

VENTE DE PRODUITS
& DE MATÉRIEL

POUR GLACIERS
& RESTAURATION



L'Odyssée des Glaces



Notre histoire

Depuis plus de 20 ans nous mettons notre savoir-faire au service des professionnels de la restauration en particulier des glaciers en les accompagnant à chaque étape de leur projet.

1995 : la création

L'Odyssée des glaces voit le jour à Fréjus dans le Var. A ses débuts l'entreprise achète en gros et revend au détail les matières premières pour les glaciers fabricants : lait, crème, sucre, pâtes et marbrages etc... Rapidement le matériel neuf et d'occasion utile aux glaciers fut ajouté au catalogue (vitrines, softs, turbines, pasteurisateurs, armoires de stockage, balances, etc...).

2011 : nouveau souffle de croissance et de développement

L'année 2011 est marquée par l'arrivée d'un nouvel associé, Marc Zamolo, glacier fabricant depuis 1988, devenu maître artisan glacier en 2001 alors qu'il dirigeait la société Glaces des Alpes, entreprise dont il a été le créateur et PDG pendant près de 20 ans.

2012 : la fabrication de glaces artisanales

L'Odyssée des Glaces se lance dans une nouvelle aventure et poursuit ainsi sa politique de diversification, en commençant à proposer des glaces à la qualité reconnue à une nouvelle clientèle. Il ne manquait que l'agencement et l'installation de glaciers et de laboratoire de fabrication, afin de pouvoir suivre nos clients dès leurs premiers pas dans le monde de la glace.

2016 : à la conquête de l'univers de la glace

L'Odyssée a désormais un laboratoire tout neuf et est prête à la production sur son site. De plus, Marc Zamolo ayant obtenu le statut de formateur, l'Odyssée des Glaces propose une école d'apprentissage à la fabrication de glaces et sorbets destinée à nos clients actuels et futurs qui veulent produire leurs propres glaces.

En parallèle de sa gamme, l'Odyssée des Glaces produit et propose la gamme végétale sans gluten de son partenaire Glaces Morane, spécialisé dans ce domaine depuis 1994, composée de glaces et desserts à partager, complétant ainsi l'univers de la glace et du sorbet.

2017 : lancement de la gamme Glaces de Provence

Pour le plus grand plaisir des professionnels et des consommateurs

2019 : Lancement de la gamme BIO

Veillant à conserver une philosophie de savoir-faire artisanal, c'est tout naturellement qu'en avril 2019 nous avons développé une gamme biologique qui s'inscrit parfaitement dans la tendance « clean food » actuelle.

Retrouvez notre univers sur www.odyssee-glaces.fr

Suivez nous au quotidien sur  

Sommaire

Alimentaires

Cornets	4
Cornets & Biscuits	5
Mix à glace	6
Topping & spécialités	7
Surgelés	8 à 9
Matières premières	10
Ingrédients et produits	11 à 13
Granités	14
Smoothies	15
Bubble tea	16

Accessoires

17 à 20

Matériel

21 à 25

Agencement

26

Formations

27

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 !

► 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



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



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



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



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



Réf.	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



Réf.	0099	503	0007
Dimensions	ø 42 mm h 160 mm	ø 50 mm h 160 mm	ø 55 mm h 195 mm

► CORNETS DÉCORÉS

Dimensions ø 55 mm / h 200 mm

ConoArtic



► BISCUITS DÉCORATION

Dimension Galette ø 65 mm

Eventail



Cigarette





Mix à glaces

Que ce soit en format liquide stérilisé UHT ou en poudre, vous trouverez forcément le parfum qui vous convient.



► PRODUITS SOFT



Parfum	LIQUIDE	POUDRE
Abricot	✓	
Banane	✓	✓
Café	✓	✓
Caramel beurre-salé	✓	✓
Cassis	✓	
Chocolat	✓	✓
Citron	✓	✓
Noix de coco	✓	
Fleur de lait	✓	✓
Fraise lait	✓	
Fraise sorbet	✓	✓
Framboise	✓	
Mangue		✓
Melon		✓
Noisette		✓
Nougat	✓	
Pamplemousse rose		✓
Passion	✓	
Pastèque		✓
Pâte à tartiner	✓	
Pêche		✓
Pistache	✓	
Pomme verte		✓
Tiramisu		✓
Vanille	✓	✓
Yaourt		✓

Décoration

Une large gamme de toppings secs pour agrémenter vos glaces :

des noisettes, des pistaches, des noix de macadamia ou de pécan hachées, de la brisure de nougat, des mini marshmallows, des vermicelles... vous avez le choix !

Et pour les plus gourmands ?

Des spécialités à base de marrons de chez Imbert ou des spécialités à base de nougat de chez Chabert&Guillot

► TOPPINGS SECS

Nic.



► LES SPÉCIALITÉS



Surgelés

Nous vous proposons une large gamme professionnelle de purées de fruits pour la confection de vos glaces, pâtisseries ou cocktails, en conditionnement de seau de 10 kg ou de carton de 6 x 1 kg.

Purée	CDT	
Abricot 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Ananas 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Banane 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Bergamote 100%	3 x 1 Kg	
Cassis 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Cerise griotte 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Cerise noire 100%	6 x 1 Kg	
Citron japonais yuzu 100%	3 x 1 Kg	
Citron jaune 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Citron vert 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Cocktail caraïbes sucré (au rhum)	3 x 1 Kg	
Coco sucrée	6 x 1 Kg	10 Kg
Figue 100%	6 x 1 Kg	
Fraise des bois 100%	3 x 1 Kg	
Fraise sucrée	6 x 1 Kg	10 Kg
Framboise sucrée	6 x 1 Kg	10 Kg
Fruit de la passion 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Fruits rouges 100%	6 x 1 Kg	
Fruits tropicaux 100%	3 x 1 Kg	
Goyave 100%	6 x 1 Kg	
Grenade 100%	3 x 1 Kg	
Groseille 100%	6 x 1 Kg	
Kalamansi 100%	6 x 1 Kg	
Kiwi 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Litchi 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Mandarine 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Mangue alphonse 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Mara des bois 100%	3 x 1 Kg	
Marron vanille sucrée	3 x 1 Kg	
Melon 100%	6 x 1 Kg	10Kg
Mirabelle 100%	3 x 1 Kg	
Mûre 100%	6 x 1 Kg	
Myrtille 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Orange amère 100%	6 x 1 Kg	
Orange sanguine 100%	6 x 1 Kg	10 Kg

Purée	CDT	
Pamplemousse rose 100%	6 x 1 Kg	
Papaye 100 %	3 x 1 Kg	
Pastèque 100%	3 x 1 Kg	
Pêche blanche 100%	6 x 1 Kg	
Pêche sanguine (ou de vigne) 100%	6 x 1 Kg	
Poire 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Pomme verte 100%	6 x 1 Kg	10 Kg
Potiron	3 x 1 Kg	
Quetsche 100%	3 x 1 Kg	
Rhubarbe 100%	6 x 1 Kg	10 Kg

Coulis	CDT	
Abricot	12 x 500g	
Cassis	12 x 500g	
Fraise	12 x 500g	
Framboise	12 x 500g	
Fruits rouges	12 x 500g	
Mangue passion	12 x 500g	

Fruits	CDT	
Abricot oreillon	5 x 1 Kg	
Cassis égrappe	5 x 1 Kg	
Figue entière	5 x 1 Kg	
Fraise sengana	5 x 1 Kg	10 Kg
Framboise brisée		15 Kg
Framboise mecker	5 x 1 Kg	
Griotte	5 x 1 Kg	
Myrtille entière	5 x 1 Kg	
Quetsche oreillon	5 x 1 Kg	
Rhubarbe morceaux	5 x 1 Kg	
Mélange fruits rouges	5 x 1 Kg	

Préparation concentrée	CDT	
Citron	6 x 500g	10 Kg
Orange	6 x 500g	
Orange sanguine	6 x 500g	10 Kg
Mandarine	6 x 500g	

Surgelés

Nous vous proposons une large gamme professionnelle de purées de fruits pour la confection de vos glaces, pâtisseries ou cocktails, en conditionnement de seau de 10 kg ou de carton de 6 x 1 kg.

PONTHIER
LE FRUIT DÉPIQUÉ

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

SICOLY

Purée	CDT		
Ananas non sucré	6 x 1 kg		
Banane non sucrée			22 Kg
Cassis non sucré			22 Kg
Citron vert non sucré	6 x 1 kg		
Fraise des bois non sucrée	6 x 1 kg		
Goyave non sucrée	6 x 1 kg		22 Kg
Kalamansi	6 x 1 kg		
Mangue non sucrée	6 x 1 kg	2 x 10 Kg	
Mara des bois non sucrée			20 Kg
Melon non sucré			22 Kg
Orange sanguine non sucrée			22 Kg
Pamplemousse non sucrée			22 Kg
Pêche de vigne non sucrée			22 Kg
Poire williams non sucrée			22 Kg
Pomme rouge redlove non sucrée			22 Kg
Fruits			
Abricot oreillon	5 x 1 Kg	10 Kg	
Fraise senga sengana	5 x 1 Kg		
Framboise brisée	6 x 1 Kg	14 kg	
Framboise willamette	5 x 1 kg		
Griotte dénoyautée	5 x 1 kg	10 Kg	
Mangue morceaux	5 x 1 kg	10 Kg	
Mirabelle oreillon	5 x 1 kg		
Myrtille sauvage	5 x 1 kg		
Poire cubes		10 Kg	
Quetsche oreillon	5 x 1 kg		
Rhubarbe morceaux	5 x 1 kg		



Matières Premières

Vous êtes fabricant glacier ?

Vous trouverez à L'Odyssée des Glaces toutes les matières premières nécessaires pour la fabrication de vos glaces et sorbets.

Crème	CDT
Debic sucrée vanillée	2 L
UHT Lactalis 35%	10 L



Produit	CDT
Dextrose	25 Kg
Glucidex 39	25 Kg
Huile de Coco raffiné	10 Kg
Lait entier UHT Lactel	10 L
Poudre de Lait Montaigu 0% instantanée	25 Kg
Poudre de Lait Lactel 26% instantanée	25 Kg
Lebboline sucre inverti	15 Kg
Sac de sucre semoule	20 Kg

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



Ingédients & produits



Depuis plus de cinquante ans, **PreGel produit des produits semi-finis** pour les glaciers et les pâtisiers ; en réalisant des ingrédients de qualité qui facilitent le processus de production du client.

PreGel est synonyme de qualité.



Depuis 1984, **Mec3** est synonyme d'excellence, de recherche et de créativité dans la préparation d'ingrédients et produits semi-finis pour les artisans glaciers et pâtisiers.

Des ingrédients et des idées pour tous les goûts.



Ingédients & produits



Prodotti Stella se distingue depuis 1936 par la qualité supérieure de ses produits proposés aux glaciers et pâtisseries :

c'est la recette parfaite qui leur a permis de devenir une entreprise italienne d'excellence dans le secteur des **ingrédients destinés à la glace et à la pâtisserie artisanale**.



Leagel a été fondée en 1991, à partir de ce qui est l'ingrédient parfait pour le succès d'une entreprise : la passion.

La passion des « bonnes choses »,
des ingrédients de premier choix pour une excellente glace.

LEAGEL
by IFF



Ingédients & produits

Mastro sélectionne minutieusement les meilleures matières premières et les meilleurs ingrédients pour **toujours garantir une qualité sans égale.**



Nos autres fournisseurs :

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ





Granités

Des produits simples d'utilisation en liquide ou en poudre
et toujours un large choix de parfums
 pour le plus grand plaisir des petits et des grands !

GBG

**Préparation
granité**

2 L

20 cl de sirop
+ 1 Kg de sucre
+ 8 L d'eau

5 L

1 L de sirop
+ 8 L d'eau

POUDRE

1 Kg de poudre
+ 5 L 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	✓	✓	✓



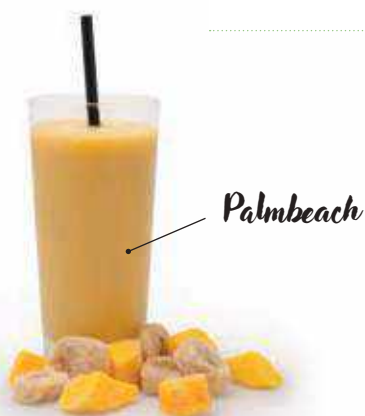
Smoothies



Découvrez nos smoothies
aux fruits ou légumes naturels
préparés instantanément.

**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 teq



Nos perles

Cerise | Citron | Fraise
Framboise | Kiwi | Litchi
Mangue | Pomme | Passion
Thé Pêche

Nos sirops

Citron | Fraise
Hibiscus | Mangue
Passion | Pastèque
Pêche | Pomme

Accessoires

Louche | Paille XXL
Publicité

Distributeur de boisson

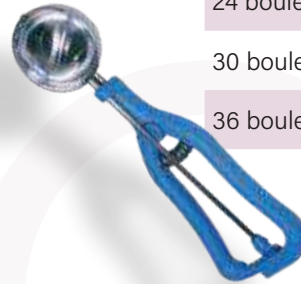
Accessoires



Petits pots en carton	RÉF.
80 ml	16 B
120 ml	108
170 ml	200 N
300 ml	M 22
350 ml	7 T
Personnalisation sur demande	



Bouliers	RÉF.
20 boules / litre	5103020
24 boules / litre	5103024
30 boules / litre	5103030
36 boules / litre	5103036



Petites cuillères	FORMAT	RÉF.
Bois	11 cm	R76BOCC480
Plastique réutilisable	9.7 cm	123201
Plastique réutilisable	11.5 cm	123709
Plastique réutilisable	15 cm	M22



Spatules	RÉF.
Inox manche transparent 26 cm	Deluxe
Pour fleur ou décoration	P85



Cuillères à mercure	RÉF.
20 boules / litre	5103020
24 boules / litre	5103024
30 boules / litre	5103030



Serviettes blanches	RÉF.
17 x 17 cm	1717
Personnalisation sur demande	

Accessoires



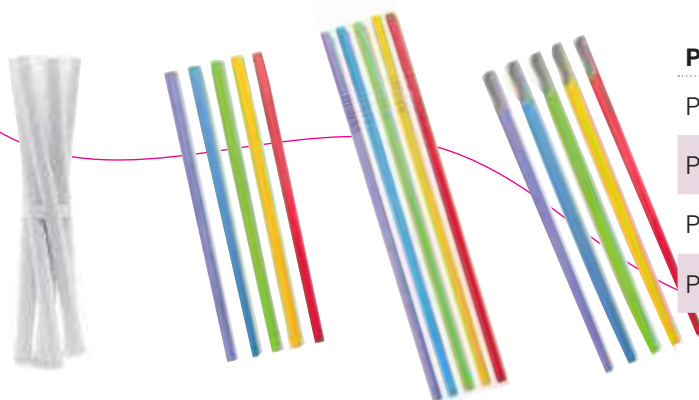
► Gobelets

Gobelets à granité	RÉF.
R-PET 20/25 cl	V50POT270
R-PET 25/30 cl	V50POT320
R-PET 40/50 cl	V50POT530



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

► PAILLES



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

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



Accessoires

► BACS PLASTIQUES & INOX

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 large gris intérieur inox

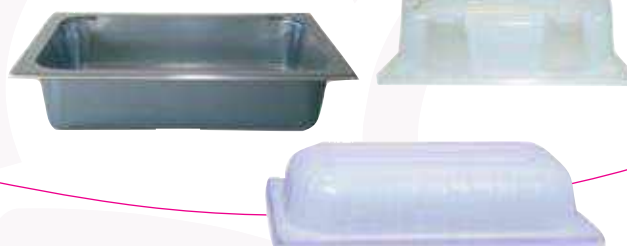
BG3625A

Couvercle dôme H60 mm

BG3625THL

Couvercle dôme empilable H80 mm

BG3625TH80



Bacs vitrines

RÉF.

Bac 5 L blanc

7-134

Bac 5 L gris

7-134G

Couvercle plat

7TH



Bacs vitrines

RÉF.

Bac 5 L gris intérieur inox

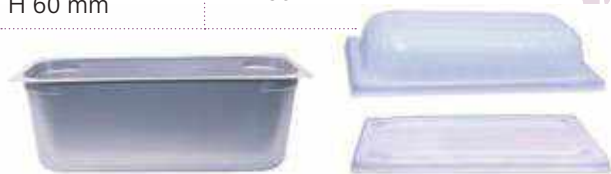
7-120BPA

Couvercle plat pour bac 5 L

7THBP

Couvercle dôme H 60 mm

D760BP



Bacs inox

RÉF.

Bac étroit 360x165x120 mm

GE360165120

Bac large 360x250x80 mm

GE36025080



► HYGIÈNE



Bactéricide spécial artisan glacier

RÉF.

1208



Nettoyant spécial machine à chantilly

RÉF.

Mussana



Graisse alimentaire

RÉF.

350082

Accessoires

Un large choix de porte cuillères,
supports à cornets, porte cornets et stop trottoirs



► SUPPORTS



► STOP TROTTOIRS



Matériel



Gaufres et crêpes



Matériel

GBG

Machines à granités, bubble tea,
blenders et mixeurs

SPM

SANTOS



Matériel



Armoires et cellules
de refroidissement



— MATÉRIEL —

Matériel de laboratoire



Vitrines



Dream



Supercapri



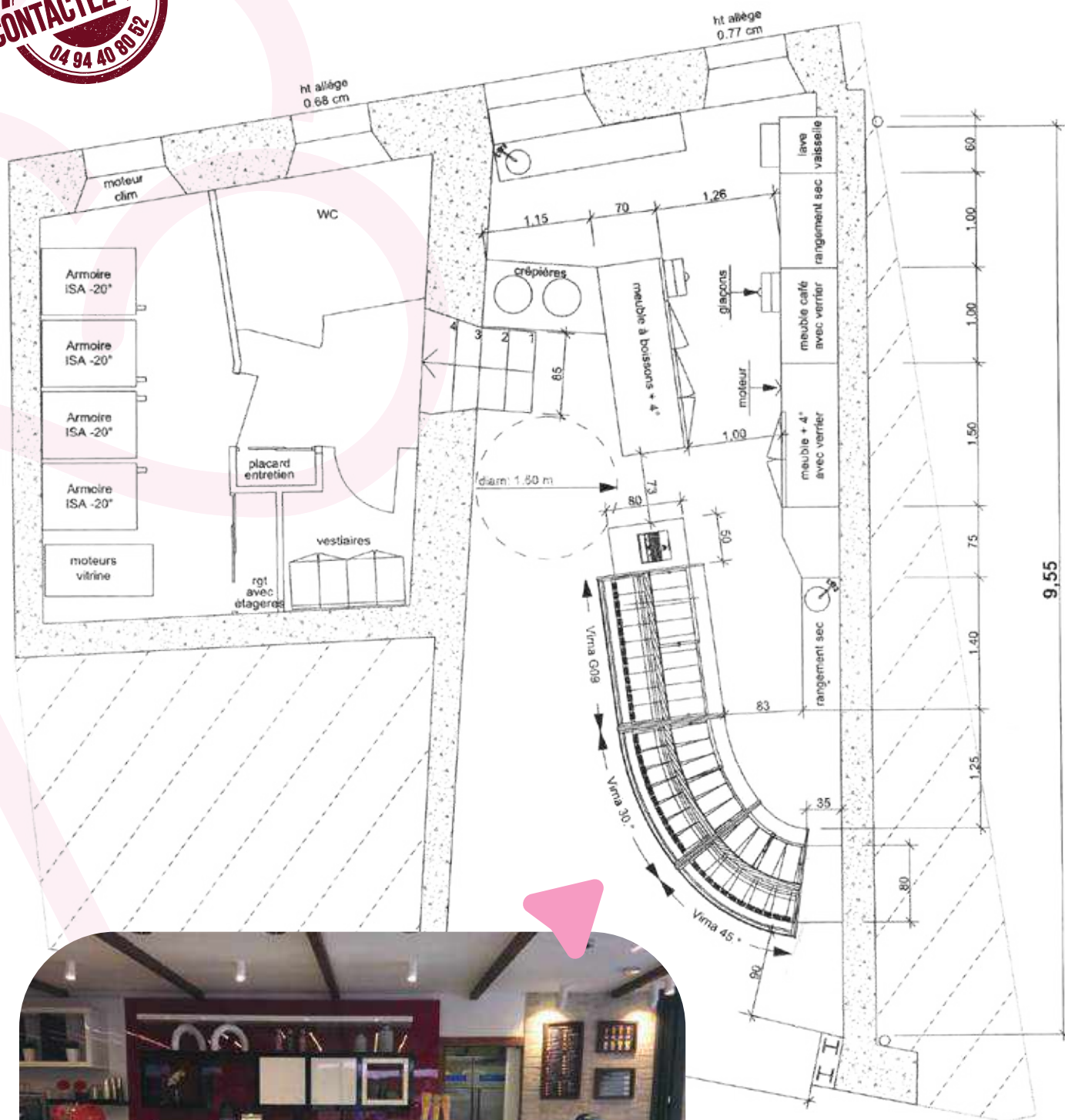
Milia



Nova
Pour restaurateur

Agencement

Agencement de magasins et de laboratoires de A à Z



L'Odyssée des Glaces



Vous forme au métier de glacier et plus...



**Accompagnement et réalisation
de votre glacier**



Bacs montés 6L



NOS PARTENAIRES



L'Odyssée des Glaces

Contacts



Gérant
Responsable agencements
Marc ZAMOLO
06 80 30 49 03

Responsable 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



Z.I. du Capitou
322 Avenue Louis Lépine
83600 Fréjus

04 94 40 80 52
contact@odyssee-glaces.com
www.odyssee-glaces.fr

SIRET : 50829062400016
SAS au capital de 500 000 €



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

Responsable bureau
Sylvie FRENOD