EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der Eismacher

Das Kundenmagazin der EISUNION, einzigartig in der Eisbranche • Der Eismacher • 3/2014

- VVK 2014/2015 bei Ihrer EISUNION
- Fabbri Cupcake Lebkuchenmann
- 55ste MIG in Longarone
- Kaffeseminar bei Goppion Caffe
- Grancaffè La Gelateria

Liebe Leserinnen und Leser,

„Das war's mit der Saison", sagen viele zu diesem Zeitpunkt des Jahres. Das trifft zum großen Teil für das Hauptgeschäft „Eis" zu, dabei sollten wir uns jedoch nicht die Chance eines durchaus lukrativen Wintergeschäftes entgehen lassen!

Für die jetzt kommenden Herbst- und Wintermonate gibt es eine Vielzahl von leckeren alternativen Produkten, die Sie Ihren Kunden anbieten können. Wie wäre es z.B. mit feinen Wintereisvariationen wie Stollen-, Lebkuchen-, Panettone- oder gebrannte Mandeleis. Dekoriert mit den klassischen Wintergewürzen Zimt, Nelken und Anis zaubern Sie eine angenehm vorweihnachtliche Stimmung in Ihre Eisdiele.

Passend zur Herbst-/Wintersaison sind auch Crêpes mit Eis, heiße Waffeln, oder auch Strudel, die Sie mit Toppings, Eis oder Sahne garnieren können.

Aber auch Ihr Getränkeangebot kann den Außentemperaturen angepasst werden. Neben den bewährten Kaffeespezialitäten könnten Sie auch heiße Trinkschokolade in verschiedenen Variationen anbieten, oder weshalb nicht auch Glühwein?

Viele dieser Artikel finden Sie auch in unserem umfangreichen Sortiment. Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter persönlich oder werfen Sie einen Blick in den aktuellen EISUNION Produktkatalog. Viele Kuchen und Snacks warten dort auf Sie.

An dieser Stelle erinnere ich auch an den jetzt startenden Vorverkauf mit vielen attraktiven Angeboten und Konditionen, die Sie sich für das nächste Jahr sichern können. Vor allem sichern Sie sich auch die „alten" Preise aus 2014 für das Jahr 2015!

Weitere Themen und Angebote finden Sie in der Ihnen vorliegenden, aktuellen Ausgabe unseres EISMACHERs. Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und würde mich freuen Sie auf der diesjährigen MIG in Longarone auf unserem Stand begrüßen zu dürfen.

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

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

Impressum
Herausgeber: EISUNION GmbH
Kostenfreies Kundenexemplar

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

Alle Rechte vorbehalten.

Titelbild:
Fotolia, Bildnummer 47637632

Ab sofort erhältlich!

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

Auch als Download verfügbar unter **www.eisunion.de**

eisunion.eismacher

VVK 2014/2015
bei Ihrer EISUNION

Sicherlich sind Ihnen die exorbitanten Preissteigerungen für Haselnussprodukte während der Saison 2014 nicht entgangen. Verursacht wurde dies durch unvorhergesehene, schlechte Ernten in den Erzeugerländern, entsprechend hoch stiegen die Preise und setzten eine Preisspirale in Gang, die wir alle noch einige Zeit schmerzhaft spüren werden.

Gerade sensible Produkte wie z.B. Haselnüsse, Pistazien, Kakao und Zucker sind diesen unterjährigen Preisschwankungen oft ausgesetzt, ein Ausweichen auf andere Produkte ist schwerlich möglich.

Möglich ist jedoch, sich die notwendigen Rohstoffe zu einem festen Preis für die gesamte nächste Eissaison zu sichern. Denn schon eine alte Kaufmannsweisheit besagt „Im Einkauf liegt der Gewinn" – und bei ständig steigenden Energie und Personalkosten erfährt der Einkauf immer mehr an Bedeutung und hilft Ihnen die Wirtschaftlichkeit Ihres Unternehmens zu sichern.

Der Vorverkauf von Rohstoffen bei der EISUNION garantiert Ihnen auch einen stabilen, weil vertraglich vereinbarten Preis für Produkte von Markenherstellern wie LEAGEL, Fabbri, Mec3, MarcaGel, Pernigotti oder LineaGel. Die VVK-Vorteile für Sie sind stabile, berechenbare Einkaufspreise, Ihr Einkauf vereinfacht sich und Sie können sich beruhigt auf das Tagesgeschäft konzentrieren.

Zeitgleich zum Vorverkauf der Rohstoffe im September 2014 können Sie bei uns auch personalisierte Eisbecher, Servietten, Zuckertütchen oder Einpackpapier ordern. Heben Sie sich von Ihrer Konkurrenz durch ein eigenes Design ab und machen Sie sich so unverwechselbar!

Bei rechtzeitiger Bestellung sichern Sie sich Ihre personalisierten Artikel pünktlich zum Saisonbeginn im März 2015.

Haben Sie noch Fragen zu Preisen und Angeboten? Unsere Außendienstmitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

CUPCAKE LEBKUCHENMANN

Das Aroma ist dem Gingerbread Man (Lebkuchen-Mann) gewidmet: dem weltweit berühmtesten Plätzchen. Köstlich mit seinem einzigartigen und würzigen Aroma, schafft Delipaste Gingerbread ein Cupcake, das alte Erinnerungen zurück bringt.
Und mit einem Hauch Crockoloso Gingerbread wird dein Cupcake noch verlockender, dank der knusprigen Lebkuchenkekse, die in eine samtige Sauce eingeschlossen sind.

ZUTATEN
- Gingerbread Man
- Gingerbread Man-Creme
- Delipaste Gingerbread Man (art.. nr. 9225488)
- Pastovo (art.. nr. 9235804)
- Crockoloso Gingerbread Man (art.. nr. 9225567)

GINGERBREAD MAN

Zutaten

Mehl	g	130
Zucker	g	130
Butter	g	130
Eier	g	100
Backpulver	g	3/4
Delipaste Gingerbread Man	g	40

Zubereitung
Die Butter mit dem Zucker aufschlagen. Nach und nach die Eier, das gesiebte Mehl und das Backpulver hinzugeben. Delipaste Gingerbread Man dazugeben und bei 170°C etwa 25 Minuten backen.

KOMPOSITION DES DESSERTS
Die Cupcakes mit der Gingerbread Man-Creme dekorieren. Mit Crockoloso Gingerbread Man fertigstellen.

GINGERBREAD MAN-CREME

Zutaten

Butter	g	250
Puderzucker	g	225
Pastovo	g	100
Delipaste Gingerbread Man	g	50

Zubereitung
Butter und Zucker schaumig rühren, Pastovo und schließlich Delipaste Gingerbread Man hinzugeben.

FABBRI 1905
www.fabbri1905.com

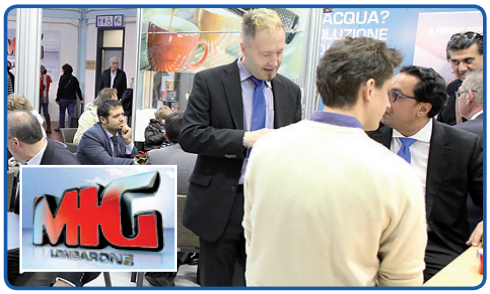
55ste MIG in Longarone (30.11. - 03.12.2014)

Seit ihrer ersten Ausgabe im Jahr 1959 ist die MIG mehr als „nur" eine reine Produktmesse. Sie war immer auch der ideale Zeitpunkt und Ort den Messebesuchern interessante Veranstaltungen zu marktrelevanten Themen anzubieten, die sowohl informieren als auch unterhalten sollen.

In der 55ste Ausgabe wird der Focus auf den Themengebieten „Klassische Eissorten, natürliche Geschmackssorten und die Bio-Linien" liegen. Die nachfolgenden Veranstaltungen runden das Angebot ab: „Coppa d`Oro", „Festival d`Autore – Premio Carlo Pozzi", „Gelateria in web", „Maestri Gelatieri" , „Innovazione MIG Longarone Fiere", „Gusto Gelato dell`anno 2015" und einige mehr.

Ihre EISUNION ist auch in 2014 wieder mit einem eigenen Messestand vertreten. Wir laden Sie herzlich zu uns ein. Gratiseintrittskarten erhalten Sie bei dem für Sie zuständigen EISUNION Mitarbeiter.

Ihr EISUNION Team



Kaffeeseminar bei Goppion Caffe

Im zweijährigen Turnus lädt Firma Goppion Caffe seine Kunden zu sich nach Preganziol (Italien) zu einem interessanten Kaffeeseminar ein. Am 04.12.2014, einen Tag nach der MIG in Longarone, ist es wieder soweit. Von etwa 9.30 bis 13 Uhr dreht sich am Firmensitz von Goppion Caffè S.p.a alles um die perfekte Herstellung von Kaffeespezialitäten, die von einem professionellen Barista präsentiert werden.

Nach dem Seminar werden in geselliger und lockerer Atmosphäre leckere Snacks gereicht. Aufgrund der großen Beliebtheit der Veranstaltung können nur rechtzeitig abgegebene Anmeldungen berücksichtigt werden.

Die Veranstaltung ist übrigens kostenlos! Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach näheren Informationen bzw. nach den Anmeldeformalitäten.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnehmerzahl.

Ihr EISUNION Team

Grancaffè La Gelateria
in Schwetzingen

Die 16 besten Speiseeismeister in Deutschland treten vom 22. - 24.08.2014 in Berlin gegeneinander an und präsentieren jeweils ihre beste Eissorte. Unser Kunde Herr Nicola Ragazzo aus Schwetzingen ist mit seiner Eiscreation „Krokant-Harmonie" dabei. Wir haben Herrn Ragazzo in seiner Eisdiele „Grancaffè La Gelateria" besucht.

EISUNION: Hallo Herr Ragazzo, wir sind stolz einen so kreativen Eismeister wie Sie in unserem Kundenkreis zu haben. Ihre Eiskreation „Krokant-Harmonie" ist ein Traum und wir hoffen mit Ihnen, dass Sie unter die drei besten Eismachern gewählt werden. Wie sind Sie zu diesem Beruf, oder sagen wir besser zu Ihrer „Berufung" gekommen?

Hr. Ragazzo: Die Leidenschaft für Süßspeisen begann bereits in meiner Kindheit in der Pasticceria, die meine Eltern führten. 1978 entschloss ich mich ein handwerklicher Eismacher zu werden. Meine berufliche Karriere begann nicht gerade rosig. Die ersten Sporen habe ich mir als kleiner Angestellter in einer Eisdiele in Deutschland verdient. In den folgenden Jahren war ich gezwungen auch außerhalb meines Berufes zu arbeiten, hatte aber immer den Traum irgendwann selbst eine Eisdiele zu betreiben. 1990 war es dann soweit, ich kehrte in meinen geliebten Beruf zurück und pachtete gemeinsam mit meiner aktuellen Teilhaberin eine Eisdiele.

EISUNION: Und wann haben Sie sich dann Ihre eigene Eisdiele gekauft?

Hr. Ragazzo: Das war endlich im Jahr 1997, wir kauften die „La Gelateria" in Schwetzingen, heute das „Grancaffè La Gelateria". In 2001 haben wir sogar noch einen Verkaufspunkt eröffnet, die „Gelateria" in Brühl, die allerdings nicht mehr von uns geführt wird, aber immer noch eine sehr frequentierte und beliebte Eisdiele ist.

EISUNION: Sie sind bekannt für Ihr gutes Eis. Man merkt, dass Sie Ihren Beruf mit Liebe und viel Fachwissen betreiben. Wo haben Sie das alles gelernt?

Hr. Ragazzo: In all den Jahren habe ich mich mit Hingabe der Eisherstellung gewidmet. Mein technisches Fachwissen erwarb ich mir in den vielen Schulungen und Kursen, die ich absolviert habe. Außerdem habe ich immer viel experimentiert und ausprobiert und nicht nur stur Rezepte nachproduziert. Meine Geschäftsphilosophie war schon immer: Beste Qualität, Professionalität und Innovativität. Das sind bis heute die Erfolgssäulen meiner geschäftlichen Aktivitäten.

EISUNION: Und der Erfolg gibt Ihnen recht. Ihr Eis schmeckt hervorragend und sieht super aus! Was bedeutet für Sie „Beste Qualität" in der Produktion?

Hr. Ragazzo: Wir produzieren unser Eis nach italienischer Tradition, so natürlich wie möglich, ohne Zusatz von Farbstoffen und nur mit besten Rohstoffen. Wir verwenden Vollmilch, frischen Joghurt und Sahne und sofern möglich aus der Region. Aus Rücksicht auf Kunden mit eventuellen Lebensmittelallergien, verwenden wir beispielsweise Eier nur in besonderen Geschmackssorten und bieten zudem alternative Eissorten an, die kein Zucker oder Milch enthalten. So kann sich bei uns jeder Kunde wohlfühlen und mit einem guten Eis verwöhnen.

EISUNION: Vielen Dank Herr Ragazzo, dass Sie sich für uns Zeit genommen haben! Wir wünschen Ihnen weiterhin mit Ihren Eisdielen viel Erfolg und vor allem auch am 22-24. August in Berlin! Die Top 3 nehmen dann beim großen Finale in Rimini im September 2014 teil – wo die Spitzenbewerber aus 5 Kontinenten um den Titel „World`s Best Gelato" kämpfen. Wir drücken Ihnen die Daumen!

Weitere Infos/Angebote etc. finden Sie auf **www.eisunion.de**

SNACK-OFFENSIVE 2014

Gültig **ab sofort**
bis **31.10.2014.**
Solange Vorrat reicht.

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

10% RABATT

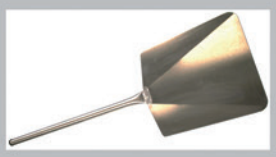
TK-Flammkuchen Speck-Zwiebeln:

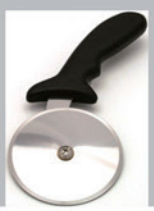
Produktgröße: ca 32 x 25 cm
VPE: 10 x 320g
Kartonpreis: 24,90 € netto
Artikelnummer: 400471

TK-Flammkuchen Käse-Lauch:

Produktgröße: ca 32 x 25 cm
VPE: 10 x 320g
Kartonpreis: 24,90 € netto
Artikelnummer: 400472

Fragen SIe auch nach dem passenden Flammkuchen-Zubehör (nicht Bestandteil der Aktion)





TK Focaccia vegetarisch:

VPE: 12 Stück á 360 g
Kartonpreis: 42,70 €
Art.-Nr.: 400127

TK Focaccia Meditteranea:

VPE: 6 Stück á 360 g
Kartonpreis: 16,30 €
Art.-Nr.: 400470

TK Bruschetta Margherita:

VPE: 8 Stück á 230 g
Kartonpreis: 21,90 €
Art.-Nr.: 400107

TK Pizza Arlecchino:

VPE: 6 Stück á 300 g
Kartonpreis: 14,70 €
Art.-Nr.: 400468

TK Pizza Pierrot:

VPE: 6 Stück á 300 g
Kartonpreis: 14,70 €
Art.-Nr.: 400469

TK Pizzatasche „Frusta“:

VPE: 16 Stück á 150 g
Kartonpreis: 24,50 €
Art.-Nr.: 400314

TK Cornaretto Extra Creme:

VPE: 55 Stück á 95 g
Kartonpreis: 23,60 €
Art.-Nr.: 400465

TK Cornaretto Extra Ciocream:

VPE: 55 Stück á 95 g
Kartonpreis: 24,30 €
Art.-Nr.: 400467

TK Cornaretto Extra Aprikose:

VPE: 55 Stück á 95 g
Kartonpreis: 23,50 €
Art.-Nr.: 400466

Crêpes

TK-Crêpes:

Kartoninhalt:
20 Beutel á 3 Crêpes á 40 g
Kartonpreis: 30,25 € netto
Artikelnummer: 400256

Ideal und beliebig kombinierbar mit zahlreichen Toppings!!!

Bestellformular

Sie erhalten 10 % Rabatt ab einem Bestellwert von 100,- € netto.

Lieferbedingungen: TK-Ware kann nicht per DPD verschickt werden. Lieferung nur durch unsere eigenen Fahrzeuge. Frachtfreie Lieferung ab einem Bestellwert von 400,- € netto.

TK-Flammkuchen Speck-Zwiebeln
Artikelnummer: 400471 24,90 € netto/KTN ___ Karton

TK-Flammkuchen Käse-Lauch
Artikelnummer: 400472 24,90 € netto/KTN ___ Karton

TK-Focaccia vegetarisch
Artikelnummer: 400127 42,70 € netto/KTN ___ Karton

TK-Focaccia Meditteranea
Artieklnummer: 400470 16,30 € netto/KTN ___ Karton

TK-Bruschetta Margherita
Artikelnummer: 400107 21,90 € netto/KTN ___ Karton

TK-Pizza Arlecchino
Artikelnummer: 400468 14,70 € netto/KTN ___ Karton

TK- Pizza Pierrot
Artikelnummer: 400469 14,70 € netto/KTN ___ Karton

TK-Pizzatasche „Frusta“
Artikelnummer: 400314 24,50 € netto/KTN ___ Karton

TK-Cornaretto Extra Creme
Artikelnummer: 400465 23,60 € netto/KTN ___ Karton

TK-Cornaretto Extra Ciocream
Artikelnummer: 400467 24,30 € netto/KTN ___ Karton

TK-Cornaretto Extra Aprikose
Artikelnummer: 400466 23,50 € netto/KTN ___ Karton

TK-Crêpes
Artikelnummer: 400256 30,25 € netto/KTN ___ Karton

KD-Nummer: _____ Verkaufswert: _____
Name: _____
Straße: _____
PLZ/Ort: _____

KD-Unterschrift: _____

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der EiSmacher

La rivista dedicata ai clienti della EISUNION, unica nel settore del gelato. • Il Gelatiere • 3/2014

- Prevendita 2014/2015 con la Vostra EISUNION
- Fabbri Cupcake Gingerbread Man
- 55ª MIG a Longarone
- Seminario sul caffè presso Goppion Caffè
- Grancaffè La Gelateria

Stimate lettrici, stimati lettori,

"ecco, la stagione è finita..." diranno molti a questo punto dell'anno. Tuttavia, se questo vale in gran parte per la nostra attività principale, ovvero il "gelato", non ci dovremmo comunque lasciar sfuggire le opportunità riservate da un periodo invernale altrettanto lucrativo!

Per i mesi autunnali e invernali che si stanno approssimando esiste una gran varietà di gustosi prodotti alternativi che potete offrire alla Vostra clientela. Che ne dite, ad esempio, di raffinate variazioni per la stagione fredda come il gelato allo stollen, al lebkuchen, al panettone o alle mandorle caramellate? Decorandoli con le classiche spezie invernali (la cannella, i chiodi di garofano e l'anice) infonderete come per magia una piacevole atmosfera prenatalizia alla Vostra gelateria.

Adatti pari modo all'autunno/inverno sono le crêpe con il gelato, le cialde calde e lo strudel, che potrete decorare con topping, gelato o panna.

È altresì possibile adeguare alle temperature esterne la proposta di bevande: oltre alle provate specialità al caffè potreste servire in più cioccolata da bere bollente in mille variazioni diverse nonché, perché no, il vin brulè.

Troverete molti di questi articoli anche nel nostro vasto assortimento.

I nostri collaboratori Vi consiglieranno con piacere di persona, in alternativa potete dare un'occhiata all'attuale catalogo prodotti della EISUNION: Vi attende qui un gran numero di dolci e di snack.

A questo punto desidero inoltre ricordare che sta per iniziare la prevendita con tante promozioni e condizioni attraenti che Vi potrete assicurare per il prossimo anno, primi tra tutti i "vecchi" prezzi del 2014 per l'intero 2015!

Nell'attuale numero del nostro EISMACHER troverete anche altri temi e offerte interessanti. Ora non mi resta che augurarvi buon divertimento nella lettura, non mancando di aggiungere che mi sarà gradito potervi dare il benvenuto al nostro stand alla MIG di quest'anno a Longarone.

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

Impressum
Editore: EISUNION GmbH
Copia gratuita per i clienti

Direttore responsabile:
EISUNION GmbH
Tiratura: 3.000 copie
Tutti i diritti riservati.
Foto di copertina:
Fotolia, no. 47637632

Filiale di München
Lindenring 1
82024 Taufkirchen

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

Filiale di Chemnitz
Chemnitztalstraße 108
09114 Chemnitz

fon: +49 371 41 49 95
fax: +49 371 42 77 12

Filiale di Schifferstadt
Rudolf-Diesel-Straße 9
67105 Schifferstadt

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

Filiale di Cölbe
Rosenstraße 3
35091 Cölbe

fon: +49 6421 88 68 8-0
fax: +49 6421 85 30 5

È pronto il nuovo catalogo macchinari della EISUNION!

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

eisunion.eismacher

Prevendita 2014/2015
con la Vostra EISUNION

Durante la stagione 2014 non Vi sono sicuramente sfuggiti gli esorbitanti aumenti di prezzo dei prodotti contenenti nocciole, un fatto dovuto a cattivi raccolti non previsti nei paesi produttori. Rispettivamente forti sono stati i rincari che hanno messo in moto una spirale della quale risentiremo tutti dolorosamente per parecchio tempo.

A queste oscillazioni economiche nel corso dell'anno sono soggetti proprio prodotti delicati come, ad esempio, le nocciole, i pistacchi, il cacao e lo zucchero, laddove è praticamente impossibile ripiegare su altri articoli.

Tuttavia è possibile assicurarsi le materie prime necessarie a un prezzo fisso per l'intera stagione prossima. Infatti, un vecchio detto commerciale recita "il guadagno sta nell'acquisto"... Considerato l'aumento costante dei costi dell'energia e del personale gli acquisti assumono appunto sempre più importanza e Vi aiutano a salvaguardare la redditività della Vostra azienda.

La prevendita di materie prime con l`EISUNION Vi garantisce altresì un prezzo stabile (in quanto concordato per contratto) per i prodotti di noti marchi come, ad esempio, LEAGEL, Fabbri, Mec3, MarcaGel, Pernigotti e LineaGel. Per Voi i vantaggi della prevendita sono quindi prezzi d'acquisto bloccati che semplificano l'approvvigionamento e Vi permettono di concentrarvi con serenità sull'attività di ogni giorno.

Contemporaneamente alla prevendita di materie prime a settembre 2014 potrete ordinare da noi anche coppette, tovagliolini, bustine di zucchero e carta per avvolgere il gelato da asporto personalizzati. Distinguetevi dalla concorrenza con il Vostro design personale e rendetevi inconfondibili!

Ordinando per tempo Vi assicurerete la consegna puntuale dei Vostri articoli personalizzati per l'inizio di stagione entro marzo del 2015.

Avete qualche altra domanda sui prezzi e le promozioni? I nostri rappresentanti sono a Vostra completa disposizione.

CUPCAKE GINGERBREAD MAN

Un gusto interamente dedicato al Gingerbread Man, il biscotto piú famoso del mondo. Deliziosa, dal sapore unico e speziato, la pasta concentrata e senza glutine Delipaste Pan di Zenzero dá vita al cupcacke capace di far tornare bambini anche i piú grandi.
Con un tocco di Crockoloso Pan di Zenzero il vostro cupcake si fa ancora piú goloso, grazie ai croccantissimi pezzi di biscotto al pan di zenzero avvolti in una cremosa salsa al Gingerbread.

INGREDIENTI
- Cake al Pan di Zenzero
- Crema al Pan di Zenzero
- Delipaste Pan di Zenzero (art.. nr. 9225488)
- Pastovo (art.. nr. 9235804)
- Crockoloso Pan di Zenzero (art.. nr. 9225567)

CAKE AL PAN DI ZENZERO

Ingredienti

Farina	g	130
Zucchero	g	130
Burro	g	130
Uova	g	100
Baking	g	3/4
Delipaste Pan di Zenzero	g	40

Procedimento
Montare il burro con lo zucchero. Aggiungere un po' alla volta le uova e alla fine la farina setacciata con il baking. Aggiungere Delipaste Pan di Zenzero e cuocere in forno a 170°C per circa 25 min.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE
Decorare i cupcake con la crema al Pan di Zenzero. Completare con Crockoloso Pan di Zenzero.

CREMA AL PAN DI ZENZERO

Ingredienti

Burro	g	250
Zucchero a velo	g	225
Pastovo	g	100
Delipaste Pan di Zenzero	g	50

Procedimento
Montare bene il burro con lo zucchero; aggiungere Pastovo ed infine Delipaste Pan di Zenzero.

FABBRI 1905
www.fabbri1905.com

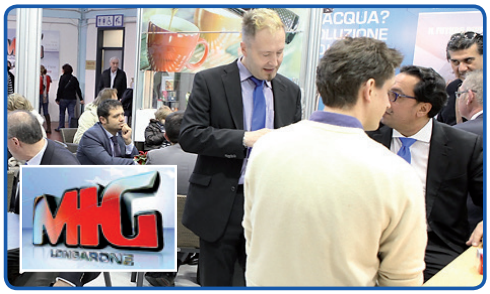
55ª MIG a Longarone (30.11 - 03.12.2014)

Sin dalla sua prima edizione nel lontano 1959 la MIG è ben più di una semplice esposizione di prodotti. Infatti è sempre stata anche il luogo e l'occasione ideale per offrire ai visitatori numerose manifestazioni interessanti su temi di rilievo per il mercato che siano sia piacevoli che informative.

Alla 55ª edizione il focus sarà concentrato sugli ambiti tematici dei "gusti gelato classici", "gusti naturali" e "linee bio". Le seguenti manifestazioni completeranno la proposta fieristica: "Coppa d'Oro", "Festival d'Autore – Premio Carlo Pozzi", "Gelateria nel web", "Maestri Gelatieri", "Innovazione MIG Longarone Fiere", "Gusto Gelato dell'anno 2015" e molte altre ancora.

Anche nel 2014 la EISUNION sarà presente con il proprio stand aziendale. Vi invitiamo cordialmente a farci visita! Potrete richiedere i biglietti d'ingresso gratuiti al collaboratore della EISUNION responsabile per la Vostra zona.

Il Vostro team della EISUNION



Seminario sul caffè presso Goppion Caffè

Ogni due anni la ditta Goppion Caffè invita i suoi clienti a Preganziol (Italia) a un interessante seminario sul caffè. Il prossimo appuntamento è fissato per il 04.12.2014, un giorno dopo la chiusura della MIG di Longarone. Dalle 9.30 circa fino alle 13 nella sede centrale della Goppion Caffè S.p.a. verterà tutto sulla produzione perfetta di specialità di, con e al caffè che saranno presentate da un barista di professione.

Dopo il seminario saranno offerti dei gustosi snack da assaporare in compagnia in atmosfera rilassata. Dato il grande favore di cui gode la manifestazione si potrà tener conto soltanto delle adesioni che perverrano per tempo.

La manifestazione è per di più gratuita! Chiedete maggiori informazioni e le modalità di iscrizione ai nostri collaboratori.

Confidiamo in una viva partecipazione!

Il Vostro team della EISUNION

Grancaffè La Gelateria
a Schwetzingen

Dal 22 al 24.08.2014 i 16 migliori maestri gelatieri della Germania si sfideranno a Berlino presentando il rispettivo gusto più eccellente. Un nostro cliente, il signor Nicola Ragazzo di Schwetzingen, partecipa con la sua creazione gelato "Armonia Croccante". Abbiamo fatto visita al signor Ragazzo nella sua gelateria "Grancaffè La Gelateria".

EISUNION: Buongiorno, signor Ragazzo, siamo orgogliosi di avere tra i nostri clienti un gelatiere creativo come Lei! La sua creazione "Armonia Croccante" è un sogno e ci auguriamo insieme a Lei che venga eletto tra i tre gelatieri migliori. Come è arrivato a questa professione o, per meglio dire, "vocazione"?

Hr. Ragazzo: La passione per il dolce è iniziata già da bambino nella pasticceria gestita dai miei genitori. Nel 1978 ho deciso di diventare un gelatiere artigianale. Gli inizi della mia carriera professionale non sono stati proprio rosei. I primi galloni me li sono guadagnati come piccolo dipendente in una gelateria in Germania. Negli anni successivi sono stato costretto a fare anche lavori diversi dalla mia professione, tuttavia avevo sempre il sogno di aprire prima o poi un locale tutto mio. Nel 1990 è arrivato il momento tanto atteso: sono tornato alla mia amata professione e ho preso in affitto una gelateria insieme alla mia attuale socia.

EISUNION: Quando ha acquistato poi la Sua prima gelateria?

Hr. Ragazzo: È stato, finalmente, nel ´97 quando abbiamo comprato "La Gelateria" a Schwetzingen, oggi il "Grancaffè La Gelateria". Nel 2001 abbiamo perfino aperto un altro punto vendita, la "Gelateria" a Brühl che ora, tuttavia, non gestiamo più noi ma continua a essere una gelateria molto amata e frequentata.

EISUNION: Lei è famoso per la bontà del Suo gelato. Si nota che esercita la professione con amore e ampie conoscenze specialistiche. Dove ha imparato tutto questo?

Hr. Ragazzo: In tutti questi anni mi sono dedicato con passione alla produzione del gelato. Ho acquisito le conoscenze tecniche nei numerosi training formativi e corsi che ho frequentato. Inoltre ho sempre sperimentato molto e provato nuove cose, non limitandomi a riprodurre ciecamente le ricette. La mia filosofia operativa è sempre stata: la qualità migliore, professionalità e innovazione. Questi sono fino a oggi i pilastri del successo della mia attività professionale.

EISUNION: Infatti il successo Le dà ragione. Il Suo gelato è buonissimo e bellissimo a vedersi! Cosa significa per Lei "qualità migliore" nella produzione?

Hr. Ragazzo: Produciamo il nostro gelato secondo la tradizione italiana, il più naturale possibile, senza aggiunta di coloranti e soltanto con le materie prime migliori. Utilizziamo latte intero, yogurt fresco e panna, per quanto possibile di provenienza regionale. Con riguardo alla clientela affetta da eventuali allergie alimentari, ad esempio, impieghiamo le uova soltanto in determinati gusti e offriamo inoltre proposte alternative che non contengono zucchero o latte. Così da noi ogni cliente si può sentire a proprio agio e ha la possibilità di viziarsi con un buon gelato.

EISUNION: Grazie di averci dedicato il Suo tempo, signor Ragazzo! Le auguriamo ancora molto successo con le Sue gelaterie e, soprattutto, per il 22-24 agosto a Berlino! I top 3 parteciperanno poi alle finali di Rimini a settembre del 2014, dove i candidati di punta da 5 continenti competeranno per il titolo di "World's Best Gelato". In bocca al lupo!

Informazioni/offerte speciali ecc. al sito **www.eisunion.de**