

Les 3 Givrées



01



02



03

1. 01
2. 02
3. 03

#IAA / PME

Les 3 Givrées

Fin 2017, trois couples d'agriculteurs de Seine-et-Marne, ont débuté une activité de fabrication de glaces fermières.

Les 3 Givrées est une entreprise qui fabrique ses propres glaces et sorbets à la ferme. Leurs produits sont faits à base de lait provenant de leurs vaches qui est ensuite transformé en crème à la ferme. Tous les ingrédients utilisés pour la

fabrication sont 100% naturels, les fruits sont locaux ou choisis avec soin. A ce jour, il existe une quarantaine de parfums dans leur boutique.

Des glaces et sorbets locaux pleins de saveurs

Les fruits sélectionnés avec soin garantissent un sorbet plein de saveurs ce qui est une chance pour l'entreprise qui a de nombreux producteurs de fruits à proximité du laboratoire de fabrication. Ces producteurs permettent aux 3 Givrées de profiter de pommes, de poires, de fraises, de framboises et de nombreux autres fruits de Seine-et-Marne comme les mirabelles, les prunes et la rhubarbe. Les agrumes sont achetés à un verger voisin qui possède une ferme au Portugal. Concernant les fruits d'été tels que le melon, l'abricot ou encore la pêche, ils proviennent de la Drôme et sont travaillés à la main à maturité grâce à des livraisons hebdomadaires.

Une adhésion à la marque “PRODUIT EN Île-de-France” et des projets de développement

Adhérer à [la marque “PRODUIT EN Île-de-France”](#) pour Les 3 Givrées représente un réel gage de qualité de leur produit mais aussi un moyen de valoriser le fait de travailler avec des produits locaux. L'entreprise possède un réseau de plus de vingt partenaires revendeurs en Seine-et-Marne, dans l'Aisne, l'Oise et à Paris qui proposent toute l'année leurs glaces. Les dirigeantes de l'entreprise souhaitent continuer à se développer par le biais de leurs revendeurs, tout en conservant la qualité et aimeraient développer la vente auprès de restaurateurs.

Pour en savoir plus :

La boutique à la ferme est ouverte toute l'année le vendredi soir de 16 h à 18h30 et le samedi matin de 10h à midi. De janvier à mars la boutique est seulement ouverte le samedi matin.

Click'n'collect pour les bûches glacées uniquement

Les 3 Givrées sont également adhérents à :

- [Bienvenue à la ferme](#)

Les produits de cet adhérent : Glaces, Sorbets, Desserts glacés
Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)

Informations

30, rue du Pré Gault
77145 MAY-EN-MULTIEN
France

[01 60 25 34 89](tel:0160253489)

les3givrees@gmail.com

[Site web](#)

[Facebook](#)

Les recettes :



[#Dessert](#)

[#Printemps](#) [#Eté](#) [#Automne](#) [#Hiver](#)

Crumble glacé minute aux pommes et poires des Vergers d'Ile-de-France et coquelicot de Ne...



[#Dessert](#)

[#Recette de chef](#)

[#Automne #Hiver](#)

Poires rôties au miel, glace crème fraîche au thé des amours