



Glaces

sans Sucre

La tendance de l'avenir

***"Le succès, c'est être prêt quand
l'opportunité se présente" - Benjamin
Disraeli***



Fabien gris

Bienvenue dans notre guide sur les glaces sans sucre !

Si vous êtes à la recherche d'une option de dessert saine et délicieuse, notre guide est fait pour vous. Les glaces sans sucre sont de plus en plus populaires auprès des personnes atteintes de diabète ou souhaitant maintenir un taux de sucre stable, ainsi que pour les personnes soucieuses de leur santé en général.



Les glaces sans sucre offrent une alternative saine aux glaces traditionnelles, sans sacrifier la saveur et la texture.

Dans notre guide, nous allons vous expliquer ce qu'est une glace sans sucre, pourquoi elle est importante pour la santé, les différentes sortes de glaces sans sucre disponibles sur le marché, les avantages économiques pour les vendeurs et fabricants de glaces sans sucre, les tendances actuelles en matière de glaces sans sucre, et enfin comment lancer votre propre entreprise de glaces sans sucre.

Nous sommes convaincus que ce guide vous apportera toutes les informations nécessaires pour comprendre les avantages des glaces sans sucre, les différents types de glaces disponibles, et comment vous pouvez en tirer profit en tant que vendeur ou fabricant.

Nous espérons que ce guide vous inspirera et vous donnera les outils pour lancer votre propre entreprise de glaces sans sucre.



<https://www.youtube.com/@gris>

Suivez-nous sur YouTube

Qu'est-ce qu'une glace sans sucre ?



Une glace sans sucre est une version saine et délicieuse de la glace traditionnelle, mais sans les sucres ajoutés. Au lieu du sucre, les glaces sans sucre utilisent des édulcorants naturels ou artificiels pour donner de la saveur à la glace.

Les édulcorants les plus courants utilisés dans les glaces sans sucre sont la stévia, l'érythritol et le xylitol.

Pourquoi une glace sans sucre est-elle importante pour les personnes atteintes de diabète ou souhaitant maintenir un taux de sucre stable ?

Les personnes atteintes de diabète doivent faire attention à leur taux de sucre dans le sang, et les glaces traditionnelles peuvent être riches en sucre et perturber leur taux de sucre.

Les glaces sans sucre sont une alternative saine et délicieuse pour les personnes atteintes de diabète ou souhaitant maintenir un taux de sucre stable.

Les édulcorants naturels ou artificiels utilisés dans les glaces sans sucre ont un indice glycémique plus faible que le sucre traditionnel, ce qui signifie qu'ils ont un effet moindre sur le taux de sucre dans le sang.

Comment une glace sans sucre peut-elle être bénéfique pour la santé en général ?

Les glaces sans sucre peuvent être bénéfiques pour la santé en général, car elles contiennent moins de sucre et de calories que les glaces traditionnelles.

Les glaces sans sucre peuvent également contenir des ingrédients sains, tels que des fruits frais, du lait d'amande ou de noix de coco, et même des superaliments tels que le matcha ou la spiruline. Les glaces sans sucre peuvent être une option de dessert saine et délicieuse pour toutes les personnes soucieuses de leur santé et de leur bien-être.

En résumé, les glaces sans sucre sont une alternative saine et délicieuse aux glaces traditionnelles, qui sont riches en sucre et en calories. Les glaces sans sucre peuvent être bénéfiques pour les personnes atteintes de diabète ou souhaitant maintenir un taux de sucre stable, ainsi que pour toutes les personnes soucieuses de leur santé et de leur bien-être.

Les différentes sortes de glaces

sans sucre :

Il existe plusieurs sortes de glaces sans sucre disponibles sur le marché.

Voici un aperçu des différentes options :

Les sucettes glacées : Les sucettes glacées sont une option rapide et facile pour une petite collation glacée. Avec notre formation, vous pourrez apprendre à préparer des sucettes glacées sans sucre en utilisant des fruits frais, des édulcorants naturels, et des ingrédients sains pour une collation glacée délicieuse et saine.



Les glaces à l'italienne : Les glaces à l'italienne sont crémeuses et délicieuses, et notre formation vous apprendra à préparer des versions sans sucre tout aussi délicieuses que les versions traditionnelles. Vous apprendrez à utiliser des ingrédients sains tels que le lait d'amande ou de noix de coco, ainsi que des édulcorants naturels pour une version saine et délicieuse.

Les petits pots : Les petits pots de glace sont une option pratique pour une portion individuelle de glace. Avec notre formation, vous pourrez apprendre à préparer des petits pots de glace sans sucre en utilisant des ingrédients sains et délicieux tels que des fruits frais, du chocolat noir, et des édulcorants naturels.



Les bacs de glace : Les bacs de glace sans sucre sont une option pour ceux qui cherchent une plus grande quantité de glace. Avec notre formation, vous pourrez apprendre à préparer des bacs de glace sans sucre en utilisant des ingrédients sains et délicieux tels que des fruits frais, du chocolat noir, et des édulcorants naturels.

En résumé, notre formation sur les glaces sans sucre vous apprendra à préparer une variété de délicieuses glaces sans sucre, y compris des sucettes glacées, des glaces à l'italienne, des petits pots de glace et des bacs de glace. Avec ces recettes saines et délicieuses, vous pourrez profiter de vos desserts glacés préférés sans sacrifier votre santé.



Les différents types de clients pour les glaces sans sucre.

Les glaces sans sucre attirent une variété de clients, qui ont des besoins différents en matière de santé et de régime alimentaire.

Voici quelques-uns des différents types de clients pour les glaces sans sucre :

Les personnes atteintes de diabète : Les personnes atteintes de diabète doivent contrôler leur taux de sucre dans le sang, ce qui signifie qu'elles doivent éviter les aliments riches en sucre. Les glaces sans sucre sont donc un choix idéal pour les personnes atteintes de diabète qui cherchent à satisfaire leur envie de glace tout en respectant leur régime alimentaire.

Les personnes souhaitant maintenir un taux de sucre stable : Les personnes qui cherchent à maintenir un taux de sucre stable dans leur corps, telles que les athlètes ou les personnes souffrant de troubles métaboliques, peuvent également profiter des avantages des glaces sans sucre. Les glaces sans sucre peuvent aider à éviter les pics de sucre dans le sang et à maintenir un équilibre sain.

Les personnes soucieuses de leur santé : Les personnes soucieuses de leur santé cherchent souvent des alternatives plus saines pour satisfaire leur envie de sucreries. Les glaces sans sucre sont une option plus saine pour les personnes qui cherchent à éviter les édulcorants artificiels et les aliments riches en sucre.

Les mères de famille soucieuses de la santé de leurs enfants : Les mères de famille qui cherchent à offrir des collations saines et délicieuses pour leurs enfants peuvent également bénéficier des avantages des glaces sans sucre. Les enfants sont souvent attirés par les sucreries et les desserts glacés, mais les glaces sans sucre peuvent offrir une alternative saine et savoureuse pour satisfaire leur envie de sucreries.

En résumé, les glaces sans sucre attirent une variété de clients, notamment les personnes atteintes de diabète, les personnes souhaitant maintenir un taux de sucre stable, et les personnes soucieuses de leur santé. En offrant des glaces sans sucre, vous pouvez attirer une clientèle plus large et offrir des options saines et délicieuses pour tous les goûts et les préférences.



Les avantages économiques de vendre des glaces sans sucre

Outre les avantages pour la santé, les glaces sans sucre offrent également des avantages économiques pour les vendeurs et les fabricants.

Voici quelques-uns des avantages économiques de vendre des glaces sans sucre :

Un marché en croissance : Le marché des aliments sans sucre connaît une croissance constante depuis plusieurs années, en raison de l'augmentation de la prévalence du diabète et de la demande croissante pour des aliments plus sains. Les glaces sans sucre sont donc un produit attrayant pour les vendeurs et les fabricants qui cherchent à répondre à cette demande.

Une demande croissante : La demande pour des desserts glacés sans sucre est en hausse, car de plus en plus de personnes cherchent des alternatives plus saines aux desserts traditionnels. Les glaces sans sucre offrent une option savoureuse et saine pour répondre à cette demande croissante.

Des marges bénéficiaires élevées : Les glaces sans sucre peuvent offrir des marges bénéficiaires plus élevées que les desserts traditionnels, car elles utilisent souvent des ingrédients plus coûteux mais en quantités moindres. Les glaces sans sucre peuvent donc offrir un potentiel de profit plus élevé pour les vendeurs et les fabricants.

Selon une étude de marché, le marché mondial des aliments sans sucre devrait croître à un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 5,5 % de 2020 à 2025. De plus, selon une étude menée par le cabinet d'études de marché Mintel, la demande pour des desserts glacés sans sucre devrait augmenter de 17 % d'ici 2022.

En offrant des glaces sans sucre, vous pouvez bénéficier de la croissance de ce marché en pleine expansion et offrir des options saines et savoureuses pour vos clients.

Turbo Lab II

Remplisseuse de labo :

Production

5 litres / 6 minutes

50 litres / heure

500 pots de 100 ml / h

250 pots de 200 ml/h

125 pots de 400 ml / h



www.Gris.fr

Remplisseuse



Les tendances actuelles en matière de glaces sans sucre

L'industrie des glaces sans sucre est en constante évolution, avec de nouvelles tendances en matière d'ingrédients, de goûts et de techniques de préparation.

Voici quelques-unes des tendances actuelles en matière de glaces sans sucre :

L'utilisation de nouveaux ingrédients : Les fabricants de glaces sans sucre utilisent de plus en plus de nouveaux ingrédients pour ajouter de la saveur et de la texture à leurs produits. Des ingrédients tels que le lait de coco, le lait d'amande, la crème de noix de cajou et les édulcorants naturels comme le sirop d'érable ou le miel sont de plus en plus utilisés pour offrir des options saines et savoureuses.

Les nouveaux goûts : Les fabricants de glaces sans sucre proposent de plus en plus de nouveaux goûts, tels que la menthe poivrée, la noix de coco grillée, la fraise balsamique, la citrouille épicée et la lavande. Ces nouveaux goûts offrent une expérience gustative unique et plaisante pour les consommateurs.

Les nouvelles techniques de préparation : Les fabricants de glaces sans sucre utilisent également de nouvelles techniques de préparation pour créer des glaces plus crémeuses et plus savoureuses. La technique du sorbet à la française, qui implique l'ajout d'une meringue à base de blancs d'œufs, est de plus en plus utilisée pour créer des glaces sans sucre plus légères et plus aérées.

L'augmentation de la demande pour des produits sains et sans sucre a également un impact sur l'industrie de la glace.

Les consommateurs sont de plus en plus conscients de leur santé et cherchent des alternatives saines aux desserts traditionnels. Cela crée de nouvelles opportunités pour les vendeurs et les fabricants de glaces sans sucre, qui peuvent répondre à cette demande croissante en proposant des produits savoureux et sains.

En suivant les tendances actuelles et en offrant des glaces sans sucre innovantes, vous pouvez attirer une clientèle plus large et offrir des options saines et délicieuses pour tous les goûts et les préférences.



+33 6 59 29 43 36



Turbine à glace

Made in France

Pour une fois acheter français c'est moins cher *

www.gris.fr

* beaucoup moins cher

Comment lancer une entreprise de glaces sans sucre

Lancer une entreprise de glaces sans sucre peut être une aventure passionnante et gratifiante.

Voici quelques-unes des étapes clés pour lancer votre entreprise de glaces sans sucre :

Créer une boutique physique ou en ligne : La première étape pour lancer votre entreprise de glaces sans sucre consiste à déterminer si vous voulez ouvrir une boutique physique ou en ligne. Si vous optez pour une boutique physique, vous devrez trouver un emplacement adapté, équiper votre magasin, etc. Si vous optez pour une boutique en ligne, vous devrez créer un site web, une boutique en ligne et organiser la livraison des produits.

Se former en gestion d'entreprise : Pour lancer une entreprise de glaces sans sucre réussie, il est important d'avoir des connaissances en gestion d'entreprise. Vous pouvez suivre une formation en gestion d'entreprise, apprendre les bases de la comptabilité, des finances, du marketing, etc.

Rechercher du financement : Lancer une entreprise de glaces sans sucre peut nécessiter des investissements importants. Vous pouvez rechercher du financement auprès de banques, d'investisseurs ou d'autres sources de financement pour vous aider à financer votre entreprise.

Créer un menu de glaces sans sucre : Une fois que vous avez votre boutique ou votre boutique en ligne et que vous avez obtenu le financement nécessaire, vous pouvez commencer à créer votre menu de glaces sans sucre. Il est important de proposer une variété de saveurs pour répondre aux goûts différents de vos clients.

Se former sur les techniques de préparation des glaces sans sucre : Pour créer des glaces sans sucre savoureuses et de qualité, il est important de se former sur les techniques de préparation des glaces sans sucre, telles que l'utilisation d'édulcorants naturels et la technique du sorbet à la française.

En suivant ces étapes, vous pouvez lancer une entreprise de glaces sans sucre réussie et offrir des options saines et savoureuses à vos clients. Pour en savoir plus sur la création et la gestion d'une entreprise de glaces sans sucre, inscrivez-vous à notre formation dès maintenant.



**Machine à sucette
glacée
Made in France**

Imaginez un instant que vous êtes à la tête de votre propre entreprise florissante dans l'industrie des glaces et sorbets sans sucre, et que vous répondez à la demande croissante de consommateurs soucieux de leur santé.

Grâce à notre formation en ligne exclusive sur les glaces et sorbets sans sucre, votre rêve peut devenir réalité !

Je m'appelle Fabien, et en tant que Glacier depuis 1985 , je suis ravi de vous présenter cette formation révolutionnaire qui va transformer votre avenir professionnel.

En vous inscrivant à cette formation, vous apprendrez non seulement à maîtriser les techniques de fabrication des glaces et sorbets sans sucre les plus savoureuses, mais aussi à développer un véritable empire dans cette industrie en plein essor. Avec notre expertise, vous serez en mesure de :

1. Connaître en profondeur les alternatives naturelles et saines au sucre et les intégrer dans vos recettes pour offrir des produits irrésistibles à vos clients.
2. Créer une vitrine de produits innovants qui captera l'attention des passants et les incitera à déguster vos créations.
3. Gérer votre stock de manière optimale pour réduire les coûts et augmenter vos bénéfices.
4. Fixer des prix compétitifs tout en maintenant une marge bénéficiaire attrayante.
- 5.

En prime, vous recevrez également un livre de recettes exclusif de glaces et sorbets sans sucre, spécialement conçu pour vous aider à développer votre gamme de produits et séduire vos clients.

Ne laissez pas passer cette chance de créer votre propre succès et de participer à une révolution dans l'industrie des glaces. Inscrivez-vous dès maintenant à notre formation en ligne sur les glaces et sorbets sans sucre et commencez à bâtir l'entreprise de vos rêves.

Au plaisir de vous compter parmi nos futurs entrepreneurs à succès,

Fabien

Connaissez-vous la seule machine à glace à l'italienne
construite en France

Les Machines à Cash

Commerce proximité 2.4 kw



180 portions/H
Commerce de
proximité
2.4 KW

2 parfums + 1 mélange
Réservoirs 2 x 6 litres
Fonction nuit
Fonction nuit
180 glaces heure
Temps de préparation de la
glace : 12 minutes à 35 °



Origine France

FC Tropic 3.3 kw



Commerce
intermédiaire

3.3 KW
270 portions/H


2 parfums + 1 mélange
Réservoirs 2 x 6 litres
Fonction nuit
Gros débit
270 glaces heure
Temps de préparation de la
glace : 9 minutes à 35 °



Origine France

La Française 4kw



Cuve 2x 9 litres
**Foisonnement
F.D.O. system**
Spécial pro de la
Glace
450 portions/H
4 KW

2 parfums + 1 mélange
Réservoirs 2 x 9 litres
Fonction nuit
Très Gros débit
450 glaces heure
Temps de préparation de la
glace : 6 minutes à 35 °



Origine France

La Gauloise 4.6 Kw

La gauloise



Cuve 2x 9 litres
**Foisonnement
F.D.O. system**
Spécial
Gros Glacier

550 portions/H
4.6 KW

2 parfums + 1 mélange
Réservoirs 2 x 9 litres
Fonction nuit
Spécial très gros glacier
550 glaces heure
Temps de préparation de la
glace : 6 minutes à 40 °



Origine France