à boire : 5 parfums naturels*,
en format pratique de 360 ml. Une gamme vegan, sans gluten, sans OGM,
avec colorants et arômes naturels. Un moment gourmand,
sain et rafraîchissant, à savourer partout !

*PARFUMS

FRUITS TROPICAUX

CITRON VERT & POMME

FRAISE & VANILLE

FRUITS DES BOIS

PÊCHE ET LITCHI

ALIMENTAIRE

ACCESSOIRES

Découvrez notre sélection d'accessoires essentiels pour la préparation et le service des glaces...
Des produits pratiques et hygiéniques pour un service professionnel au quotidien.



Votre
LOGO

PETITS POTS EN CARTON

RÉF.

80ml	16 B
120ml	108
170ml	200 N
300ml	M 22
350ml	7 T

Personnalisation sur demande (logo)



BOULIERS

RÉF.

20 boules / litre	5103020
24 boules / litre	5103024
30 boules / litre	5103030
36 boules / litre	5103036



SPATULES

RÉF.

Inox manche transparent 26 cm	Deluxe
Pour fleur ou décoration	P85



PETITES CUILLÈRES

FORMAT

RÉF.

Bois	11 cm	R76BOCC480
Plastique réutilisable	9.7 cm	123201/123503
Plastique réutilisable	11.5 cm	123709
Plastique réutilisable	15 cm	123607



CUILLÈRES À MERCURE

RÉF.

20 boules / litre	6101020
24 boules / litre	6101024
30 boules / litre	6101030



Votre
LOGO

SERVIETTES BLANCHES

RÉF.

17 x 17 cm	1717
------------	------

Personnalisation sur demande (logo)

ACCESSOIRES

(SUITE)

Notre gamme d'accessoires accompagne toutes vos boissons avec praticité et élégance.
Gobelets à granité, pailles, boîtes isothermes et gobelets pour smoothies ou bubble tea et bacs vitrines :
des produits conçus pour répondre aux exigences des professionnels,
alliant qualité, design et confort d'utilisation.

GOBELETS À GRANITÉ

RÉF.

R-PET 20/25 cl	V50POT270
R-PET 25/30 cl	V50POT320
R-PET 40/50 cl	V50POT530



PAILLES

RÉF.

Pour granités 22 cm / Ø8 mm	102301
Paille droite 20 cm / Ø8 mm	102103
Paille flexible 22 cm / Ø6 mm	102201
Paille bubble tea / Ø13 mm	XXL



BOÎTES ISOTHERMES

RÉF.

TROPIC 350 gr 500 cc	A13TROPIC35
TROPIC 750 gr 1000 cc	A13TROPIC75
PASQUALINA 500 gr 6 compartiments	A10PASQ05-B
PASQUALINA 1000 gr 12 compartiments	A10PASQ10-B



POUR SMOOTHIES & BUBBLE TEA

RÉF.

Gobelet R-PET 20/25 cl (9 oz)	AR00007
Gobelet R-PET 35 cl (12 oz)	AR00009
Gobelet R-PET 45 cl (16 oz)	AR000011
Couvercle dôme avec trou	AR000013



N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52 POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF



**BACS
DEMI-VITRINES**

RÉF.

Bac 2.5 L blanc	77-125
Bac 2.5 L gris	77-125G
Couvercle plat	77TH



**BACS
VITRINES**

RÉF.

Bac 5 L blanc	7-134
Bac 5 L gris	7-134G
Couvercle plat	7TH



**BACS
VITRINES**

RÉF.

Bac 5 L large gris intérieur inox	BG3625A
Couvercle dôme H60 mm	BG3625THL
Couvercle dôme empilable H80 mm	BG3625TH80



**BACS
VITRINES**

RÉF.

Bac 5 L gris intérieur inox	7-120BPA
Couvercle plat pour bac 5 L	7THBP
Couvercle dôme H 60 mm	D760BP



**BACS
INOX**

RÉF.

Bac étroit 360 x 165 x 120 mm	GE360165120
Bac large 360 x 250 x 80 mm	GE36025080



RÉF.

Bactéricide spécial artisan glacier	1208
Graisse alimentaire	350082
Nettoyant spécial machine à chantilly	Mussana



ACCESSOIRES

(SUITE)

Découvrez notre large gamme de solutions pratiques pour la présentation et le service : porte-cuillères, supports à cornets, porte-cornets et stop-trottoirs, conçus pour allier fonctionnalité, qualité et esthétique.

STOP TROTTOIRS



ACCESSOIRES

SUPPORTS





MATÉRIEL

Une gamme complète d'équipements professionnels
pour la préparation de gaufres et crêpes, alliant performance, fiabilité et facilité d'utilisation.
Des appareils conçus pour répondre aux besoins des artisans et des professionnels,
garantissant des résultats constants et de qualité.

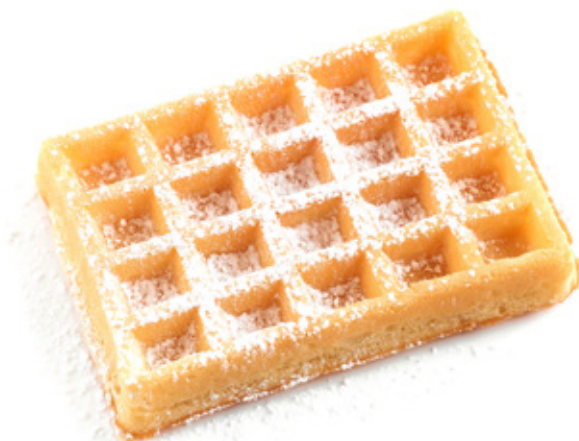
MATÉRIEL



N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER
NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52
POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF

KRAMPOUZ®

MUSSANA®



MATÉRIEL

(SUITE)

MACHINES À GRANITÉS, ÉQUIPEMENTS POUR BUBBLE TEA, BLENDERS ET MIXEURS PROFESSIONNELS...

Parfaits vos points de vente à emporter, ces appareils allient performance, rapidité et fiabilité. Offrez à vos clients des boissons fraîches, créatives et savoureuses : granités colorés, bubble tea originaux, smoothies onctueux ou milkshakes gourmands.

Des solutions complètes pour dynamiser votre offre et booster vos ventes !



GBG®

SANTOS®

SPM®

MATÉRIEL

N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52 POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF

MATÉRIEL

(SUITE)

ARMOIRES ET CELLULES DE REFROIDISSEMENT POUR GLACIER

Des équipements performants conçus pour assurer une maîtrise optimale de la température et préserver la qualité de vos préparations glacées. Nos armoires et cellules de refroidissement garantissent rapidité, fiabilité et efficacité, répondant aux exigences des professionnels du froid et de la glace artisanale.

MATÉRIEL



LONGONI®

MONDIAL GROUPE®

ISA®

SAMAREF®

MATÉRIEL DE LABORATOIRE

Des équipements de laboratoire conçus pour garantir
précision, hygiène et performance dans la fabrication artisanale de glaces.

Le matériel essentiel pour maîtriser chaque étape
de la production glacée, du mélange à la conservation.



MATÉRIEL

OHAUS®

TECHNOGEL®

DYNAMIC®

N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL
04 94 40 80 52 POUR TOUTE DEMANDE OU TARIF

VITRINES

Alliant design raffiné et performance,
nos vitrines mettent en valeur la fraîcheur et la richesse
de vos glaces et sorbets. Véritables invitations à la gourmandise,
elles subliment vos créations tout en s'adaptant
à l'identité de votre boutique.
Offrez à vos desserts glacés l'écrin qu'ils méritent.

VITRINES



SUPERCAPRI



NOVA
pour restaurateur

DREAM



MILIA



ISA

ITAL PROJECT

IFI*



VOTRE AGENCEMENT CLÈS EN MAIN



MAGASINS & LABORATOIRES DE A À Z

L'Odyssée des Glaces vous accompagne dans **la conception et la réalisation** complète de vos espaces. Spécialisée dans l'agencement de magasins et de laboratoires pour glaciers, notre société prend en charge **chaque étape du projet** : de l'étude technique à l'installation finale.

Notre objectif : **créer des lieux** à la fois fonctionnels, **esthétiques et adaptés** à vos besoins, pour **valoriser votre savoir-faire** artisanal et offrir à vos clients une expérience unique.

L'ODYSSÉE
DES GLACES :

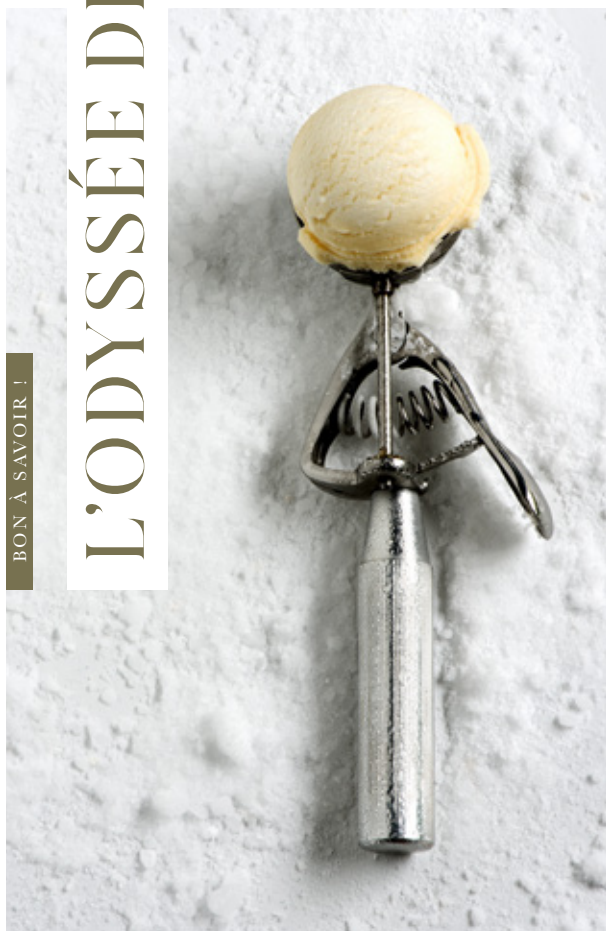
LÀ OÙ LE DESIGN
RENCONTRE
LA GOURMANDISE

RENSEIGNEZ-VOUS

Marc ZAMOLO
Responsable agencements
06 80 30 49 03
04 94 40 80 52
contact@odyssee-glaces.com



L'ODYSSÉE DES GLACES



FORMEZ VOTRE PASSION, FAÇONNEZ L'AVENIR DE LA GLACE

Au sein de notre société, nous avons à cœur de transmettre notre passion pour l'art de la glace. **C'est pourquoi nous avons créé un centre de formation** dédié à ceux qui souhaitent devenir les glaciers de demain. **Ici, vous découvrirez le métier dans toutes ses facettes**, suivrez une formation complète et bénéficierez d'un accompagnement personnalisé pour développer vos compétences.

Notre objectif : **vous guider pas à pas** pour faire de votre passion une véritable expertise et construire l'avenir de la glace avec vous.

PARTENAIRES :

TECHNOGEL
FRIGOMAT
PREGEL
CACAO BARRY
FRIMA
DYNAMIC®
LES VERGERS BOIRON
CHABERT & GUILLOT
KRAMPOUZ®
ISA
IFI®
MUSSANA



L'AUTHENTICITÉ DU SUD DANS CHAQUE CUILLÈRE

Notre concept s'inspire des saveurs ensoleillées de la région pour offrir des glaces artisanales, naturelles et généreuses, élaborées avec des ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés.

Parce que chaque établissement possède son identité,

L'Odysée des Glaces vous propose une personnalisation complète pour mettre en valeur votre marque :

Pots personnalisés : formats variés avec votre logo ou votre design.

Serviettes personnalisées : élégantes, pratiques et à votre image.

Affichages personnalisables : chevalets, posters, PLV...

TOUT POUR SUBLIMER VOTRE VITRINE
ET ATTIRER LE REGARD

QUELLE QUE
SOIT VOTRE DEMANDE,
NOUS VOUS ACCOMPAGNONS
POUR CRÉER DES SUPPORTS
UNIQUES QUI REFLÈTENT
PARFAITEMENT
VOTRE IDENTITÉ.

N'HÉSITEZ PAS
À CONTACTER
NOTRE SERVICE
COMMERCIAL
04 94 40 80 52





MAÎTRE ARTISAN
GLACIER

GLACES DE PROVENCE

UNE MARQUE D'EXCEPTION
POUR UN PARTENARIAT DURABLE

Devenir partenaire Glaces de Provence, c'est s'associer à une marque qui incarne l'excellence, le raffinement et l'authenticité du savoir-faire artisanal provençal. Nous vous accompagnons dans chaque étape de votre projet, de l'implantation de votre magasin à son agencement, afin de créer un lieu accueillant, chaleureux et fidèle à l'image haut de gamme de notre enseigne.

Ancrée au cœur du Sud, entre mer et soleil, **la maison Glaces de Provence** incarne désormais une nouvelle identité visuelle qui reflète pleinement l'âme de notre région. **Maître artisan glacier à Fréjus**, nous avons souhaité traduire dans notre image de marque les valeurs qui nous distinguent : **l'authenticité provençale, la chaleur du soleil méditerranéen et une élégance intemporelle.**

Nos créations glacées, reconnues pour leur qualité irréprochable, sont élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Elles se distinguent par **des saveurs raffinées**, des textures généreuses et **une signature visuelle élégante** qui séduisent une clientèle exigeante. En choisissant Glaces de Provence, vous offrez à vos clients **une expérience gourmande unique**, mêlant tradition et innovation.

Nous mettons également à votre disposition **une communication premium** : affiches, signalétique, stop-trottoirs, cartes des glaces et supports marketing pensés pour valoriser votre point de vente et renforcer l'identité visuelle de la marque. Chaque détail est conçu pour exprimer notre positionnement **haut de gamme** et attirer un public à la recherche de produits authentiques et raffinés.

Rejoindre Glaces de Provence, c'est intégrer un réseau fondé sur un savoir-faire reconnu, une marque forte, et l'excellence d'un produit d'exception. Ensemble, créons un espace où le plaisir, afin que **le goût et l'élégance provençale** rayonnent bien au-delà de nos frontières locales au service de vos futurs clients.



REJOIGNEZ-NOUS : ET SI ON SE RENCONTRAIT...

CONTACTS

SIÈGE SOCIAL

322, avenue Louis Lépine
83600 Fréjus
04 94 40 80 52
contact@odyssee-glaces.com
www.odyssee-glaces.fr

GÉRANT

Responsable agencements
Marc ZAMOLO
06 80 30 49 03

RESPONSABLE DES VENTES

Lionel VAPELLARI
06 30 61 81 72

COMMERCIAUX

Lucas VAPELLARI
06 42 46 98 57
Rodolphe RICHARD
06 08 40 36 95

RESPONSABLE BUREAU COMMERCIAL

Florence MARCELLI
et son équipe commerciale
Sébastien & Nedjma

SUCCURSALE

Z.A. Actigone 4
16, rue de l'Euro
74960 Annecy
04 50 22 53 45
infoannecy@odyssee-glaces.com

RESPONSABLE COMMERCIAL

Raphaël EZNATI
06 12 18 89 28

RESPONSABLE BUREAU

Sylvie FRENOD

SIRET : 50829062400016
SAS AU CAPITAL DE 500 000 €



GLACES DE PROVENCE



MAÎTRE ARTISAN
GLACIER

L'ODYSSÉE
DES GLACES

322, avenue Louis Lépine
83600 Fréjus
T. 04 94 40 80 52
contact@odyssee-glaces.com
www.odyssee-glaces.fr