

Eis-Dessert im Glas

für Ihren Unverpackt-Laden



Der kleine Luxus

Thomas Haertel und Britta Haertel GbR
Mittelstr. 8 • 67583 Guntersblum
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...



Im Unverpackt-Laden kann man normalerweise jedoch keine Frischware verkaufen, auch kein Eis. Sie können nicht wie in einer Eisdiele Bällchen für Bällchen für den Kunden abfüllen - dafür haben Sie weder das Personal, noch die Ausstattung. Hygienisch fertig verpacktes Eis ist jedoch eben nicht unverpackt - normalerweise. 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 ganz nach Ihrem Wunsch, als geschichtetes Dessert in **umweltfreundliche Gläser**. **Die Gläser können im Pfand-System an uns zurückgegeben werden - es entsteht kein Abfall!**

Ihre Vorteile:

- Die Präsentation ist hochwertig, im hippen, stylischen Glas
- Im Geist der Zeit ohne Plastikabfall oder beschichtete Pappbecher
- Sie verkaufen 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.
- Wir sind eine kleine Manufaktur in Ihrer Nähe und verarbeiten gerne regionale Produkte in unseren Kreationen
- 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!**

Weder Sie noch Ihre Kunden müssen Abfall entsorgen und Sie 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**



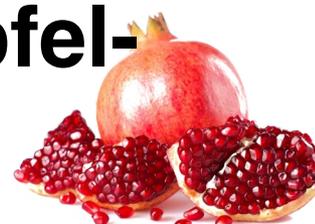
**Haselnuss-
Karamell-Sahneeis**



Mango-Sorbet



**Granatapfel-
Sorbet**



Und so funktioniert's:

Möglichkeit A)

Sie wählen die Bechergröße, 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 Bechergröße 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 auch gerne Werbeplakate oder Preistafeln. 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 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 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. Sicher würden wir auch dafür eine Lösung für Ihren Unverpackt-Laden finden. Bitte sprechen Sie uns bei Interesse darauf an.

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
- Sauce „Karamell“



4.) Sahniger Italienbecher

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



5.) Italien-Sorbet

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



6.) Edel-Nuss-Becher

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



Vorschläge für kleine Becher

7.) Insel-Feeling

- Kokos-Sahneeis
- Annanas-Sorbet
- Vanille-Sahneeis
- Deko: Schokoladen-Dekor



8.) Exotische Liebe

- Papaya-Eis
- Mango-Sorbet
- Orange-Maracuja-Sorbet
- Deko: Schokoladendekor



9.) Beeren bevorzugt

- Himbeer-Sahneeis
- Brombeer-Sorbet
- Erdbeer-Sorbet
- Himbeerdekor



10.) Honigsüße Schleckerei

- Honig-Sahneeis
- Mandel-Marzipan-Sahneeis
- Karamell-Sahneeis
- Deko: Mandelblättchen



11.) Tässchen Kaffee

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



12.) Fruchtiges Vergnügen

- Himbeer-Sahneeis
- Granatapfel-Eis
- Kiwi-Sahneeis
- Schoko-Dekor



Vorschläge für mittlere Becher

1.) Schoko-Nuss Cup

- Walnuss Sahneeis
- Dunkle Schokolade Sahneeis
- Nougat Sahneeis
- Mandel-Nuss Sahneeis
- Schoko-Sauce
- Deko: kandierte Walnüsse



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
- Kirsch-Sauce



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
- Sauce „Schokolade“, Schoko-Mokkabohnen



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



**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“**

