



Gilfi Ice Cream | Un glacier artisanal belge



ALICE PEETERS

Rue Crufer

Stavelot - 4970

Téléphone de contact : +32 87 27
52 54

À Francorchamps, depuis plus de 30 ans, avec ses saveurs originales ou traditionnelles, le glacier artisanal Gilfi est le complice de votre gourmandise.

Gilfi est un artisan glacier belge implanté dans le cœur des Ardennes depuis plus de 30 ans. Une véritable petite entreprise familiale réputée auprès des professionnels mais aussi appréciée par les particuliers. Il n'y a pas de secret, les clés du succès sont le lait et la crème de ferme (garantie de matière première de qualité) et un excellent rapport qualité/prix.

Gilfi s'est spécialisé dans des parfums originaux et audacieux, outre les goûts indispensables et connus de tous les palais. Plus de 200 saveurs à découvrir, ou redécouvrir !

Au menu de Gilfi

Aux innombrables saveurs de crèmes glacées et sorbets, l'artisan glacier vous propose également ses pièces montées, biscuits, bavares, desserts « brasserie », desserts « glacés », sauces, coulis...

Gilfi, le savoir-faire belge et le meilleur de la nature.

.....

Ces informations vous sont données à titre indicatif

Renseignez-vous avant votre départ directement auprès du partenaire touristique qui vous intéresse.

Editeur Responsable :

Etienne CLAUDE, Directeur Général

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asblAvenue Comte de Smet de Nayer
145000 Namur . Belgique+32 (0)2 504 02 11<https://visitwallonia.be>info@visitwallonia.be

Les informations contenues dans ce document ont été rassemblées par VISITWallonia avec le maximum de précautions. L'éditeur ne peut être tenu pour responsable d'éventuelles modifications qui se seraient produites entre la collecte des données et leur présentation dans ce document.

Sauf mention contraire, les informations que vous trouvez dans ce document appartiennent à VISITWallonia.

Une autorisation écrite préalable est requise pour l'utilisation ou pour la reproduction de ces informations.

VISITWallonia se réserve tous les droits de propriété intellectuelle sur ce document.