

Eis-Dessert im Glas

Sortimentsvorstellung



Der kleine Luxus

Thomas Haertel und Britta Haertel GbR
Mittelstr. 8 • 67583 Guntersblum
www.der-kleine-luxus.de



Sortenvielfalt

In unserem kurzen Sortimentsüberblick möchten wir nicht die Ausführungen des Hauptkataloges wiederholen, sondern Ihnen einen Einblick in die Kompositionsmöglichkeiten bieten, die Sie selbst mit unseren Produkten nutzen können.

Ferner möchten wir Ihnen einige Eisbecher, die sich schon bei den Genießern bewährt haben, näher vorstellen: Eis ist nicht gleich Eis und bei der Vielzahl an Angeboten auf dem Markt ist es wichtig, sich durch Qualität abzuheben. Für den Verbraucher sollte dies bedeuten:

Liebe auf den ersten Schleck!



Vielfalt der Möglichkeiten

Unsere Kreativität - und damit auch die Möglichkeiten - enden nicht bei der Komposition eines Schicht-Desserts. Auch dies bietet schon unzählige Varianten. Aber es gibt beim Thema Eis doch noch mehr - nicht wahr?

Wer von uns erinnert sich nicht an besondere Anlässe, zu denen es „Vanilleeis mit heißen Himbeeren“ gab? Nun, die Kombination **Heiß & Kalt** hat ihren Reiz, der weit über Vanille-Himbeere hinaus geht. Jedes Eis, jede Frucht, deren Kombination Vergnügen bereitet, kann so zubereitet werden.



Die Vorbereitung und der Vertrieb sind dabei genauso einfach, wie reine Eis-Kombinationen: Zu dem Eisgläschen wird lediglich noch ein zweites, kleines Glas mit der gefrorenen Fruchtzubereitung kombiniert. Es sind Weck-Gläser - sie halten Hitze und Kälte problemlos aus. Der Verbraucher erwärmt das kleine Gläschen beispielsweise im Wasserbad - und genießt eine Portion der reizvollen Heiß/Kalt-Art mit einem unglaublich intensiven Aroma, das die Natur durchaus zu bieten hat!

Natürlich kann man das auch in größeren Gläsern anbieten....

Viel Genuss

Jede Sorte, die wir anbieten können, aufzuschreiben, ist fast unmöglich.

- Weil ständig neue Sorten hinzu kommen
- Weil wir gerne regional und saisonal einkaufen
- Weil Kaffeeröster, Winzer, Obstproduzenten und andere auf uns zu kommen, um sich Eis-Sorten aus Ihren eigenen Produkten oder begleitend zu Ihren Produkten kreieren zu lassen. So haben wir inzwischen eine ganze Palette an Kaffee-Sorbets und Kaffee-Sahneeis im Portfolio, abgestimmt auf genau den verwendeten Kaffee, dessen Aromenspektrum in der Kreation voll zur Geltung kommt. Und das Kaffee-Sorbet zeigt keine „Säurespitzen“, wie es sonst oft unangenehm auffällt, sondern einfach nur vollen Kaffee-Genuss. Weil wir wissen, was wir tun...

Achtung:

Schwärmerei - an Kunden gerichtet

Die folgenden Vorstellungstexte zu einigen Eisbechern wurden eigentlich geschrieben, um Endverbrauchern die Kombinationen des Angebotes nahe zu bringen. Wir haben uns dennoch entschlossen, diese Texte unverändert in unseren Vorstellungsflyer zu übernehmen, denn genau so wurden die Eissorten auch auf verschiedenen Life-Veranstaltungen (Events, Märkte) auf der Bühne präsentiert und anschließend vom anwesenden Publikum getestet und bewertet. Die Beschreibungen wurden durchweg bestätigt! Deshalb: Lassen Sie sich bitte die Beschreibungen auf der Zunge zergehen...

Selbstverständlich dürfen Sie die Texte auch so für Ihre Werbung nutzen, wenn Sie sich für uns entschieden haben.



Paradebeispiel: „Nougat-Karamell-Glas“

Wir beginnen in unserer kleinen Vorstellungsrunde mit einem unserer beliebtesten Eisbecher, dem "Nougat-Karamell-Glas" und das beginnt mit unglaublich cremigem Nougat-Eis, das man sich einfach wirklich mal auf der Zunge zergehen lassen muss. Es ist mit extra vielen, ganz fein gemahlenen Haselnüssen kreiert - und das merkt man auch.

Es geht weiter mit einem herrlichen Schokoladeneis. Da wurde ganz dunkle, belgische Schokolade drin verarbeitet und nicht einfach nur entölt Kakaopulver, wie man es sonst oft hat. Hier schmeckt man richtige Schokolade.

Und wenn man sich da durchgeschlemmt hat, dann kommt noch eine Schicht unglaubliches Karamelleis. Das ist so sahnig zart, trotz Karamell nicht zu süß, aber lecker. Da könnte man sich reinlegen. Den kann man auch hervorragend mit einer Tasse Kaffee genießen.



Paradebeispiel: „Sonnenaufgang-Sorbet“

Liebe Kunden, heute soll ein wunderschöner Tag für Sie werden und dazu stellen wir Ihnen den Eis-Sorbet-Becher „Sonnenaufgang“ vor. Vielleicht waren Sie ja heute morgen noch nicht ganz so früh unterwegs, dann sehen Sie den Sonnenaufgang gleich hier im Glas. Drei super fruchtige Eis-Sorbets. Die enthalten ja keine Milch, keine Sahne, dafür aber einen umso intensiveren Fruchtgeschmack und der kommt von echten Früchten und dem schonenden, speziellen Verfahren, mit dem der kleine Luxus die frischen Früchte für das Eis vorbereitet.

Den Beginn macht hier ein Mandarinen-Sorbet. Viele denken ja, Mandarine und Orange schmecken völlig gleich – hier werden Sie merken, dass das nicht so ist. Man schmeckt wirklich die zarte kleine Mandarine. Gefolgt von einem Granatapfel-Sorbet. Der Granatapfel als Frucht ist köstlich, hat aber, wenn man ihn frisch genießt, immer die Kerne und das mag nicht jeder. Hier genießen Sie Granatapfelsaft ohne Kern, aber wunderbar intensiv. Den Abschluss in diesem Becher bildet ein Mango-Sorbet. Wir bleiben also bei den orange-roten Farben und man hat hier wirklich den Eindruck von frischer, eiskalter Mango ohne viel Zuckerzusatz. Man sieht diese Früchte regelrecht vor sich. Also das ist ein erfrischender Start in den Tag oder ein willkommener Frischekick zum Mittag.

Und falls Sie das Eis erst abends genießen möchten, zum wohlverdienten Feierabend nach getaner Arbeit – der Sonnenuntergang sieht ja im Prinzip genauso aus wie der Sonnenaufgang – nur umgekehrt. Dann gönnen Sie sich eine belebende Erfrischung zum Ausklang des Tages...



Paradebeispiel: „Tässchen Kaffee“

Liebe Kunden, es ist fast geschafft: Das Wochenende wird eingeläutet. Einige von uns müssen Samstags noch arbeiten, aber dann ist es Zeit für ein Tässchen Kaffee – oder nein: Gönnen Sie sich doch heute mal zwei davon! Wir stellen Ihnen nämlich in dieser Runde den Eisbecher namens „Tässchen Kaffee“ vor. Los geht's!

Wie man es von diesem Becher ja erwarten würde, beginnt er mit einem köstlichen Sahne-Kaffee-Eis. Das ist wie ein ganzer Eiskaffee in einer Kugel bzw. in einer Dessert-Schicht und schonmal ein köstlicher Start. Danach erreicht man die Bourbon-Vanille. Die Jenigen unter Ihnen, die noch echte Vanille kennen, werden jetzt jubeln, denn hier gibt es wirklich echtes Vanille-Eis. Man sieht es auch – die kleinen schwarzen Punkte – aber vor allen Dingen schmeckt man es. Wenn man dann die dritte Eissorte erreicht, kommt nochmal ein extra „Kick“, denn hier wartet ein raffiniertes Schoko-Kaffee Sahneeis mit einer Prise Kardamom gewürzt. Das ist schon einer der Renner als Praline und hier wurde es als Eis umgesetzt.

So, dazu vielleicht noch ein kleiner Espresso und schon hat man ein wunderbares Spektrum des Kaffee-Genießens vor sich auf dem Tisch! Also: Bis bald! Wir freuen uns auf Sie!



Paradebeispiel: „Bella Italia“

Das Wochenende ist leider schon wieder vorbei, aber wir träumen noch vom Urlaub und Sonnenschein. Bella Italia zum Beispiel. Und auch dafür haben wir einen Eisbecher. Süß wie la dolce vita, fruchtig wie das sprudelnde Leben und edel wie wahre Genussfreude. Das Kirsch-Sahneeis begrüßt uns rot und vollmundig. Man sieht regelrecht noch die prallen Kirschen am Baum hängen und wandelt in Gedanken durch sonnendurchflutete Gärten. Dann folgt ein herrliches Mandel-Marzipan-Eis wie ein Stück Konfekt, das auf der Zunge zergeht und zum krönenden Abschluss das Pistazien-Sahneeis mit der edlen Königin der Nüsse.

Dazu eine gute Tasse Kaffee: Gönnen Sie sich mit uns einen kleinen Urlaub zwischendurch!



Paradebeispiel: „Kleines Fruchtsorbet“

Wie wäre es mit einem kleinen gedanklichen Bummel über einen Marktplatz?

Stellen Sie sich vor, sie sehen Stände mit übervollen Körben voller frischer Früchte und möchten davon am liebsten alle Hände voll mitnehmen: So ungefähr ist diese Eiskreation vom kleinen Luxus entstanden.

Das „kleine Fruchtsorbet“ beginnt auf das Köstlichste mit Orange-Maracuja Sorbet und weckt damit schon alle Genussgeister. Es folgt ein unglaublich intensives Cassis-Sorbet. Ja, die guten, ganz dunklen Johannisbeeren, die so einen verlockenden Saft geben.

Und ganz zum Schluss das erfrischende Zitronen-Sorbet – nicht sauer, nicht bitter, sondern einfach nur erfrischend. Das ist eine Mischung, die man sich gönnen darf. Ohne Sahne, aber mit viel Geschmack!



Paradebeispiel: „Kleine Erfrischung“

Stellen Sie sich vor, heute sei noch einmal ein sehr warmer Tag. Da denkt man nur noch an Abkühlung! Sahneeis oder Sorbet? - Warum eigentlich „oder“? Muss man sich da immer entscheiden? - Wir meinen: Man kann auch beides haben! Und dass das wunderbar harmoniert, zeigt unser Eisbecher „Kleine Erfrischung“.

Den Anfang macht ein sehr fruchtiges dunkles Brombeer-Sorbet und geht dann über in ein mildes, sahniges Himbeer-Eis. Kaum hat man sich durch diese kleine Schlemmerei geschleckt, folgt noch ein erfrischend leichtes Zitronensorbet. Eine Mischung, die alles hat



Paradebeispiel: „Köstliche Klassiker“

Wissen Sie, was laut Umfragen die beliebtesten Eis-Sorten in Deutschland sind?

Es sind die Klassiker „Schoko, Vanille und Erdbeer“! So heißt auch der nächste Eisbecher, den wir Ihnen hier vorstellen: „Die köstlichen Klassiker“. Von dem köstlichen Schoko-Eis haben wir ja schon einmal berichtet – mit belgischer Schokolade und so zartschmelzend im Mund, dass man garnicht mehr aufhören möchte. Auch das Vanille-Eis kennen sollten Sie schon kennen, wenn Sie unsere Vorstellungen verfolgt haben. Mit echter Bourbon-Vanille und köstlicher Sahne.

Das Erdbeer-Eis müssen wir Ihnen aber noch vorstellen: Wie eine Schüssel süßer, reifer Erdbeeren und eine große Portion Sahne darauf – das Ganze gut durchgemischt und wunderbar cremig gerührt. So läuft dieses Eis über die Zunge, angenehm kühl am Gaumen entlang bis zu den hintersten Geschmacksnerven.



Paradebeispiel: „Exotisches Ensemble“

Viele exotische Früchte erinnern uns an Palmen-Strände und üppige Vegetation, an große, wunderschöne Blumen, glückliche Menschen, Wärme, Sonnenschein – kurz gesagt: An alles, was man sich unter einer bezaubernden Südseeinsel vorstellt und wo man sich gerne mal aufhalten würde. Genau dahin soll Sie das „Exotische Ensemble“ entführen. Den Auftakt gibt das fruchtige Ananas-Sorbet. Man sieht die beeindruckende Staude mit der frischen Frucht in der Mitte direkt vor sich. Dann folgt das grüne kleine Vitamin-Bömbchen – die Kiwi. Süß und unvergleichlich im Geschmack. Zarter als andere Früchte und trotzdem unverwechselbar. (Und im Glas nicht ganz so grün, denn so ist sie, wenn sie verarbeitet wurde und unser Eis braucht keine künstlichen Farbstoffe!) Zum Schluss folgt wieder das rote, köstliche Granatapfel-Sorbet – eine Frucht, die zurecht ihren Weg in viele Küchen der gehobenen Gastronomie gefunden hat: Für einen kleinen, exotischen Vergnügen Ihres Gaumens...



Paradebeispiel: „Beerige Umarmung“

Fruchtig intensives Himbeer-Sorbet, gefolgt von regelrecht "saftig" wirkendem Mandarine-Maracuja Sorbet und abschließend ein tief dunkles, nicht minder intensives Brombeeren-Sorbet:

Wer kann sich da noch entscheiden, welches dieser leckeren Fruchtwunder das beste ist? Himbeer und Brombeere umarmen Mandarine und Maracuja - wenn das nicht nach einem Happy End klingt...



Paradebeispiel: „Himbeer-Kokos-Traum“

Eine der köstlichsten Früchte unserer Breitengrade bildet den Auftakt dieses Ensembles mit intensivem Himbeer-Sorbet.

Es trifft in der nächsten Schicht auf einen Traum aus karibischem Flair: Ein Kokos-Sahneeis, das weiß und köstlich unsere Sinne in Urlaubsstimmung versetzt - und wenn wir schon einmal soweit sind, dann gesellt sich ein weiterer Traum aus feinen Mandeln in Gestalt eines Mandel-Sahneeis noch mit dazu und ergänzt diese Träumerei in wunderbarer Kombination.



Paradebeispiel: „KiBa“

In den Achtziger-Jahren war es Kult: Kirsch-Banane-Drinks, genannt "KiBa". Jetzt bieten wir Ihnen den passenden Eis-Genuss dazu:

Den Anfang macht ein sehr fruchtiges, erfrischendes Kirsch-Sorbet, das, wenn es schmilzt, gleichzeitig wie eine Kirschsoße über das nachfolgende Vanilleeis mit echter Bourbon-Vanille fließt und sich auf's Köstlichste damit mischt. Dann kommt als dritte Schicht ein Kirsch-Sahneeis, das mild die vorherigen zwei ergänzt - aber doch wieder anders ist. Sozusagen das I-Tüpfelchen - oder die sprichwörtliche "Kirsche auf dem Kuchen"?



Paradebeispiel: „Voller Genuss“

Bei diesem Eisbecher haben wir lange überlegt, welchen Namen wir ihm geben wollen, denn er enthält so viel an guten Geschmacksrichtungen, dass er eigentlich einen ganz langen Namen haben müsste: "Schoko-Kaffee-Nougat-Pistazie". Wir haben uns dann doch dafür entschieden, dass "Voller Genuss" es etwas prägnanter auf den Punkt bringt...

Die Kombination von Schokolade und Kaffee ist wunderbar. Wenn jetzt noch feine Sahne hinzu kommt und als Ganze zu einem kühlen Genuss verarbeitet wurde, nun, dann beschreibt das die erste Schicht dieses Bechers sehr schön. Danach folgt ein zartes Nougat-Eis - mit echtem, hellem Haselnuss-Nougat und den Abschluss bildet eine der Königinnen der Nüsse, die kostbare Pistazie, ebenfalls gehüllt in süße Sahne zum zart schmelzenden Genuss.



Paradebeispiel: „Feiner Genussbecher“

Hier haben sich einmal wieder drei Sahneeis-Sorten getroffen, die sich so richtig in Ruhe genießen lassen: Das feine Pekannuss-Eis, das die nussige Aromenvielfalt der - natürlich echten - Pekan-Nüsse wunderbar zartschmelzend am Gaumen entlang führt, zartes Kaffee-Eis, das dem Getränk eines Eis-Kaffees in nichts nachsteht und echtes Schokoladeneis, das richtigen, vollmundigen Schokoladengenuss verschafft, ohne dabei zu süß zu werden.



Ein paar Tipps zum Abschluss:

Glasgröße

Sie haben in unserer kleinen Parade der Beispiel-Kombinationen immer das kleine Tulpenglas gesehen. Das hat sich am meisten bewährt: Es enthält drei Kugeln - damit wird man in der Regel satt, es ist aber auch gut zu schaffen. Größere Portionen werden bei uns deutlich seltener gekauft, denn auch die kleinen Gläser sind stapelbar, eignen sich gut zur Bevorratung und können dem Gefrierfach entsprechend „portionsweise entnommen“ werden. Sie eignen sich auch sehr gut für Gäste - denn unkomplizierter kann man ein Dessert kaum servieren. Für diese Gläser braucht man auch keine besonders langen Löffel und kann den Inhalt gut erreichen.

Aktuelles Sortiment

Selbstverständlich listen wir Ihnen hier gerne unsere Kreationen auf, die wir bislang servieren. Es kommen ständig von uns aus neue hinzu - alleine schon, weil wir nicht aufhören können, Neues zu erproben, neue Geschmacksrichtungen, neue Kombinationen. Wenn Ihnen dabei etwas einfällt, dass Sie einmal probieren möchten - bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren!

Übrigens: Sahneeis bedeutet immer „Milch und Sahne“. Unsere Sorbets sind automatisch vegan und lactosefrei. Jede Frucht kann als Sahneeis oder Sorbet zubereitet werden. (Ja, wir haben zum Beispiel auch Kiwi-Sahneeis, das trotz seiner natürlichen Enzyme nicht bitter wird!)

Derzeit im Sortiment:

- Walnuss-Sahneeis
- Schokolade-Sahneeis
- Erdbeer-Sahneeis
- Kirsch-Sahneeis
- Bourbon-Vanille-Sahneeis
- Orange-Maracuja-Sorbet
- Zitronen-Sorbet
- Pistazien-Sahneeis
- Karamell-Sahneeis
- Cassis-Sorbet
- Himbeer-Sahneeis
- Himbeer-Sorbet
- Mandel-Nuss-Sahneeis
- Mandel-Marzipan-Sahneeis
- Physalis-Sorbet
- Gewürztes Trauben-Sorbet
- Kaffee-Sahneeis
- Schoko-Kaffee-Kardamom-Sahneeis
- Kiwi-Sahneeis
- Nougat-Sahneeis
- Erdbeer-Sorbet
- Kiwi-Sorbet
- Banane-Sahneeis
- Heidelbeer-Sahneeis
- Ananas-Sorbet
- Kokos-Sahneeis
- Kirsch-Sorbet
- Brombeer-Sorbet
- Mandarinen-Sorbet
- Quitten-Sorbet
- Quitten-Sahneeis
- Mango-Sorbet
- Granatapfel-Sorbet
- Rotwein-Sorbet (Spätburgunder)
- Weißwein-Sorbet (Bacchus)
- Roséwein-Sorbet
- Pekannuss-Kaffee Sahneeis
- Kaffee-Caramell-Sahneeis
- Mildes Kaffee-Sorbet
- Espresso-Pekannuss-Sorbet
- Kaffee-Paranuss-Sorbet
- Gewürz-Kaffee-Sahneeis
- Paranuss-Sahneeis
- Pekannuss-Sahneeis
- Kaktusfeigen-Sorbet
- Glühwein-Sorbet

Kombiniere, kombiniere...

Selbstverständlich können Sie frei kombinieren. Mischungen verkaufen sich am besten und besonders, wenn sie hübsch abwechslungsreich aussehen, also unterschiedliche Farben neben einander platziert werden. Allerdings müssen wir für jede Kombination gesondert ein Etikett erstellen, die Zutatenliste und Nährwerte ausrechnen - deshalb gilt für neue Wunsch-Kombinationen eine Mindest-Abnahmemenge von 10 Gläsern, damit sich der Aufwand auch lohnt. Das ist jedoch für Wiederverkäufer eine ganz moderate Menge, die auch in der Regel ohne Schwierigkeiten weiter veräußert werden kann.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl und kühl-köstlichen Vorstellungen. Wenn Sie als Wiederverkäufer unser Saheeis und Sorbet einmal kosten möchten, kontaktieren Sie uns gerne unter info@der-kleine-luxus.de.