



TOP Glaciers

Un regroupement de glaciers
qui s'ouvre sur le monde!

Octobre 2018

NOS GLACIERS VISENT PLUS HAUT

CINQ de nos meilleurs glaciers « premium »
unissent leurs talents, leurs forces de ventes
et leurs saveurs originales
pour offrir aux épicuriens modernes
une gamme de plaisirs inégalés...



... et pour créer
un succès nord-américain
sans précédent, dans le monde
hautement concurrentiel
de la crème glacée et autres délices glacées !



LES *TOP GLACIERS*

- SOLOFRUIT** → lauréate du Grand Prix SIAL en 2010
et du Grand Prix canadien des nouveaux produits 2011
- BILBOQUET** → le glacier référence depuis 1983
- ESSENCE Glacier** → lauréate du Grand Prix SIAL en 2016
- HUDSON** → crème glacée Sélectionnée deux fois au SIAL
en 2014 et 2016
- LAMBERT** → le glacier reconnu des québécois depuis plus de 50 ans!



TOP GLACIERS, C'EST LE SUMMUM DES CRÈMES

Des glaces et sorbets naturels,
issus d'une pure recette artisanale

Des péchés glacés qui nous font craquer
depuis 30 ans

Des glaces et sorbets d'exception

Des crèmes glacées 100% naturelles,
sucrées au sirop d'érable pur



Bâtir une culture commune: la fusion de 4 glaciers + 1

- Première rencontre et début des discussions: mai 2016
- Fusion officielle: novembre 2016
- Pourquoi fusionner? Chaque entreprise était dans le marché des glaces "premiums" mais avec des limites de croissance à cause de moyens limités, d'installations de production dépassées, et de la somme de travail à faire face à tous les défis! Nous étions tous à la tête de petites entreprises avec les mêmes défis.

La fusion nous permettrait...

- Une seule usine efficace, moderne et flexible.
- Une capacité de production permettant une croissance importante.
- Obtention des certifications nous permettant d'accéder à d'autres marchés. (Canada, EU...Europe!)
- Obtention de contrats de fabrication qui nous permet d'exploiter au maximum la nouvelle capacité de notre usine et de nos employés.
- Possibilité de développer nos marques plus facilement car on est maintenant capable d'assurer notre présence dans la grande distribution.
- Possibilité d'instaurer des normes de qualité supérieures nous permettant d'obtenir les certifications nécessaires pour élargir nos marchés.

Première année: un peu la crise!!!

- Retard dans la construction de l'usine.
- Apprentissage et adaptation des employés.
- Maîtrise d'une production plus rapide et performante.
- Changements de certains emballages.
- Changements dans le réseau de distribution.
- Changements de fournisseurs qui devaient eux aussi s'adapter aux nouvelles normes de qualité.
- En résumé...beaucoup de changements en même temps et apprendre tous à travailler pour Top Glaciers et non seulement pour nos marques respectives.

En résumé!

- On a beau essayer de tout prévoir, il faut savoir être flexible et faire les compromis nécessaires.
- Ne pas essayer de tout changer en même temps!
- Bien répartir les tâches dès le départ.
- Faire des choix! (meilleurs partenaires, fournisseurs et clients!)
- Le dénominateur commun c'est maintenant Top Glaciers!
- Être capable de célébrer le succès des marques qui étaient auparavant concurrentes.

Depuis près de 35 ans, plus de 40 saveurs!

Divine Vanille, Choco-Chic, Choco-Choc, Choco-Lait, Cacaophonie, Brou Ha! Ha!, Choco-Lacté, Choco-Noisette, Café, Moka Fouilli, Pâte à biscuits, Rhum Raisin, Cocktail King Kong, Choco Orange, Menthale, Pistache, Sirop d'Érable, Tire d'Érable, La Trouille, Miel Lavande, Vanille-Framboise, Pralinée, Gingembre, Caramélée, Caramel Bronzé, Marron, Bric à Brac, Red Velvet.

Fraise, Framboise, Mangue, Poire, Citron, Lime, Litchi, Fruit de la Passion, Noix de Coco, Orange Sanguine, Pamplemousse, Trichamp, Mangue/Coco, Poire/Fraise, Pomme rouge, Citron Thym



5 points de vente qui attirent plus de 200,000 visiteurs par année.



LES AVANTAGES DE NOS SORBETS



Sans sucre ajouté

Nos avantages: - Nous n'utilisons aucun sucre artificiel dans notre fabrication. Nous édulcorons à partir d'autres fruits. Cela implique un procédé plus naturel et aussi des matières premières plus chères que pour un sorbet normal.

Les diabétiques peuvent consommer notre produit.

Une portion équivaut à une portion de fruit puisque c'est du fruit à 100%.

Sans lait

Nos avantages: - Parfait pour les intolérances au lactose .

Sans Gluten

Nos avantages: - Parfait pour l'intolérance au gluten.

Sans matières grasses (sauf coco et chocolat noir)

Nos avantages: - Produit conseillé par des nutritionnistes, peut être inclus dans des programmes de perte de poids.

Sans Oeuf

Nos avantages: - Parfait pour l'intolérance aux oeufs.



Sans arômes ni colorants artificiels ou naturels et sans stabilisateurs

Avantages: Une liste d'ingrédients propre! Même pas d'arômes ou de colorants naturels, juste du fruit ! Stabilisateurs naturels (comme jus de citron et caroube). Durée de vie des sorbets : 12 mois.

Ingrédients biologiques

Avantages: Nos concurrents, pour le même prix ou plus chers n'ont pour la plupart aucun ingrédient biologique dans leurs produits.
Nous travaillons pour que toutes nos recettes soient 100% bio (en ce moment nous sommes vérifiés et certifiés Ecocert).

Nous sommes importateur de purée de fruits sous un concept socialement responsable

Avantages: Travail direct avec le transformateur, qualité des matières premières, aucune variation des recettes.
Par l'achat de nos importations nous garantissons l'achat des matières premières auprès des mêmes familles de paysans qui travaillent sous un concept équitable.

Packaging très attrayant

Avantages: Une image épurée et très visible dans les congélateurs à partir de n'importe quel angle. Un contenant transparent car nous n'avons rien à cacher, nous voulons que le consommateur voie le produit! Aucun produit n'est fondu ou n'a de couleurs bizarres !



Saveurs sans sucre ajouté

Mangue

Mûre des Andes

Fruits de la Passion

Poire

Framboise

Lime/Coco/Gingembre

Lime

Citron

Mandarine

Fraise

Noix de coco

Avec sucre de canne

Chocolat noir



En juin 2018, Solo lance une glace *vegan* à base de soya biologique canadien



CRÈMES GLACÉES (EN FORMAT DE 500ML)

Vanille de Tahiti



Menthe et éclats de chocolat



Chocolat



Caramel Fleur de Sel



Érable du Québec



Espresso



SORBETS (EN FORMAT DE 500ML)

Mangue Alphonso



Lime et citron



Fraise Basilic



Fruit de la passion et romarin



Framboise



Chocolat noir et orange





Crème glacée 100% naturelle
faite d'ingrédients de la plus haute qualité
provenant de nos meilleurs producteurs québécois.

Toutes nos saveurs sont sucrées
au sirop d'érable pur du Québec.
Sans SUCRE, sans additif, sans gluten,
noix ni arachides.



une tradition au Québec depuis plus de 50 ans!

- Une marque reconnue dans le marché mi-gamme
- Et une réputation sans égale de fabricant de bûches de crème glacée pour le temps des fêtes

TOP GLACIERS

Une Mission rassembleuse

Faire le délice des amateurs de produits glacés de qualité, purs, uniques et originaux.

Glaces à base de lait et crème, gelatos, sorbets réguliers et bio sans sucre, barres, glaces vegan à base de soya bio canadien, gâteaux glacés...

Travailler à faire une meilleure planète.

Des Objectifs réalistes

Devenir un regroupement de glaciers majeur dans le marché canadien, et ailleurs dans le monde

Nous sommes les petits joueurs qui avons créé la tendance, et voulons devenir le grand qui va l'imposer.

Des Stratégies gagnantes

Développer une présence incontournable et enviable face aux concurrents majeurs, québécois et internationaux.

TOP glaciers veut faire partie du quotidien de tout le monde, jeunes et moins jeunes, d'ici ou d'ailleurs.





À LA BONNE VÔTRE !

- *TOP Glaciers*