

Nikaia
ice cream

*Au service des glaciers artisans
depuis 1981*



PRODUITS, ACCESSOIRES ET MATERIELS POUR GLACIERS

Cornets Gaufrette

Nos cornets gaufrette de fabrication semi artisanale espagnole sont d'excellente qualité – croustillants et savoureux.



référence	diamètre	hauteur
CARRO	100	90
CB40	40	160
CB45	45	180
CB50	50	210
CB55	55	220
CB70	70	175



Les bords du cône sont renforcés par le pliage intérieur de la gaufrette fine et ne se cassent pas en les chargeant de glace.

Les expéditions se font sur palette filmée. Toute livraison qui ne porte pas notre bande de garantie doit être refusée !



Les cornets sont très soigneusement emballés pour éviter la casse et pour les protéger contre l'humidité. Ainsi les cornets restent croustillants très longtemps après fabrication.

Vitrines pour cornets

Nous vous proposons plusieurs modèles de petites vitrines pour vos cornets; Une vitrine en plexiglas transparent, fabriquée en France, de trois étagères, montrant vos cornets. La porte de la vitrine s'enlève facilement, pour un service plus rapide. Fermée, vos cornets ne craignent plus l'humidité. Deux modèles sont disponibles ; 30x30x58H cm et 40x30x57H cm.

Dans notre gamme il y a également des vitrines cylindriques en plexiglas pour cornets, diamètre 30,/H 60 cm.



Qui sommes-nous?

Vous avez un projet?
Nous pouvons vous
conseiller pour
l'équiper efficacement et
préparer les plans pour
tous les corps
de métier.



Le 1er janvier 2021 Nikaia Ice Cream fêtera ses 40 ans, toujours dans la recherche des produits de qualité !

La société a été fondée en 1981 pour aider et servir les glaciers artisans. Nous sommes situés à Saint-Laurent-du-Var dans les Alpes-Maritimes, non loin de la frontière italienne. Notre entrepôt de plus de 400 m² en pleine Zone Industrielle nous permet de recevoir des camions de transports internationaux et de charger des conteneurs pour l'exportation.

Notre ancienneté dans le métier nous a permis de sélectionner avec attention et expérimentation nos fournisseurs. Nous avons monté nos propres glaciers dans les années 80 pour mieux savoir comment vous servir. Nous continuons à effectuer des stages chez nos fournisseurs ainsi que chez les nouveaux glaciers.

Nous pouvons vous conseiller pour équiper efficacement votre laboratoire et votre boutique et préparer les plans pour tous les corps de métier. Nous pouvons vous guider dans la fabrication, l'organisation et dans la gestion du personnel. Des glaciers que nous avons montés il y a plus de 30 ans fonctionnent toujours avec autant de succès qu'au démarrage et leurs chiffre d'affaires font rêver.



Nous sommes les créateurs du concept LGM – Le Glacier Moderne, qui a connu un grand succès, notamment à l'île de la Réunion. Le glacier le plus récent a ouvert ses portes en 2019 à Saint-André.



Arômes pour Crèmes

(pâtes pour crèmes)

Nous vous proposons une vaste gamme d'arômes de qualité. Les pâtes sont faciles d'utilisation et les prix sont très étudiés. Les parfums ont prouvé leur succès auprès de très nombreux clients.

Une sélection de nos parfums :

AMANDE DOUCE	MALAGA
ARACHIDE	MACARON
BISCUIT	MENTHE
BLEUE	PISTACHE
CAFE	TIRAMISU
CARAMEL TOFFY	VANILLE
CHEWING GUM	YAOURT
CHOCOLAT BLANC	
CREME BRULEE	
CREME CATALANE	
GIANDUYA	



N'hésitez pas
à demander
nos recettes!

Arômes pour Sorbets

(pâtes renforçateurs pour sorbets)

Nos arômes renforçateurs pour sorbets ont prouvé leur succès auprès d'une large clientèle. Les renforçateurs, comme leur nom indique, s'utilisent davantage avec la pulpe de fruit, afin d'obtenir un résultat optimal ! N'hésitez pas à nous consulter pour plus d'explications sur l'utilisation de nos pâtes pour sorbets.

Une sélection de nos parfums :

- ABRICOT
- ANANAS
- BANANE
- CITRON
- NOIX DE COCO
- FRAISE
- FRAMBOISE
- FRUITS DES BOIS
- MANGUE
- MELON ROSE
- PASSION
- PECHE



Nous sommes en
plein vintage et les
formules de cette
époque sont
toujours valables !

Marbrages

L'aspect visuel de la glace est un élément très important ! Une jolie vitrine avec des bacs de glaces appétissants attire les regards. Nous vous proposons une large gamme de marbrages. Les marbrages s'incorporent dans la glace en sortie de turbine, et afin de la décorer ensuite. Les marbrages, en plus de donner ce joli aspect marbré aux glaces, apportent un goût supplémentaire et une texture aux parfums.

Une sélection de nos marbrages :



- AMARENA
- BISCUIT CHOCOLAT
- CARAMEL MOU
- CHOCOLAT BLANC COCO
- CHOCOLAT BLANC PISTACHE
- CHOCO SPECULOOS
- FIGUE CARMELISEE
- NOISETTE CHOCOLATEE
- FRUITS DES BOIS
- MANGUE
- LEMON CEDRAT
- PECHE

Nous avons monté nos propres glaciers dans les années 1980 pour mieux savoir comment vous servir.

Nappages

Les nappages sont utilisés pour décorer vos bacs, vos coupes glacées et vos cornets. Nous fournissons une large gamme de nappages, conditionnés en flacons de 1 kg, faciles d'utilisation. Nous vous proposons également un support spécial pour les nappages, en plexiglas avec 3 trous.

Une sélection de nos nappages :

CAFE
FRAISE

CARAMEL
MANGUE

CHOCOLAT
MIEL

Nous effectuons des stages aussi bien chez nos nouveaux glaciers que chez nos fournisseurs.



Extraits naturels

Les extraits naturels sont utilisés pour parfumer vos bases – ils sont plus naturels et plus concentrés que les arômes.

Une sélection de nos extraits naturels :

CAMEL SEMI AMER	CAFE	GRAINS DE VANILLE
VANILLE BOURBON	MENTHE	CACAO HOLLANDAIS poudre 20/22% mg



Fruits

Les fruits sont également utilisés pour décorer et parfumer vos bacs ou coupes. Ces produits de qualité sont spécialement sélectionnés et ont fait leur preuves chez les glaciers depuis de nombreuses années.

Une sélection de nos fruits :

CERISE AMARENA	NOIX DE PECAN	NOISETTE ENTIERE PIEMONT
MARRON GLACE	PISTACHE HACHEE	NOISETTE HACHEE PIEMONT



Depuis les années 60 le gelato italien a conquis le monde ! Notre connaissance de cette langue nous a beaucoup servi.

Stabilisants

Les stabilisants assouplissent votre glace et évitent la cristallisation. Vous avez certainement déjà goûté une glace sableuse avec une sensation de glaçons sur la langue. Le principal défi du glacier est de lutter contre l'eau qui peut cristalliser et la solution est les stabilisants. Les stabilisants développés au début par les industriels ont ensuite été adaptés par les glaciers italiens.

Pourquoi deux sortes de stabilisants ? Les sorbets se travaillent à froid, avec un stabilisant qui ne doit pas chauffer. Par contre, pour les crèmes, l'obligation légale de la pasteurisation nous permet des stabilisants plus performants qui se développent pendant la cuisson. Les stabilisants n'altèrent absolument pas le goût de votre recette.

Nous vous proposons des stabilisants pour sorbets et crèmes.

Le principal défi du glacier artisan est de lutter contre l'eau qui peut cristalliser. La solution est les stabilisants!



Sucres

Avant les années 1950 une crème glacée se fabriquait à partir du lait frais entier, des jaunes d'œuf frais, du sucre et le parfum désiré. Cette crème anglaise se montait lentement sur le feu et ensuite, afin de la geler, elle était mise dans une sorbetière verticale plongeant dans une saumure et sortie avec une spatule en bois. Le seul moyen disponible afin de ne pas avoir une glace trop dure était de rajouter du sucre pour enrichir les extraits secs. Mais cela avait un gros inconvénient : la glace était trop sucrée et on la servait avec un verre d'eau. Les glaciers Italiens nous ont suggéré de remplacer une partie du sucre habituel (appelé SACCHAROSE) par d'autres sucres moins sucrants et donc alléger les extraits secs sans être trop sucré : de plus, une glace moins sucrée se supporte mieux et le client en demandera plus !

Nous vous proposons du dextrose, du glucose et de la trimoline.

Le dextrose ramollit la glace alors que le glucose la durcit.



Le dextrose et le glucose sont des sucres provenant du maïs, mais qui sucrant moins et vous permettent d'augmenter le volume d'extraits secs.

Bases

Nous vous proposons plusieurs sortes de bases (un mélange déjà dosé et équilibré de glucose, de dextrose, de protéine de lait et de stabilisant.) Il existe des bases pour sorbets et pour crèmes, ainsi que pour les glaces à l'italienne (soft).

Une sélection de nos bases :

BASE CREME 50 g / litre

BASE CREME 100 g / litre

BASE SORBET à chaud, 40 g / Kg

BASE SORBET 100 g / Kg

SOFT, chocolat, neutre, frozen youghurt



Granita

La granita, ou le granité, connaît souvent un franc succès pendant les périodes très chaudes de l'été. Un coin granita peut apporter un vrai plus à votre boutique. Nous fournissons une large gamme de sirops pour granita. Les sirops se diluent avec de l'eau et sont très faciles d'utilisation. Certains parfums sont disponibles sur commande.

Nous commercialisons également les machines à granita, n'hésitez pas à nous demander un devis.



Une sélection de nos sirops :

CITRON

MENTHE

MOJITO sans alcool

PINA COLADA sans alcool

MANGUE



Lait en poudre

Nous vous proposons du lait en poudre à 0% de matière grasse. Pourquoi nous ne vendons pas de lait en poudre avec 26% de matière grasse ? Parce que la matière grasse sec peut vite devenir rance et cela se sent dans la glace. Le lait en poudre à 0% de matière grasse n'apporte pas ce défaut. Notre lait, Isigny, est français et classé AOC.

Le lait à 0% de matière grasse est le mieux adapté pour la fabrication de la glace.



Boîtes isothermes

Indispensables pour la vente à emporter – les boîtes isothermes ! Nous vous les proposons dans plusieurs tailles, avec ou sans intérieurs soudés.

Les tailles de nos boîtes isothermes classiques:

intérieurs amovibles	0,5 1 1,5 2 litres
intérieurs soudés	0,5 1 litre



Le modèle Pasqualina sépare jusqu'à 12 parfums dans la même boîte.



Le modèle «Impilo» s'empile facilement



Le modèle Torta Box est un emballage spécialement conçu pour les gâteaux glacés et les verrines.



Pots et gobelets en carton

Nous proposons une large gamme de consommables en carton et en plastique, fabriqués en Italie. Nous fournissons également des pots « américains », blancs, personnalisables. N'hésitez pas à nous consulter afin de savoir quelle taille choisir par rapport aux nombres de boules de glace que vous souhaitez servir. Si vous servez à la spatule nous pouvons également indiquer les tailles idéales.

Les pots en carton existent avec ou sans couvercle (carton ou plastique) et peuvent pour la plupart de tailles être personnalisés. Nous proposons également des gobelets pour milk-shake et granité.



Nos pots sont de fabrication européenne.

Les contenances des pots:

- 70 cc
- 120 cc
- 180 cc
- 240 cc
- 330 cc
- 580 cc
- 1000 cc

des gobelets:

- 200 cc
- 300 cc
- 420 cc
- 508 cc

Mettez votre marque en avant !

La personnalisation de vos pots en carton, vos serviettes et tabliers met visuellement en valeur votre point de vente. Personnalisation offerte à partir de 10 000 pièces par modèle.



Des pots blancs, «américains», personnalisables et avec une cuillère dans le couvercle.



Des pots en carton biodégradable sont disponibles sur commande.

Pots en plastique

Les corolles en plastique existent en plusieurs tailles, avec ou sans couvercle.

Les contenances des pots:

100 cc
150 cc
160 cc
200 cc
250 cc
300 cc
400 cc
550 cc



Nous appliquons une offre exceptionnelle sur les corolles en plastique :
-20% jusqu'à épuisement du stock !



Respectons la nature avec des pots en plastique biodégradable, en conformité avec la loi européenne anti plastique. Pour milk-shake, granités ou pour la glace.

2 tailles disponibles ;
105,5 x 78 mm (300 ml)
95 x 129 mm (500 ml).



Petites fournitures

Nous proposons des consommables, comme des serviettes, des petites palettes, des pailles et tout ce dont vous avez besoin pour le service de la glace. Vous trouverez notre gamme complète de petites fournitures sur notre tarif.



Les jetables en plastique seront au fur et à mesure remplacés par des jetables fabriqués à partir de matériaux biodégradables, selon la nouvelle réglementation anti plastique.

Accessoires

Nous vous proposons une large gamme d'accessoires indispensables pour le glacier. Des bacs en inox, des bacs en plastique avec ou sans couvercles encastrables dans les bacs inox de votre vitrine, des palettes pour servir la glace, des distributeurs pour serviettes, des cuillères inox pour servir à la boule, des brocs, des plateaux...Vous trouverez notre gamme complète d'accessoires sur notre tarif.



Vêtements professionnels

Nous vous proposons, en collaboration avec notre fournisseur italien spécialisé dans les vêtements professionnels depuis 30 ans, des casquettes et des tabliers personnalisables à votre goût. Les habits sont de fabrication italienne et de haute qualité.



Les vêtements professionnels sont personnalisables ! N'hésitez pas à nous demander un devis.



Machines

Nous pouvons vous fournir toutes les machines nécessaires à l'installation de votre laboratoire ; des pasteurisateurs, des cuves de maturation, des turbines, des centrifugeuses, des surgélateurs et également du matériel pour votre point de vente : des machines à glace à l'italienne, des machines à Chantilly, des machines à milk-shake et des machines à granita. Nous pouvons vous conseiller sur le matériel optimal selon votre capacité de production. Nous travaillons avec des fabricants italiens et français, qui ont fait leurs preuves auprès de très nombreux clients.



Vitrines

Nous vous proposons des vitrines modernes et fonctionnelles pour la glace et pour la pâtisserie. Nous travaillons avec un fabricant italien, installé depuis des décennies et un des leaders dans le domaine. Nous proposons de nombreux modèles de vitrines ventilées avec dégivrage automatique réglable, avec en option des compresseurs tropicalisés et le refroidissement du condenseur à eau.



Certains de nos glaciers créés il y a maintenant plus de 30 ans fonctionnent toujours avec autant de succès !



Nos favoris

La vitrine d'appoint «BABY»

Vous cherchez une vitrine d'appoint pour vos événements ? Notre modèle BABY est pratique lors de vos déplacements. Avec 4 emplacements pour bacs 5 litres ou 8 emplacements pour bacs 2,5 litres, vous pourrez facilement exposer vos parfums.

Température : 0° / -18°

Dimensions : 92,5x50,5x62H cm

Poids : 32 Kg



Plaquettes parfum pour vos bacs à glace

Plaquette plastique avec étiquette en carton plastifié à l'intérieur - recto verso.



Couvertures pour batonnets glacés

Une extraordinaire variété de saveurs, pour les amateurs de chocolat. Les couvertures Stickaway servent à enrichir et à décorer vos bacs de glace, vos entremets glacés et afin de réaliser des glaces sur bâtonnet.



Marbrages lisses

Une crème irrésistible utilisée pour agrémenter vos bacs, garnir vos crêpes et cornets, vos entremets glacés...

8 parfums sont disponibles: classique, chocolat blanc, chocolat noir, noisette, pistache, caramel, lait et café.

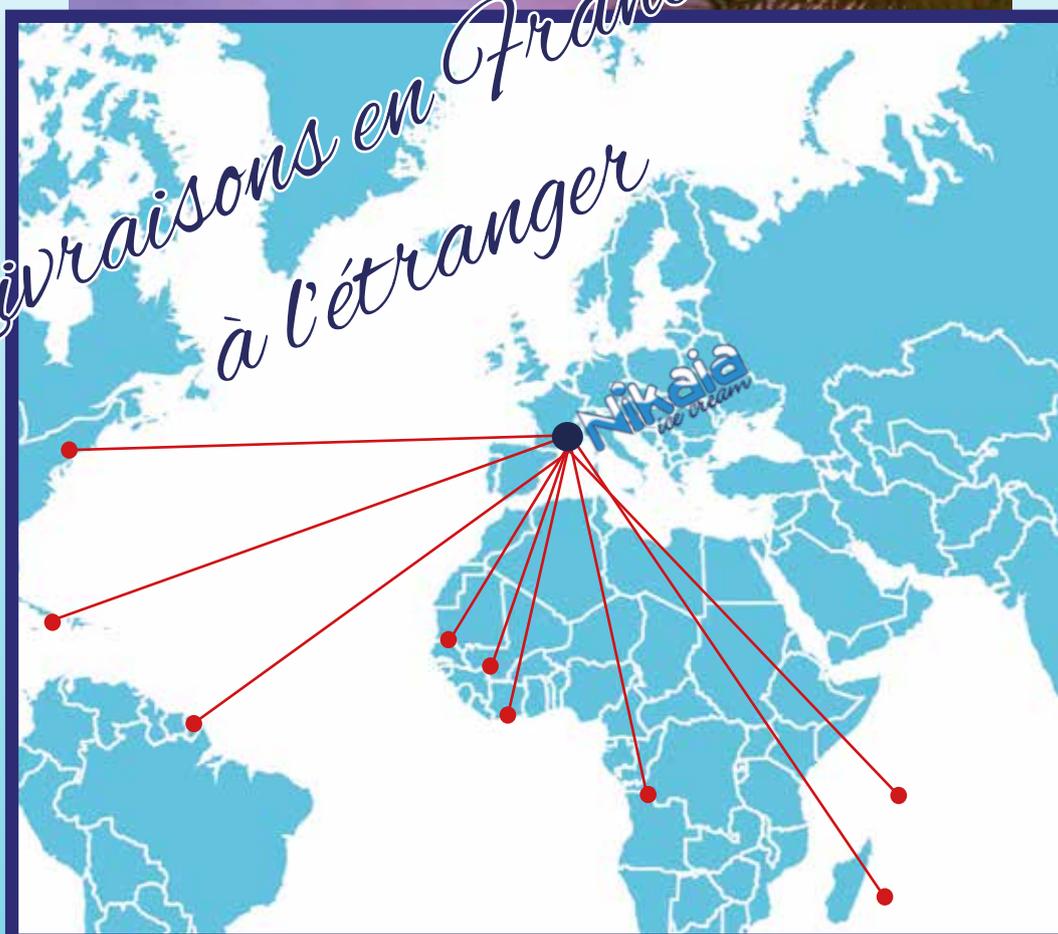


Le sorbet chocolat végétal

« Super black » est un vrai délice ! Il est préparé avec de l'eau, sans lait, et convient donc aux personnes intolérantes au lactose.



*Livraisons en France et
à l'étranger*



***Voir nos conditions de vente et de livraison sur notre tarif.**

Cette plaquette résume nos activités depuis notre création.
Vous trouverez la liste complète de tous nos articles dans le tarif joint ou en ligne.

NIKAIA ICE CREAM
Zone Industrielle secteur D, allée des géomètres 41
06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR
tél: +33 (0)493 07 10 40 | nikaia-icecream.com
vte@nikaia-icecream.com