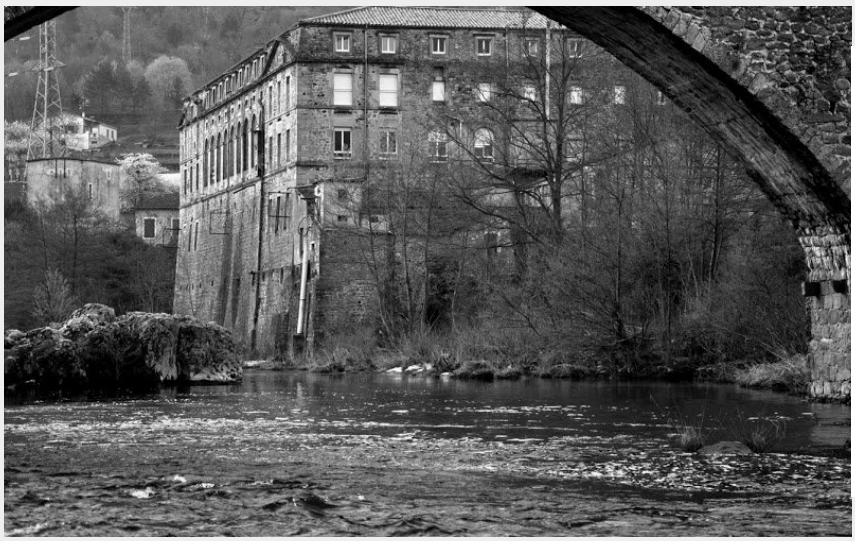
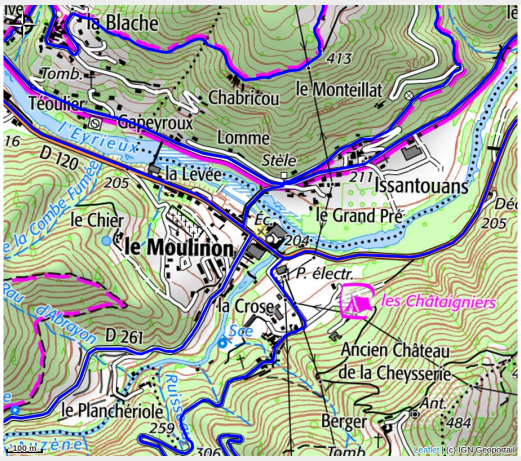
Terre adélice

Privas Centre Ardèche



Crédit photo : Le Moulinon (Frédéric CADET)



Entreprise artisanale familiale. Fabrication de sorbets et glaces artisanales et bio. Découvrez les 145 parfums certifiés AB de nos 6 différentes gammes.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

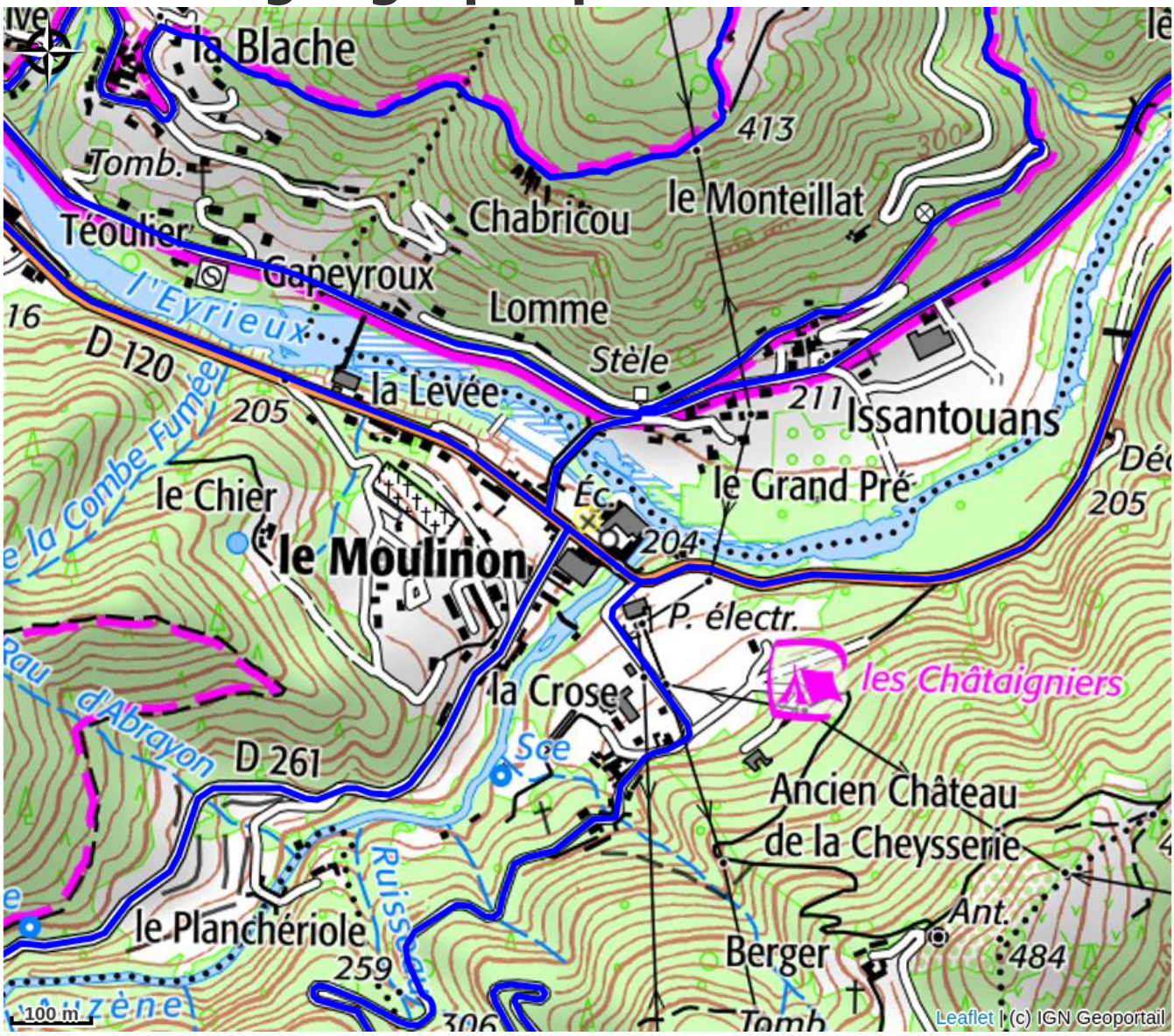
Terre adélice vous propose de redécouvrir l’originalité des parfums de la nature sous forme onctueuse et glacée, tout en vous invitant à mettre à l’honneur votre créativité dans la préparation d’une entrée, d’un accompagnement de plat, d’un entremets ou d’un dessert à travers le fruit châtaigne, la fleur de sureau, le légume potiron, la plante aromatique basilic, le fromage Roquefort, l’alcool de Verveine ou encore la gourmandise Pain d'Épices.

Pour les chefs et les gourmets, Terre adélice peut concevoir sur demande toute prestation de fabrication. Une gamme 100% bio.

Terre adélice propose une gamme 100% bio depuis le 1er janvier 2020. Pour vous offrir encore plus de produits de qualité, l’entreprise a une réelle volonté de protéger l’environnement et ses équilibres naturels ainsi que le consommateur. Il s’agit d’un choix en cohérence avec l’orientation de Terre adélice en privilégiant des filières locales.

Retrouvez les 145 parfums certifiés AB répartis en 6 gammes : le voyage, la délicatesse, la douceur, l'audace, la célébration, le raffinement.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Accueil bureau 2ème étage.
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Tarifs:
Tarifs non communiqués.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:
Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Privas Centre Ardèche Tourisme le 31/01/2025

Contact

495 A Route de l’Eyrieux
07190 Saint-Sauveur-de-Montagut
Tél. 04 75 65 43 00
glaces@terre-adelice.eu
https://www.terre-adelice.eu/