



ERHARD
PATISSIER GLACIER

Les
MOCHIS GLACÉS

Fine pâte de riz au coeur glacé
Thin rice paste with ice cream heart





QUAND LA MAÎTRISE ANCESTRALE JAPONAISE
RENCONTRE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL FRANÇAIS.
*WHEN THE JAPANESE ANCESTRAL MASTERING
MEETS THE FRENCH ARTISANAL KNOW-HOW.*

Les Mochis glacés d'Erhard sont nés de la rencontre de deux hommes de culture très éloignées, Denis Erhard et Koichi Iwata. Leur passion commune pour les desserts de qualité les a conduit à partager leurs connaissances et à collaborer ensemble sur le projet des mochis glacés. Véritable alliance de tradition et de modernité, cette fusion de 2 savoir-faire, japonais ancestral pour la création de la pâte de riz très fine, et français pour la fabrication de glaces artisanales vous offre la gourmandise d'une réelle pâtisserie glacée qui vous transportera, le temps d'une bouchée, au pays du soleil levant.

The frozen Mochis Erhard were born from the meeting of two men with very distant cultures, Denis Erhard and Koichi Iwata. Their shared passion for quality desserts led them to share their knowledge and collaborate on the frozen mochi project. A true alliance of tradition and modernity, this fusion of 2 know-how, ancestral Japanese for the creation of a thin rice paste, and French for the manufacture of homemade ice creams offers you the delicacy of a real frozen pastry that will transport you, time for a mouthful, in the land of the rising sun.



Denis Erhard et Koichi Iwata

Les matières premières sont sélectionnées pour offrir des produits d'exception aux saveurs authentiques des mochis traditionnels nippons.

The raw materials are chosen with care to offer exceptional products with authentic flavors of the traditional Japanese mochis.

L'association de 2 délicieuses douceurs :
The combination of 2 delicious sweets :

1. Fine pâte de riz
Thin rice paste

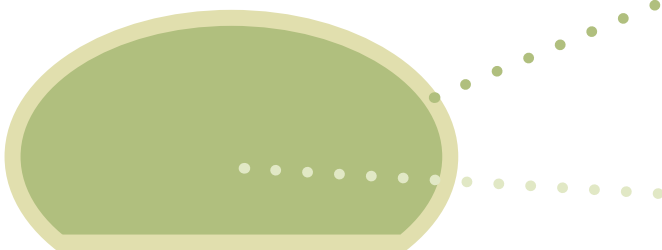
Découvrez une enveloppe veloutée à base de pâte de riz.

Discover a velvety envelope made from rice paste.

2. Coeur glacé onctueux
Creamy iced heart

Laissez fondre vos papilles dans un coeur de crème glacée artisanale* au **lait frais de la ferme** et à la **crème fraîche de Bretagne**.

Let your taste buds melt in a heart of artisanal ice cream with **farm fresh milk** and **crème fraîche from Bretagne**.*



*sauf pour le parfum Mangue, sorbet plein fruit
**except for Mango flavour, full fruit sorbet*

GAMME RESTAURATION

FOOD SERVICE RANGE

• Parfums disponibles / Available flavours :



**Caramel beurre salé
au sel de Guérande**
*Salted butter caramel
with Guérande salt*
Art. V090260



Citron-Yuzu
Lemon-Yuzu
Art. V090294



Litchi
Lychee
Art. V090295



Myrtille
Blueberry
Art. V090265



Pistache
Pistachio
Art. V090296



Sésame noir
Black sesame
Art. V090267



Vanille
Vanilla
Art. V090269

**Chocolat noir
de Belgique**
*Black chocolate
from Belgium*
Art. V090261

Fraise
Strawberry
Art. V090263

**Mangue
Alphonso d'Inde**
*Alphonso mango
from India*
Art. V090264

Noix de coco
Coconut
Art. V090266

**Sakura
saveur Fleur de cerisier**
*Sakura
Cherry blossom flavour*
Art. V090262

**Thé vert Matcha
du Japon**
*Matcha green tea
from Japan*
Art. V090268



• Conditionnement / Packaging : 20x35g
20 mochis glacés en flowpack individuel. Étui monoparfum.
20 iced mochis in individual flowpack. Single flavour pack.



Produit	Dimensions (mm)		Palettisation			
	UV LxIxH	Carton LxIxH	Pièce/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
MOCHIS X20	231x161x89	231x161x89	20	24	20	480

GAMME DISTRIBUTION

DISTRIBUTION RANGE



NOUVEAUX PRODUITS | NEW PRODUCTS



PACK CITRON-YUZU

4x35g

Art. V100131 - 3428420009668



PACK MANGUE

4x35g

Art. V100130 - 3428420009675



PACK VANILLE

4x35g

Art. V100129 - 3428420009682



PACK CLASSIQUE

8x35g

Art. V100115 - 3428420004014

2 Caramel beurre salé au sel de Guérande

2 Salted butter caramel with Guérande salt

2 Chocolat noir de Belgique

2 Black chocolate from Belgium

2 Fraise

2 Strawberry

2 Vanille

2 Vanilla



PACK EXOTIQUE

8x35g

Art. V100116 - 3428420004021

2 Mangue Alphonso d'Inde

2 Alphonso mango from India

2 Noix de coco

2 Coconut

2 Sakura, saveur Fleur de cerisier

2 Sakura, Cherry blossom flavour

2 Thé vert Matcha du Japon

2 Matcha green tea from Japan



VIF	EAN	Produit	Dimensions (mm)		Palettisation			
			UV LxIxH	Carton LxIxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
V100131	3428420009668	CITRON-YUZU X4	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100130	3428420009675	MANGUE X4	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100129	3428420009682	VANILLE X4	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100115	3428420004014	CLASSIQUE X8	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100116	3428420004021	EXOTIQUE X8	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880

CONTACT :

Phone : +33 (0)3 89 38 07 50

Email : contact@erhard-desserts.com

7 rue du Stade - 68290 Masevaux (FRANCE)