

EISUNION
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der Eismacher

Das Kundenmagazin der EISUNION, einzigartig in der Eisbranche • Der Eismacher • 2/2014



● Neueröffnungen
der letzten Monate

● Rohstoff – Info
Die Haselnuss

● Eröffnung
einer Eisdiele

● Eiscafé Venezia
in Döbeln



Liebe Leserinnen und Leser,

die Hälfte der Saison haben wir bereits geschafft und es war sicherlich nicht die Schlechteste; ein guter Saisonanfang ist nicht nur gut für die allgemeine Stimmung, sondern ganz klar auch für die „Kasse“! Aber auch die allgemeine wirtschaftliche Stimmungslage in Deutschland ist durchwegs positiv, der Verbraucher ist in Kauflaune und das wirkt sich nicht zuletzt auch auf unsere Branche aus.

Trotzdem dürfen wir uns davon nicht verleiten lassen und hoffen, dass es immer so weiter geht. Wir sind ständig gefordert Dinge kritisch zu beobachten: Passt unser Geschäftsmodell noch, ist meine Ladenausstattung noch zeitgemäß, habe ich das richtige Angebot für meine Kunden, stimmt meine Qualität mit meinen Ansprüchen noch überein? Dies sind nur einige der Fragen, die wir uns regelmäßig stellen müssen. Auch hier kann Ihnen die EISUNION mit qualifiziertem Personal und kompetenten Partnern zur Seite stehen.

Wir haben uns entschieden, eine Werbekampagne in der Fachzeitschrift GELATO Artigianale für die kommenden 4 Ausgaben zu schalten, da wir davon überzeugt sind, dass es sich um eine professionelle und inhaltlich sehr interessante Fachzeitschrift der Branche handelt. Sie, als unsere Kunden, haben dadurch den großen Vorteil die nächsten 4 Ausgaben kostenlos zu erhalten!

Weiterhin haben wir eine Werbeinitiative mit dem lokalen Radiosender Energy Nürnberg für den Schulferienanfang geplant, bei der viele unserer Kunden im Einzugsgebiet Nürnberg sich beteiligen können. Unser Außendienst kann Ihnen dazu nähere Informationen geben.

Ich wünsche Ihnen wie immer an dieser Stelle viel Spaß bei der Lektüre und vor allem noch viel Erfolg für die zweite Hälfte der Eissaison.



Ihr Thomas Brück
Geschäftsführer

Zentrale Feucht
Gsteinacher Straße 4
90537 Feucht

Tel.: 09128 / 91 18 19 - 0
Fax: 09128 / 91 18 19 - 40
info@eisunion.de
www.eisunion.de

Impressum
Herausgeber: EISUNION GmbH
Kostenfreies Kundenexemplar

V.i.S.d.P.: Fa. EISUNION GmbH
Auflage: 3.000 Ex.
Alle Rechte vorbehalten.

Titelbild:
©iStock.com/23667810 oksun70



Ab sofort erhältlich!

Der neue Maschinenkatalog
der EISUNION. Fordern Sie Ihr
persönliches Exemplar an!

Auch als Download verfügbar
unter www.eisunion.de

Niederlassung München
Lindenring 1
82024 Taufkirchen

Tel.: 089 / 61 13 07 1
Fax: 089 / 60 83 44 0

Niederlassung Schifferstadt
Rudolf-Diesel-Straße 9
67105 Schifferstadt

Tel.: 06235 / 92 50 - 0
Fax: 06235 / 92 50 - 15

Niederlassung Chemnitz
Chemnitztalstraße 108
09114 Chemnitz

Tel.: 0371 / 41 49 95
Fax: 0371 / 42 77 12

Niederlassung Marburg-Cölbe
Rosenstraße 3
35091 Cölbe

Tel.: 06421 / 88 68 8 - 0
Fax: 06421 / 85 30 5

Neueröffnungen der letzten Monate

1 Eiscafè Casal • Marktplatz 4 • 86637 Wertingen



Stella und Claudio Casal

2 Eiscafè Venezia • Bahnhofstraße 1 • 91413 Neustadt/Aisch



Dennis, Paola und Mario Vazzola (v. links)

Nachruf



Interfides
Steuerberatungsgesellschaft mbH

Leider müssen wir Ihnen mitteilen, dass unser geschätzter Geschäftspartner Herr Erich Jan überraschenderweise verstorben ist. Wir bedauern das sehr! Wir verlieren mit ihm einen kompetenten und sympathischen Ansprechpartner der uns über die Jahre sehr ans Herz gewachsen ist. Bis auf Weiteres entfällt daher die beliebte Rubrik „Der Steuerfuchs“.

Ihre EISUNION

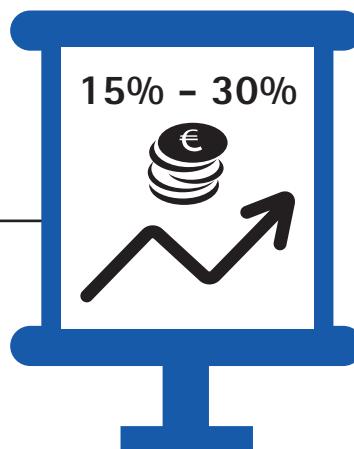
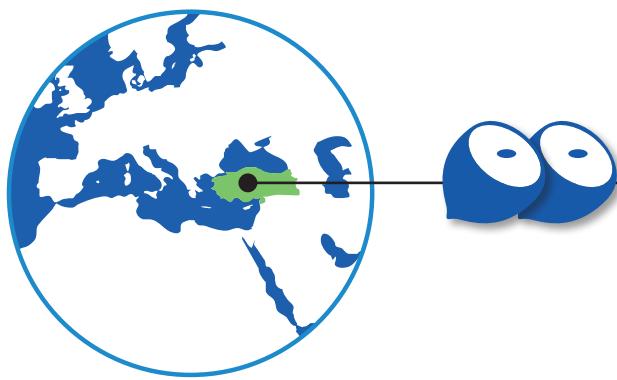


eisunion.eismacher

Rohstoff - Info

Aus gegebenem Anlass möchten wir an dieser Stelle darüber informieren, dass die Haselnusspreise und somit alle Produkte, die Haselnüsse enthalten, ab sofort erheblich teurer werden. Die Ursache hierfür war ein plötzlicher Frost Ende März in der Türkei, der laut offiziellen Angaben ca. 30% der Ernte vernichtet hat; folglich gab es eine extreme Verknappung auf dem gesamten Markt für Haselnüsse und die Preise sind entsprechend überproportional gestiegen.

Konkret heißt das für unseren Markt, dass der Preis für Haselnussprodukte zwischen 15% und 30% steigt oder bereits gestiegen ist. Abhängig ist die Preiserhöhung natürlich von den verschiedenen Produktqualitäten und dem prozentualen Inhalt von Haselnüssen, bei 100%er Haselnusspaste wirkt sich die Erhöhung auf jeden Fall extremer aus!



Eröffnung einer Eisdiele

Sie haben die Entscheidung getroffen eine Eisdiele zu eröffnen? Die Freude und Euphorie ist groß, aber was muss in der Planungsphase alles beachtet werden bevor man eine Eisdiele eröffnet?

Hier werden oftmals die größten Fehler oder falsche Einschätzungen gemacht. Wir möchten an dieser Stelle nur einige wenige Gesichtspunkte erörtern, die einige Risiken in der Entscheidungsphase vermindern können.

Wichtig ist vor Allem das nähere Umfeld Ihres potentiellen Standortes zu analysieren. Der Wettbewerb: gibt es andere Eisdiele, Cafés, Bäcker, Bistros, sind dies Franchiseunternehmen oder Einzelbetriebe?

Das Verbraucherpotential: ist es eine reine Wohngegend oder gibt es mehr Büroflächen, sind öffentliche Einrichtungen in der Nähe wie z.B. Schulen, Ämter usw., Stadtrandgebiet oder Citylage?

Wenn das alles geklärt ist können Sie zum zweiten Schritt übergehen, der Feststellung um welche Verbraucherzielgruppe es sich in Ihrem Umfeld hauptsächlich handelt. Sind es eher Kinder und Jugendliche, ältere Menschen, Touristen, Büroangestellte etc.

Wenn diese Merkmale geklärt sind kann an der Einrichtung (in Abhängigkeit an Ihr geplantes Angebot) gearbeitet werden: wird es eher ein Mitnahmehgeschäft, wie müssen Sie die Öffnungszeiten gestalten, was für ein Angebot soll bereitgestellt werden und wie soll dieses im Tagesablauf gewichtet werden?

Das sind nur einige der Fragen die man sich beantworten muss, bevor Sie in die Realisierungsphase bzw. in die wichtige Investitionsphase gehen.

Auch hierzu kann Ihnen die EISUNION mit einer professionellen Beratung zur Seite stehen, damit es mit der Eröffnung Ihrer neuen Eisdiele auch reibungslos klappt!

Fragen Sie uns einfach zu diesem Thema.

Ihre EISUNION



Projektrealisierung DALCO (www.dalco-marketing.de)

Eiscafé Venezia in Döbeln – Eis zum Verlieben

Riccardo Bortolin und seine Frau Lucia Polese übernahmen 2007 das Eiscafé in Döbeln und gründeten Ihre erste Eisdielen, das „Eiscafé Venezia“ – ein Traum wurde war. Das Hochwasser in 2013, von dem die Familie Bortolin massiv betroffen war, schien diesen Traum zu zerstören, doch aufgeben kam für beide nicht in Frage. Das Geschäft wurde komplett renoviert und strahlt in neuem Glanz. Unser Mitarbeiter Herr Eberhardt besuchte für Sie Familie Bortolin:

EISUNION: Hallo Herr Bortolin, in Ihrem Eiscafé steht der Kunde stets im Mittelpunkt. Ein Besuch ist immer ein kulinarisches Erlebnis und unvergesslich! Wie machen Sie das?

Herr Bortolin: Wir sind immer auf der Suche nach neuen Ideen. Nur hochwertige Produkte kommen für uns in Frage. Dabei spielt der Preis niemals eine Rolle. Verkauft wird ein Erlebnis und das mit Erfolg! Unsere Spezialität sind u.a. unsere einzigartigen Eistorten, die meine Frau Lucia und ich liebevoll herstellen.

EISUNION: Ihre Eistorten sind ein optischer Augenschmaus aber vor allem geschmacklich einfach großartig. Toll finde ich auch Ihre Offenheit für neue Ideen und Trends.

Herr Bortolin: Innovation ist wichtig, daher sind wir immer offen für neue Produktideen. Aber auch das richtige Marketing und die gezielte Werbung, vor allem auch auf unserer Internetseite www.venezia-doebeln.de, ist für uns unverzichtbar. Und der Erfolg bestätigt uns. Wir produzieren schon mal 70 Eisschalen/Tag und das in einer Kleinstadt! Daher können wir trotz unseres hohen Qualitätsanspruches den Kugelpreis bei 0,90€ belassen, die Menge macht's möglich!

EISUNION: Verraten Sie uns noch Ihre Eisneuheiten für 2014?

Herr Bortolin: Ja gerne, das wäre z.B. Rhabarber, Oreo, Spongel, Cheesecake mit roter Grütze oder mit Erdbeervariegato. Wir bieten auch verschiedene Varianten von Schichteis an, z.B. Himbeere mit einer Schicht „Quell'Altra“ oder auch Strudel Eis, und für die etwas kälteren Tage Crema Catalana usw.. Nicht zu vergessen sind auch unsere kleinen Snacks z.B. Panini, Bruschette, Waffeln oder leckere Kuchen sowie Tiramisu etc.. Bei allem spielt die appetitliche Warenpräsentation eine herausragende Rolle. Meine Dekorationen wurden von Kunden immer wieder bewundert ohne dass jemals der Preis dafür eine Rolle gespielt hätte. Qualität und Kreativität wird geschätzt und auch honoriert!

Das sind meine Erfahrungen die ich gerne weitergebe an ihre Leser.

EISUNION: Vielen Dank Herr Bortolin für das Gespräch und weiterhin noch viel Erfolg!





SPRIZZERÒ SOMMERAKTION

Angebotsmonat Juli/August 2014

Der italienische Fashion-Drink in der Dose.

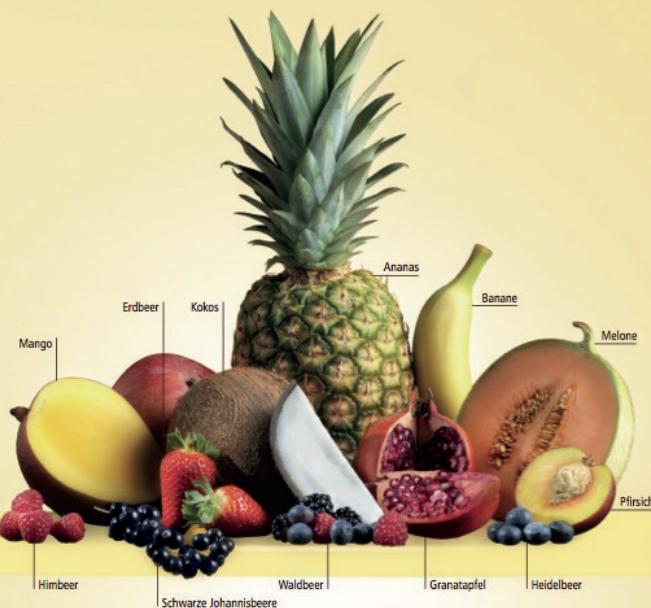
Bei Abnahme von 3 Trays (1x SprizZero, 1x Ugo, 1x Violetta) erhalten Sie gratis 1 Werbepaket "Estate" dazu.
(Werbepaket enthält SprizZero Labello's, Strohalme, Aufhangeschilder, Tischaufsteller und Poster)



1934. BORN IN ITALY



DIE NEUEN PERNIGOTTI FRÜCHTE



BIS ENDE AUGUST AKTION 4+1

KONTAKTIEREN SIE UNS ODER IHREN GROSSHÄNDLER!

12 NEUE FRUCHTKONZENTRATE

Keine Allergene, kein Gluten

Ausgewogenes Rezept mit drei verschiedenen Zuckerarten, um den Geschmack der Früchte zu verbessern und das Eis frisch und weich zu halten.

12094491 Banane Neu	12094531 Granatapfel Neu	12094591 Melone Neu
12094501 Erdbeer Neu	12094561 Ananas Neu	12094781 Pfirsich Neu
12094511 Mango Neu	12094571 Kokos Neu	12094791 Schwarze Johannisbeere Neu
12094521 Himbeer Neu	12094581 Waldbear Neu	12094801 Heidelbeer Neu

VERPACKUNG: 2 Eimer je 3,5 kg im Karton

VERWENDUNG: zur Herstellung von Speiseeis und zur Verbesserung der Fruchteis-Mischung

DIE NEUE BASE LIMONE 50

Die Base für ein cremiges Zitroneneis mit dem Geschmack der sizilianischen Zitronen.

EINE NEUE FRUCHTSAUCE: GRANATAPFEL

Mit 43% Frucht und 30% Samen

Keine Allergene, Kein Gluten

Balanciert mit 3 verschiedenen Zuckerarten, mit zarter, fruchtiger Struktur.

12095871 Granatapfel New - VERPACKUNG: 2 Eimer je 3,5 kg im Karton

ANWENDUNG: Ideal als Variegato und als Füllung des Joghurt-Eis, Granatapfel, Sahne Eis, Fiordilatte und Ricotta.



UND AUF WAS STEHST DU?
E TU... DI CHE GUSTO SEI?

NEU

NEU NOVITÀ

DREI GE SCHMACKSVARIANTEN MIT
UN TRIS DI GUSTO CON

TRISCOTTO

200 STÜCK/KARTON GEMISCHT
NELLA SCATOLA DA 200 PEZZI ASSORTITI

EISUNION GmbH Gsteinacher Straße 4 D-90537 Feucht www.eisunion.de

**AKTION!
PROMO!**

- 5 cartoni di TRISCOTTO + 1 cartone gratis!
200 pz./cart. a soli 6,90 €
(= 5,75 €/cart. per la promozione 5 + 1)
- 5 Karton TRISCOTTO + 1 Karton gratis dazu!
200 Stück/Karton für nur 6,90 €
(= 5,75 € bei 5 + 1 Aktion!)

GELATO COCKTAIL DIE KÖSTLICHSTE HAPPY HOUR ÜBERHAUPT

Die Magie des Fabbri-Eises, verwandelt die Happy Hour in eine erlebenswerte Erfahrung mit zahlreichen Rezepten, die wir für Sie entwickelt haben.

Gelato Cocktail ist eine Idee, nach der Sie gesucht haben, um Ihren Kunden etwas Neues und Überraschendes bieten zu können.



Probieren Sie z. B.:

Amarena GelatoCocktail
3 cl Mixyfruit Banane
1,5 cl Mixybar Amarena
70 g Vanilleeis
Eiswürfel
Amarene Fabbri

und/oder

Mojito
3 cl Mixybar Limette
3 cl weißer Rum
60/70 g Minzeis
Eiswürfel



Weitere Rezepte und viele
Produkte finden Sie unter
www.cocktaillfabbri.com

FABBRI
1905
G.FABBRI DEUTSCHLAND GmbH
Witneystr. 1 - 82008 Unterhaching
Tel.: +49 (0) 89 / 66 59 56 - 0

EISUNION

Topping-Aktion



SUCREA® Toppings sind hochwertige, heiß und kalt einsetzbare Eis- und Dessert-saucen für Eisbecher und zur Herstellung von Milchmixgetränken.

***Wählen Sie 5 der folgenden Toppings (auch gemischt):**

Topping nach Wahl	Menge	Gebinde
Erdbeere x	1 kg
Karamell x	1 kg
Kiwi x	1 kg
Mango x	1 kg
Schoko x	1 kg

****Erhalten Sie 1 der folgenden Topping gratis dazu:**

Topping gratis	Menge	Gebinde
Erdbeere x	1 kg
Karamell x	1 kg
Kiwi x	1 kg
Mango x	1 kg
Schoko x	1 kg

Bestellung

Kd.-Nr. _____
 Firma _____
 Straße _____
 PLZ _____
 Ort _____

Bei Abnahme von

5 Flaschen Topping nach Wahl*
 (auch gemischt)

erhalten Sie
1 Flasche Topping
 gratis dazu!**

Aktionszeitraum:
01.07.-31.08.2014



EISUNION
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der Eis'macher

La rivista dedicata ai clienti della EISUNION, unica nel settore del gelato. • Il Gelatiere • 2/2014



● Nuove aperture
degli ultimi mesi

● Materie prime:
nocciole

● Aprire
una gelateria

● Eiscafé Venezia
a Döbeln

Stimate lettrici, stimati lettori,

siamo ormai arrivati a metà stagione e, di sicuro, non è stata la prima metà peggiore; un buon inizio di stagione non contribuisce soltanto a sollevare gli umori generali, bensì fa decisamente bene anche alla "cassa"! Va comunque detto che pure il clima economico generale in Germania è del tutto positivo, i consumatori sono propensi a spendere e ciò si ripercuote, non da ultimo, anche sul nostro settore.

Tuttavia non possiamo adagiarci sugli allori e sperare che continui sempre così. Siamo costantemente tenuti a osservare criticamente la situazione: il nostro modello aziendale è ancora adeguato? Gli arredi e la dotazione del mio negozio sono ancora al passo con i tempi? Ho la proposta giusta per la mia clientela? La qualità che offro è ancora conforme a quello che mi ripropongo di vendere? Queste sono soltanto alcune delle domande che ci dobbiamo porre regolarmente. Anche in ciò la EISUNION Vi può supportare con personale qualificato e partner competenti.

Abbiamo deciso di effettuare una campagna pubblicitaria sulla rivista specializzata GELATO Artigianale per le prossime 4 uscite, questo perché siamo convinti che si tratti di una pubblicazione di settore professionale e molto interessante sul piano del contenuto. In quanto nostro cliente avrete così il grande vantaggio di ricevere gratuitamente i prossimi 4 numeri!

Inoltre abbiamo in programma un'iniziativa promozionale con l'emittente radiofonica locale Energy Nürnberg, prevista per l'inizio delle vacanze scolastiche estive, alla quale potranno partecipare molti dei nostri clienti che risiedono nell'area di Norimberga. I nostri agenti sapranno darvi informazioni più dettagliate.

A questo punto, come consueto, Vi auguro buon divertimento nella lettura e, soprattutto, ancora molto successo per la seconda metà della stagione.



Thomas Brück
Amministratore delegato

Sede centrale Feucht
Gsteinacher Straße 4
90537 Feucht

fon: +49 9128 91 18 19-0
fax: +49 9128 91 18 19-40

info@eisunion.de
www.eisunion.de

Filiale di München
Lindenring 1
82024 Taufkirchen

fon: +49 89 61 13 07 1
fax: +49 89 60 83 44 0

Filiale di Schifferstadt
Rudolf-Diesel-Straße 9
67105 Schifferstadt

fon: +49 6235 92 50-0
fax: +49 6235 92 50-15

Impressum
Editore: EISUNION GmbH
Copia gratuita per i clienti

Direttore responsabile: EISUNION GmbH
Tiratura: 3.000 copie
Tutti i diritti riservati.

Foto di copertina:
©iStock.com/23667810 oksun70



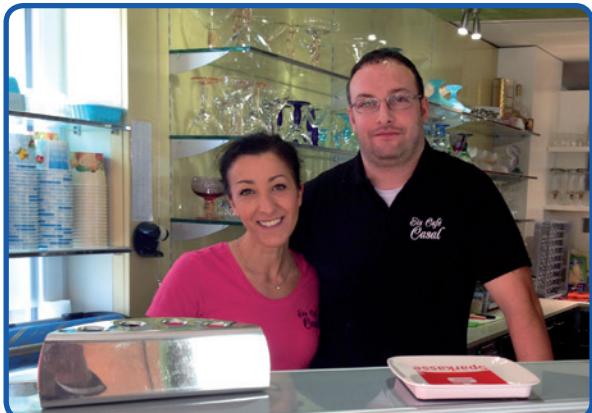
È pronto il nuovo
catalogo macchinari della
EISUNION!

All'occorrenza richiedetene
una copia oppure scaricatelo
direttamente dal nostro sito
www.eisunion.de

eisunion.eismacher

Nuove aperture degli ultimi mesi

1 Eiscafè Casal • Marktplatz 4 • 86637 Wertingen



Stella e Claudio Casal

2 Eiscafè Venezia • Bahnhofstraße 1 • 91413 Neustadt/Aisch



Dennis, Paola e Mario Vazzola (a sx)

Necrologio



Interfides.
Steuerberatungsgesellschaft mbH

Siamo a darVi la triste notizia che il nostro stimato partner d'affari, il signor Erich Jan, è venuto a mancare inaspettatamente. La sua scomparsa ci ha colpito profondamente riempiendo di dispiacere! Con il signor Jan perdiamo un interlocutore competente e simpatico a cui eravamo molto affezionati da anni.

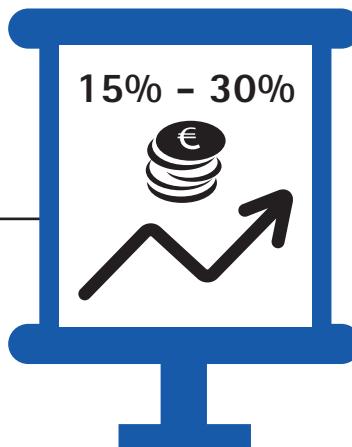
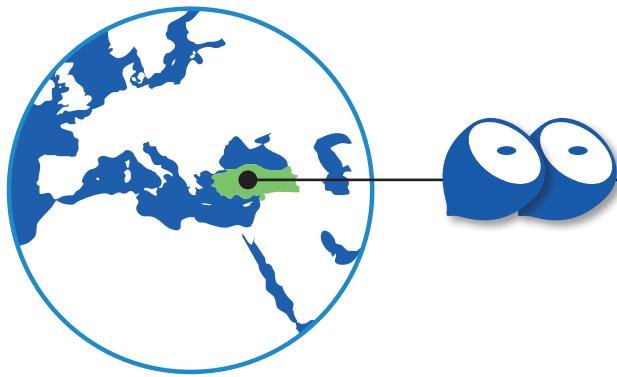
Per questa ragione l'amata rubrica fiscale „Der Steuerfuchs“ è momentaneamente sospesa a tempo indeterminato.

La Vostra EISUNION

Informazioni sulle materie prime

Per motivi contingenti desideriamo informarvi in questa sede che, a partire da subito, il prezzo delle nocciole, quindi anche di tutti i prodotti che contengono nocciole, è notevolmente aumentato. La ragione di ciò è dovuta a un'improvvisa gelata a fine marzo in Turchia che, stando alle dichiarazioni ufficiali, ha distrutto ca. il 30% del raccolto; di conseguenza si è verificata un'estrema rarefazione della disponibilità di nocciole sull'intero mercato e i prezzi sono

rispettivamente cresciuti in modo sproporzionato. Per il nostro mercato la cosa significa in concreto che il prezzo dei prodotti contenenti nocciole aumenterà, o è già aumentato, tra il 15% e il 30%. Tale incremento dipende naturalmente dalle diverse qualità di prodotto e dalla percentuale di nocciole contenute, per quanto concerne la pasta di noccia pura al 100% l'aumento ha in ogni caso ripercussioni estreme!



Aprire una gelateria

Avete deciso di aprire una gelateria? La gioia e l'euforia sono enormi... ma quali sono gli elementi di cui bisogna assolutamente tener conto durante la fase progettuale, vale a dire prima di aprire il punto vendita stesso?

Spesso qui si fanno gli errori più grossi o ci si sbaglia nel valutare la situazione. In questa sede desideriamo perciò trattare soltanto un paio di aspetti che possono aiutare a ridurre alcuni rischi già in fase decisionale.

È importante soprattutto analizzare la realtà presente nelle immediate vicinanze della potenziale ubicazione del punto vendita. La concorrenza: sono presenti altre gelaterie, caffè, panifici, bistrot... sono aziende in franchising o imprese individuali?

La potenziale clientela: si tratta di una zona puramente residenziale o ci sono in maggioranza aree adibite a ufficio, nelle vicinanze si trovano istituzioni pubbliche come, ad esempio, scuole, uffici pubblici ecc.? I locali sono situati in periferia o in centro città?

Quando tutto questo risulta chiaro potete procedere con il secondo passo: identificare il target principale di consumatori che frequentano la zona. Si tratta di bambini e ragazzi o, piuttosto, di persone anziane, turisti, impiegati ecc.?

Quando sono stati acquisiti questi elementi si può passare a lavorare sul tipo di struttura e gli arredi (in relazione al quale che intendete proporre): si tratterà in prima linea di una gelateria da asporto, come dovete organizzare gli orari di apertura, che offerta si deve predisporre e come andrà distribuita nel corso della giornata?

Queste sono soltanto alcune delle domande alle quali bisogna dare una risposta prima di procedere alla realizzazione, ovvero

entrare nell'importante fase degli investimenti da attuare.

La EISUNION saprà assistervi anche in questo con una consulenza professionale, affinché fili tutto liscio con l'apertura della Vostra nuova gelateria!

Non esitate a contattarci sul tema, siamo a Vostra completa disposizione.

La Vostra EISUNION



Realizzazione di progetti DALCO (www.dalco-marketing.de)

Eiscafé Venezia a Döbeln – Un gelato di cui innamorarsi

Nel 2007 Riccardo Bortolin e sua moglie Lucia Polese hanno rilevato i locali nella cittadina di Döbeln e hanno aperto la loro prima gelateria: l'Eiscafé Venezia... un sogno è diventato realtà. Le alluvioni del 2013, che hanno colpito in modo massiccio la famiglia Bortolin, parevano aver distrutto questo sogno. Tuttavia i due non si sono arresi, la gelateria è stata completamente ristrutturata e risplende oggi di nuova luce. Il nostro collaboratore, il signor Eberhardt, è andato a trovarli per Voi:

EISUNION: Salve, signor Bortolin, nella Sua gelateria il cliente è sempre al centro dell'attenzione. FarLe visita è ogni volta un'esperienza culinaria indimenticabile! Ma come ci riesce?

Sig. Bortolin: Siamo sempre alla ricerca di nuove idee. Utilizziamo unicamente prodotti pregiati e, in tutto ciò, il prezzo non gioca mai da padrone. Vendiamo un'avventura dei sensi e questo con successo! La nostra specialità sono, tra le altre cose, le nostre incomparabili torte gelato, preparate con cura e passione da me e mia moglie Lucia.

EISUNION: Le Vostre torte gelato non sono soltanto una de-lizia per gli occhi bensì, soprattutto, semplicemente sublimi al gusto. Trovo fantastica anche la Vostra apertura verso nuove idee e nuovi trend.

Sig. Bortolin: L'innovazione è importante, per questo siamo sempre disponibili verso le nuove idee prodotto. Tuttavia sono irrinunciabili anche un marketing giusto e la pubblicità mirata, nello specifico anche sul nostro sito internet www.venezia-doebeln.de. Il successo conferma il nostro credo. Talvolta produciamo perfino 70 vaschette di gelato al giorno e questo in una piccola cittadina! Per tale ragione, nonostante le nostre elevate pretese di qualità, possiamo mantenere il prezzo della pallina a 0,90 €, è la quantità che lo rende possibile!

EISUNION: Ci svelerebbe ora le Sue novità gelato per il 2014?

Sig. Bortolin: Certo, con piacere. Abbiamo, ad esempio, il rabarbaro, l'oreo, lo spongèl, il cheesecake con salsa di bacche rosse e il variegato alla fragola. Proponiamo inoltre varie creazioni di gelato a strati, ad esempio lamponi con uno strato di "quell'altra", oppure strudel di gelato e, per le giornate un po' più fredde, crema catalana ecc. Non vanno poi dimenticati i nostri piccoli snack, ad esempio panini, bruschette, cialde dolci e dessert come il tiramisù ecc. La presentazione appetitosa del prodotto gioca ovunque un ruolo da leone. Le mie decorazioni destano di continuo l'ammirazione dei clienti, senza che il prezzo abbia mai fatto la differenza. La qualità e la creatività vengono apprezzate e, appunto, ricompensate di conseguenza!

Questa è la mia esperienza che passo volentieri ai Vostri lettori.

EISUNION: Grazie della chiacchierata, signor Bortolin, e ancora molto successo!





SPRIZZERÒ SOMMERAKTION

Angebotsmonat Juli/August 2014

Der italienische Fashion-Drink in der Dose.

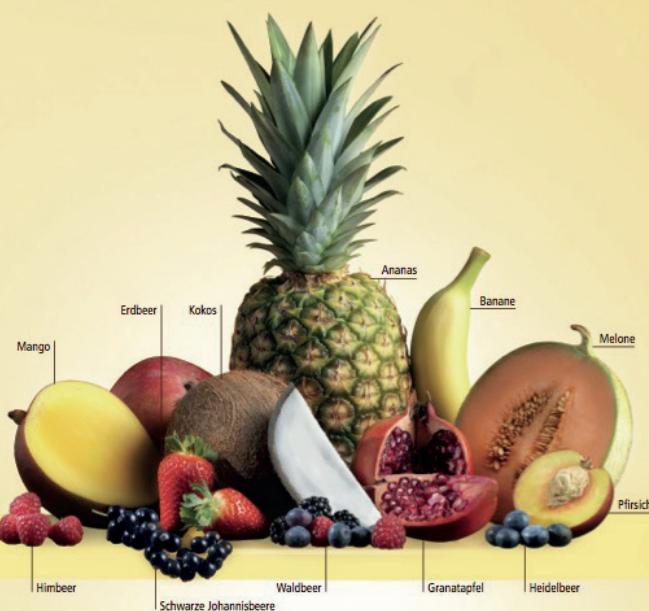
Bei Abnahme von 3 Trays (1x SprizZero, 1x Ugo, 1x Violetta) erhalten Sie gratis 1 Werbepaket „Estate“ dazu.
(Werbepaket enthält SprizZero Labello's, Strohhalme, Aufhängeschilder, Tischauftsteller und Poster)



1934. BORN IN ITALY



DIE NEUEN PERNIGOTTI FRÜCHTE



BIS ENDE AUGUST AKTION 4+1

KONTAKTIEREN SIE UNS ODER IHREN GROSSHÄNDLER!

12 NEUE FRUCHTKONZENTRATE

Keine Allergene, kein Gluten

Ausgewogenes Rezept mit drei verschiedenen Zuckerarten, um den Geschmack der Früchte zu verbessern und das Eis frisch und weich zu halten.

12094491 Banane Neu	12094531 Granatapfel Neu	12094591 Melone Neu
12094501 Erdbeer Neu	12094561 Ananas Neu	12094781 Pfirsich Neu
12094511 Mango Neu	12094571 Kokos Neu	12094791 Schwarze Johannisbeere Neu
12094521 Himbeer Neu	12094581 Waldbear Neu	12094801 Heidelbeer Neu

VERPACKUNG: 2 Eimer je 3,5 kg im Karton

VERWENDUNG: zur Herstellung von Speiseeis und zur Verbesserung der Fruchteis-Mischung

DIE NEUE BASE LIMONE 50

Die Base für ein cremiges Zitroneneis mit dem Geschmack der sizilianischen Zitronen.

EINE NEUE FRUCHTSAUCE: GRANATAPFEL

Mit 43% Frucht und 30% Samen

Keine Allergene, Kein Gluten

Balanciert mit 3 verschiedenen Zuckerarten, mit zarter, fruchtiger Struktur.

12095871 Granatapfel New - VERPACKUNG: 2 Eimer je 3,5 kg im Karton

ANWENDUNG: Ideal als Variegato und als Füllung des Joghurt-Eis, Granatapfel, Sahne Eis, Fiordilatte und Ricotta.

