

# Eis-Dessert im Glas

servierfertig für Ihr Café, Restaurant,  
Imbiß, Einzelhandel



**Der kleine Luxus**

Thomas Haertel und Britta Haertel GbR  
Mittelstr. 8 • 67583 Guntersblum  
[www.der-kleine-luxus.de](http://www.der-kleine-luxus.de)



# Handgemachtes Eis

Die Kunden haben wieder Lust auf „echtes“ Eis. Handwerklich hergestelltes Eis aus frischen Zutaten, ohne fertige Pulvermixturen, nicht so pappsüß und mit einem richtig intensiven Geschmack. Wir machen sowohl Sahneeis, als auch (vegane) Sorbets.

Dabei nutzen wir echte Früchte, echte Nüsse, echte Gewürze - und eigene Rezepturen, so, wie Sie es von uns gewohnt sind. Übrigens: Unser Eis enthält kein Ei - also eigentlich ist es ein "S" - aber dank unserer Herstellungsart ist es dennoch unglaublich cremig und sahnig. Selbst die Sorten, in denen gar keine Sahne drin ist...



**Viele Cafés, Restaurants, oder auch Pizzerien, Catering-Services und andere Gastronomen haben jedoch weder die Zeit noch die Möglichkeit, um wie in einer Eisdiele Bällchen für Bällchen Eisbecher nach Kundenwunsch zu bestücken - geschweige denn, selbst Eis herzustellen. Aber Eis ist ein Verkaufsschlager, ein Publikumsmagnet und - wenn es ein gutes Eis ist - ein Aushängeschild... Darauf verzichtet man nicht freiwillig.**

**Wir haben hier eine Lösung für Sie:** Wir verpacken von unserem handgemachten Eis bereits fertige Eismischungen wie sie in einer Eisdiele als „Eisbecher“ über die Theke gereicht werden, zum Beispiel als Schoko-Nuss-Becher, Frucht-Becher oder nach Ihrem Wunsch, als geschichtetes Dessert in umweltfreundliche Gläser. Sie nehmen nur noch das Glas aus der Tiefkühltruhe, nehmen den Deckel ab und servieren die eiskalten Köstlichkeit vielleicht auf einer Untertasse, mit einem Löffel, einer kleinen Serviette und einem Lächeln...

## Ihre Vorteile:

- Die Präsentation ist hochwertig, im hippen, stylischen Glas
- Im Geist der Zeit ohne Plastikabfall oder beschichtete Pappbecher
- Sie servieren hochwertiges Eis
- Mit Pfandsystem, so dass Sie zusätzlich bares Geld sparen können!
- Die Packungen können platzsparend in der Eistruhe gestapelt werden, so dass auch in einer vollgepackten oder kleinen Truhe immer ausreichend Platz gefunden werden kann.
- Übrigens: Das Glas kann bis zu minus 30 Grad eingefroren werden! Kein Grund zur Sorge also, wegen des scheinbar „zerbrechlichen“ Materials.

## Leergut-Pfand-System

Wir bieten Ihnen an, das Leergut wieder an uns zurück zu geben. Diese Verpackungen werden dann anteilig gutgeschrieben – ein Pfand-System, bei dem die Umwelt ebenfalls geschont wird – und Ihr Geldbeutel.

Das Pfand setzt sich immer zusammen aus Glas 0,30 €, Deckel 0,15 €, 2 Klammern á 0,05 € - immer ein unbeschädigter Zustand vorausgesetzt. Das ergibt eine **Pfandrückgabe von 0,55 Euro pro Verpackung für Sie - bei dem großen Familienbecher sogar 1,- Euro!**

Sie haben keinen Aufwand mit der Abfall-Entsorgung und sparen zusätzlich Geld! Die leeren Becher nehmen wir bei der nächsten Lieferung einfach wieder mit und schreiben Ihnen den Betrag gut.

# Verpackungsgrößen

## Kleines Eisglas 220ml Schmuckglas bauchig

- Bis zu 3 Eissorten empfohlen
- Füllinhalt ca. 160g
- Inhalt verteilt sich durch die Wölbung in breiteren und schmaleren Schichten
- BxH 87x66 mm



## Kleines Eisglas 220ml Tulpenglas

- Bis zu 3 Eissorten empfohlen
- Füllinhalt ca. 160g
- stylisches, platzsparendes Glas
- BxH 72x80 mm



## Mittleres Eisglas 370ml Tulpenglas

- Bis zu 4 Eissorten empfohlen
- Füllinhalt ca. 270g
- Für den großen Hunger
- BxH 90x86 mm



## Mittleres Eisglas 370ml Delikatessenglas

- Bis zu 4 Eissorten empfohlen
- Füllinhalt ca. 270g
- Für den großen Hunger
- lange Löffel empfohlen
- BxH 88x121 mm



## Großes Eisglas 580ml Schmuckglas oder Tulpenglas (nach Lieferbarkeit)

- Familienglas, Vorrats- oder Partyglas
- Bis zu 7 Eissorten empfohlen
- Füllinhalt ca. 420g
- Maße Tulpenglas BxH 109,5x85 mm
- Maße Schmuckglas BxH 118x88 mm



**Unsere aktuellen Eissorten: (Es werden ständig mehr)**

**Walnuss-  
Sahneeis**



**Erdbeer-  
Sahneeis**



**Schokoladen-  
Eis**



**Kirsch-  
Sahneeis**



**Bourbon-  
Vanille-Eis**



**Kaffee-  
Sahneeis**



**Kiwi-  
Sahneeis**



**Orange-  
Maracuja  
Sorbet**



**Zitronen-Sorbet**



**Pistazien-  
Sahneeis**



**Cassis-Sorbet**



**Himbeer-  
Sahneeis**



**Mandel-Nuss-  
Eis**



**Mandel-  
Marzipan-Eis**



**Nougat-  
Sahneeis**



**Mascarpone-  
Sahneeis**



**Schoko-Kaffee-  
Kardamom**



**Honig-  
Sahneeis**



**Karamell-  
Sahneeis**



**Erdbeer-Sorbet**



**Kiwi-Sorbet**



**Heidelbeer-  
Sahneeis**



**Annanas-  
Sorbet**



**Kokos-  
Sahneeis**



**Kirsch-Sorbet**



**Brombeer-  
Sorbet**



**Mandarinen-  
Sorbet**



**Haselnuss-  
Karamell-Sahneeis**



**Mango-Sorbet**



**Granatapfel-  
Sorbet**



# Und so funktioniert's:

## Möglichkeit A)

Sie wählen die Bechergöße, Becherart und welche Eissorten Sie darin haben möchten. Bitte beachten Sie die Empfehlungen der maximal empfohlenen Anzahl an Eissorten für den jeweiligen Becher. Weniger Sorten pro Becher gehen natürlich immer.

Die Mindestbestellmenge bei individuellen Zusammenstellungen sind 10 Becher der gleichen Mischung.



## Möglichkeit B)

Sie wählen aus unseren Vorschlägen die Eismischungen aus. Die Bechergöße ergibt sich dabei automatisch. Die Mindestbestellmenge liegt hier bei nur 5 Bechern pro Mischung.

Ein weiterer Vorteil der Zusammenarbeit mit uns: Wir fotografieren für Sie die Mischungen und erstellen Ihnen auf Wunsch damit eine individuelle Eiskarte, in die Sie nur noch Ihre Preise hineinschreiben müssen. Gerne stellen wir Ihnen die Fotografien auch als Datei zur Verfügung für eigene Entwürfe oder für Ihre Homepage.



# Haben Sie Fragen oder Wünsche?

Zu jeder Eissorte erhalten Sie selbstverständlich auch einen Beilagezettel mit der Zutatenliste, damit Sie Ihren Kunden bei Bedarf jederzeit Auskunft geben können.

Jede Frucht, die von uns verarbeitet wird, kann sowohl als Sahneeis, als auch als Sorbet angefertigt werden. Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls an.

Natürlich fertigen wir Ihnen auch gerne dekorative Mischungen für eine Feier, ein Event oder ein Motto an. Bei Abnahme größerer Mengen sind auch andere Glasgrößen möglich. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Sie erhalten bei uns als **Wiederverkäufer 25%** auf den empfohlenen Verkaufspreis und können noch zusätzlich über das Pfandsystem Geld zurück holen. Natürlich liegt Ihr tatsächlicher Verkaufspreis ganz in Ihrem Ermessen.

Übrigens: **Alle unsere Sorbets sind vegan.**

## Wie schnell können wir liefern?

Das kommt natürlich auf die Menge und die Auslastung an. Das Eis wird frisch angefertigt und die Produktionsschritte benötigen 2-3 Tage. Wie bei unseren Pralinen gilt jedoch: Wir müssen auch zum Beispiel das Obst gegebenenfalls frisch besorgen und sind eventuell einmal zwischendurch einen Tag unterwegs. Daher ist es immer sinnvoll, uns so früh wie möglich Bescheid zu sagen. Wenn das Geschäft erst einmal angelaufen ist, kann man ja schon ungefähr abschätzen, wie die Lieferfrequenz sein muss. Entsprechend versuchen wir auch, uns Ihren Bedürfnissen anzupassen.

# Was macht unser Eis so besonders?

Der wichtige Zwischenschritt zu unserem Eis ist, dass wir zum Beispiel für Frucht-Sahneeis aus den frischen Früchten durch ein von uns entwickeltes Verfahren mittels Trocknung und „in-sich-kandieren“ eine Fruchtpaste herstellen. Das sind immernoch frische Früchte, aber mit weniger Wasser. Sie sind nicht ganz getrocknet, deshalb müssen sie danach sofort eingefroren werden, sonst würden sie verderben, so wie frische Früchte auch. Gefroren werden sie später sowieso, denn sie sollen ja Speiseeis werden.

Dadurch, dass sie nicht mehr so viel Wasser enthalten, wird der Geschmack auch nicht so „verwässert“, der Geschmack ist intensiver und es entstehen im Eis nicht so große Eiskristalle. Je mehr ungebundenes Wasser in einer Eismischung enthalten ist, desto mehr Eiskristalle können entstehen und das mindert die Qualität. Der Verbraucher hat dann das Gefühl, als ob er eben Wasser im Mund hat und es beim Essen „knirscht“ - das trifft auch beides zu, wenn man den Zwischenschritt nicht geht und einfach nur Obst in die Mischung gibt.

Ein anderes Verfahren haben wir bei unserem Nusseis - da werden die Nüsse nicht getrocknet sondern u.a. sehr fein gemahlen.



Dieses Eis kann der Verbraucher und natürlich wenn gewünscht jedes Unternehmen auch selbst machen - mit unseren Zwischenprodukten. Die sind, wie oben erläutert, anders als die herkömmlichen künstlichen „Eispulver“ und bringen ein entsprechend besseres Ergebnis.

Die Paste, die mit dem oben beschriebenen Verfahren entsteht, muss dann nur noch mit verschiedenen Zuckern und ggf. Milch und Sahne gemischt werden, kurz aufgekocht und zum Beispiel in der Eismaschine gefroren werden - fertig ist das leckere Eis in guter Qualität. Auch ohne Eismaschine ist das möglich. Wir empfehlen, das Eis kurz mit dem elektrischen Mixstab aufzuschlagen, um einen sahnigen Schmelz zu erreichen. Die richtige Zuckermischung liefern wir neben der Paste natürlich auch.

# Vorschläge für kleine Becher

## 1.) Der Klassiker

- Erdbeer-Sahneeis
- Dunkle Schokolade Sahneeis
- Vanille-Sahneeis
- Deko: Schokoladen-Dekor



## 2.) Kleines Frucht-Sorbet

- Orange-Maracuja -Sorbet
- Cassis-Sorbet
- Zitronen-Sorbet
- Deko: Mandelblättchen



## 3.) Kleines Nougat-Karamell

- Nougat Sahneeis
- Karamell Sahneeis
- Schoko-Sahneeis
- Schoko-Dekor



## 4.) Sahniger Italienbecher

- Kirsch-Sahneeis
- Mandel-Marzipan-Sahneeis
- Pistazien-Sahneeis
- Deko: Mandelblättchen



## 5.) Italien-Sorbet

- Kiwi-Sorbet
- Zitronen-Sorbet
- Erdbeer-Sorbet
- Schoko-Dekor



## 6.) Edel-Nuss-Becher

- Pistazien-Sahneeis
- Mandel-Marzipan Sahneeis
- Pekanuss Sahneeis
- Deko: kandierte Walnüsse



# Vorschläge für mittlere Becher

## 1.) Schoko-Nuss Cup

- Walnuss Sahneeis
- Dunkle Schokolade Sahneeis
- Nougat Sahneeis
- Mandel-Nuss Sahneeis
- Schoko-Dekor



## 2.) Schwarzwälder-Kirsch

- Kirsche Sahneeis
- Vanille Sahneeis
- Dunkle Schokolade Sahneeis
- Kirsch-Sorbet
- Sauce „Kirschlikör“
- dunkle Schoko-Streusel



## 3.) Rote-Früchtchen

- Kirsch Sahneeis
- Himbeere Sahneeis
- Erdbeere Sahneeis
- Brombeere Sorbet
- Frucht-Dekor



## 4.) Buntes Frucht-Sorbet

- Zitronen-Sorbet
- Orange-Maracuja -Sorbet
- Kirsch-Sorbet
- Mango-Sorbet
- Deko: Mandelblättchen und dunkles Schoko-Dekor



## 5.) Nougat-Karamell

- Nougat Sahneeis
- Karamell Sahneeis
- Vanille Sahneeis
- Mandel-Nuss Sahneeis
- Sauce „Karamell“



# Mittlere Becher und Familien-Becher

## 6.) Kaffee-Cup

- Kaffee Sahneeis
- Schoko-Kaffee-Kardamom-Sahneeis
- Vanille Sahneeis
- Schoko Sahneeis
- Schoko-Dekor



## 7.) Bienenstich-Cup

- Honig Sahneeis
- Mandel-Nuss-Sahneeis
- Vanille Sahneeis
- Caramell-Sahneeis
- Sauce „Karamell“ und Mandelblättchen



## 8.) Walnuss-Feige-Cup

- Walnuss Sahneeis
- Honig-Sahneeis
- Mascarpone-Sahneeis
- Feigen-Sorbet
- Deko: Honig und Walnüsse



## 9.) Himmlischer Teller

- Granatapfel-Sorbet
- Honig-Sahneeis
- Mascarpone-Sahneeis
- Mandarine-Sorbet
- Honig und dunkle Schokostreusel



## 10.) Familienbecher Italien

- Kirsch-Sahneeis
- Mandel-Marzipan-Sahneeis
- Pistazien-Sahneeis
- Mascarpone-Sahneeis
- Zitronensorbet
- Orange-Maracuja Sorbet
- Erdbeer-Sahneeis
- Schoko-Dekor, Amarettini und Mandelblättchen



# Darf es noch ein Highlight sein?

Kennen Sie Hefe-Plinse? Das ist eine Spezialität, die ursprünglich aus der Spreewälder Gegend kommt. Dort werden die Plinse heute noch statt Kuchen zum Kaffee gereicht. Es ist eine Art Hefe-Pfannkuchen und dort äußerst beliebt bei Einheimischen und Touristen. So beliebt, dass man in manchen Orten dort kaum Kuchen oder Torten zum Kaffee findet, sondern immer nur Plinse angeboten werden. Mit Eis, mit Fruchtkompott oder einfach nur gezuckert. Es schmeckt aber auch wirklich himmlisch!



Stellen Sie sich einmal vor, Sie würden die duftenden Hefe-Plinse auch für Ihre Gäste im Café oder Imbiss anbieten. Wenn Sie Plinse nicht kennen, stellen Sie sich einfach den Duft frischer Waffeln vor - nur noch ein bisschen besser.

Das ist so verführerisch, dass die Gäste einfach "der Nase nach" in Ihr Lokal kommen könnten. Aber nicht jeder Betrieb hat die Möglichkeit, jeden Tag Plinse zu machen. Die Produktion ist aufwändiger als Waffeln - und für die hat man schon kaum Zeit.

Wir ermöglichen es Ihnen trotzdem. Alles, was Sie zum servieren brauchen, ist ein Teller und eine Minute Zeit. Wie das geht? - Ganz einfach: Wenn Sie bei uns Plinse bestellen, bereiten wir diese frisch zu und frieren sie sofort ein. Eine Charge Plinse sind 12 Stück. Diese sind mit Backpapier getrennt und können der Verpackung bequem einzeln entnommen werden.

Sie legen sie dann nur auf einen Teller und erwärmen sie in einer Minute in der Mikrowelle: Die Plinse sind wie frisch aus der Pfanne gehüpft. Anschließend mit einem Löffel Zucker bestreuen und servieren. Am besten zusammen mit einem Eis....

**Ein Frage zum Abschluss:  
Warum nur essen wir so gerne Süßes,  
wenn wir gestresst sind?**



**Ganz klar:  
Das englische Wort  
„STRESSED“  
lautet rückwärts gelesen  
„DESSERTS“**

