

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

# Der Eismacher

Das Kundenmagazin der EISUNION, einzigartig in der Eisbranche • Der Eismacher • 2/2015



● Der Steuerfuchs  
Ordnungsgemäße  
Kassenführung

● La Golosa  
5+1 Aktion

● Tipps zur  
Finanzierung

● FABBRI Rezept  
Bubble Gum

● LEAGEL  
5+1 Sonderangebot

## Liebe Leserinnen und Leser,

die Eissaison ist bereits weit fortgeschritten und wir können bis jetzt auf einen durchschnittlichen Frühjahrsverlauf zurückblicken, jedoch mit guten Prognosen auf die zweite Hälfte, die ja noch sehr gut werden kann!

Auch in unserem aktuellen Eismacher finden Sie wieder interessante Themen. Diesmal geht es u.a. um das wichtige Thema Finanzierung. Grundsätzlich ist es in unserer Branche nicht einfach, über die institutionellen Kanäle wie den Banken eine Finanzierung zu erhalten. Aber mit den richtigen Voraussetzungen und einer professionellen Darstellung des Investitionsvorhabens ist es nicht unmöglich. Wir haben hier einige wichtige Tipps, wie man dabei vorgehen sollte. Falls Sie in Finanzierungsangelegenheiten trotzdem Unterstützung benötigen, können Sie sich auch direkt an uns wenden.

Weiterhin haben wir wieder attraktive Angebote für Sie im Programm, damit der weitere Verlauf der Saison auch ein finanzieller Erfolg wird.

Falls Sie noch mehr über die EISUNION erfahren möchten oder auch in den älteren Ausgaben des Eismachers stöbern wollen, dann gehen Sie doch einfach auf unsere Homepage: [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de).

Sie finden hier viele interessante Inhalte, wie z.B. alle Ausgaben unserer Rubrik „Der Steuerfuchs“ sowie viele Infos rund ums Eis.

Jetzt wünsche ich Ihnen allen noch eine weiterhin erfolgreiche Eissaison mit hoffentlich noch vielen sonnigen Tagen!



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](mailto:info@eisunion.de)  
[www.eisunion.de](http://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

**Impressum**  
Herausgeber: EISUNION GmbH  
Kostenfreies Kundenexemplar  
V.i.S.d.P.: Fa. EISUNION GmbH  
Auflage: 3.000 Ex.  
Alle Rechte vorbehalten.  
Titelbild:  
Fotolia, Bildnummer 84366210

**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



Der EISUNION Katalog  
2014/2015.

Fordern Sie Ihr persönliches  
Exemplar an!

Auch als Download verfügbar  
unter [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

# Frima

DANISH QUALITY CONES



*Hochwertige dänische  
Premiumwaffeln*

*Gebacken mit  
Butter und Vanille*

*Ab sofort bei Ihrer*

**EISUNION**



[eisunion.eismacher](http://eisunion.eismacher)

## Der Steuerfuchs – Teil 12

### Ordnungsgemäße Kassenführung

Wie jedem Gastronomen sicherlich bekannt ist, ist das Thema der ordnungsmäßigen Kassenführung einer der Hauptbrennpunkte einer jeden Betriebsprüfung. Daher ist es durchaus verwunderlich, dass es immer noch Eisdielenbesitzer gibt, die auf manipulierte Kassensoftware setzen ...

#### Der Fall

Im Rahmen einer Betriebsprüfung stellten die Beamten einen PC sicher, auf dem sich das Kassenprogramm „AriadneNT“ befand. Zusätzlich fanden sie auch einen USB-Stick, auf welchem sich das passwortgeschützte Manipulationsprogramm „Asteroids.exe“ befand. Dieses als Spiel getarnte Programmmodul war den Beamten bereits bekannt.

#### Mäßgeschneiderte Umsatzverkürzung

Das Programm ermöglichte es dem Betreiber des Eiscafés, die Kasseneinnahmen prozentual zu verkürzen. Anschließend wurden die für die „ordnungsmäßige“ Buchhaltung benötigten Berichte wie Kassenberichte, Aufteilung der Umsätze, Finanzberichte, etc. mit dem Kassensystem „AriadneNT“ ausgedruckt. Auf diese Weise wurden Steuern in Höhe von € 1,9 Mio. hinterzogen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:



interfides  
Steuerberatungsgesellschaft mbH  
Elsenheimerstr. 59, 80687 München

Tel.: +49 89 7256038  
Fax: +49 89 7212304

service@interfides.de  
www.interfides.de

ANZEIGE

## 5 La Golosa +1 AKTION

**EISUNION**  
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Beim Kauf von 5 Flaschen La Golosa Topping (auch gemischt), oder Amarensirup, erhalten Sie **1 Flasche gratis** dazu!



Beim Kauf von 3 Einheiten gleicher Sorte, erhalten Sie **1 Einheit des jeweiligen Produktes gratis** dazu!

200947	Amarenakirschen 20/22	(5,6 kg je Dose)
200948	Amarenakirschen 22/24	(5,6 kg je Dose)
202561	Amarena per Variegare	(3,0 kg je Dose)
202348	Amarensirup im Kanister	(6,5 kg je Kanister)

**3 +1**

Aktion gültig bis 30.08.2015 - wir verweisen auf unsere gültigen AGB - [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

## Ohne Finanzierung fehlt dir was?

Eine gute Idee allein genügt leider nicht, um seinen Bankberater zu einer Finanzierung zu bewegen. Das gilt sowohl für einen Existenzgründer als auch für einen Unternehmer.

Wer nichts hat, der kriegt auch nichts, das war schon immer das Credo einer Bank. Die Gastronomiebranche hat es da besonders schwer, denn sie wird unter Bankern als „Risikogewerbe“ geführt und die Hürden für einen Kredit sind daher umso höher.

Überraschend ist das nicht, denn viele Gastronomen haben zwar eine Ahnung vom Kochen oder der Eisherstellung, aber eine geringe wirtschaftliche Ausbildung oder Wissen. Und so führt diese Unkenntnis leider sehr oft zu finanziellen Schwierigkeiten. Da die Bank einen Zahlungsausfall scheut wie der Teufel das Weihwasser, werden Kreditanträge von Gastronomen besonders streng geprüft.

Nur bei ausreichender Liquidität, vorhandenem Immobilienbesitz oder sonstigen Werten in ausreichender Höhe wird ein Kredit bewilligt.

### Was können Sie tun um Ihre Chancen für einen Kredit zu verbessern?

Hier ein paar Tipps:

#### **So klappt es mit Ihrem Banker!**

**T**ragen Sie Ihre Geschäftsidee oder Investitionsbedarf Ihrem Bankberater gut vorbereitet vor.

**B**ringen Sie zum Termin einen Businessplan mit. Dieser Plan enthält u.a. die mittelfristigen Kosten, den Umsatz- und die Ertragsvorschau. Wenn Sie sich das selbst nicht zutrauen, holen Sie sich professionelle Hilfe. Diese Kosten zahlen sich letztlich aus! Gehen Sie auf keinen Fall nur mit einem losen Zettel und einigen darauf gekritzelt Zahlen zum Termin.

**V**or einer eventuellen Bewilligung Ihres Kredites erstellt Ihre Bank über Sie ein Rating. Das bedeutet, Sie berechnet die Wahrscheinlichkeit, wie Sie in Zukunft Ihren Zahlungsverpflichtungen nachkommen werden. In diese Berechnung fließt der Businessplan ein, Ihr Eigenkapital, Ihre vorhandenen Sicherheiten, das Kreditvolumen und der Verwendungszweck. Am Ende steht eine Note und die gibt den Ausschlag: „Kredit ja oder nein“ bzw. zu welchen Konditionen Sie einen Kredit erhalten. Je schlechter die Note, umso höher die Zinsen für Ihren Kredit.



**B**ereiten Sie sich daher auf das Rating vor und bringen Sie z.B. Ihr Konto auf Plus, achten Sie auf eine positive Schufa-Auskunft, Creditreform, etc ...

Wer trotz aller Bemühungen die hohen Voraussetzungen für eine Finanzierung bei der Bank nicht erfüllen kann, muss seine Geschäftsidee nicht begraben. Oft gibt es auch interessante Angebote Ihrer Geschäftspartner/Lieferanten, um eine Maschine oder Ladenreinrichtung zu finanzieren oder zu leasen!

Gerne informieren auch wir Sie über diese Möglichkeit! Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem EISUNION Kundenberater.

### Ihre EISUNION



info@eisunion.de  
www.eisunion.de

# Unser Angebot für die heißen Tage!



**EISUNION**



**Eislagerschrank EU800** (Art. Nr.: 800883)  
 Listenpreis 4.440,00 €

**AKTIONSPREIS 2.799,00 €\***

\* Aktion gültig 01.07. -30.09.2015  
 zzgl. gültiger MwSt.  
 Solange Vorrat reicht - wir verweisen  
 auf unsere gültigen AGB - [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

Auch als Leasing erhältlich  
 für nur **92,85 €/mtl.** zzgl. MwSt.  
 Bei 0,00 € Anzahlung  
 und 36 Monaten Laufzeit.

\* Einmalige Bearbeitungsgebühr 69,00 €.  
 \* Für Ratenzahlung fragen Sie unsere Mitarbeiter.

ZUR FREUDE  
 DEINER KLEINEN  
 GÄSTE

# Bubble Gum

AUCH  
 IN BLAU!!

SO GUT WIE NIE ZUVOR!  
 Für Kinder und Erwachsene  
 der berühmte  
 Chewinggum Geschmack  
 in deiner Theke.

DELIPASTE BUBBLE GUM  
 enthält keine hydrierten  
 Pflanzenfette und ist ein  
 GLUTENFREIES Produkt.

**BUBBLE GUM REZEPT**

Grundmasse	g	1000
Delipaste Bubble Gum	g	50
TOT.	g	1050



**FABBRI**  
[www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)



Creating  
happiness™

## Dawn® Basisprodukte

sind geeignet für die Warm- und Kaltanwendung  
von Milch- und Fruchtis.

**20% Rabatt** auf folgende Sorten

Aktionszeitraum: 1. Juli - 31. August 2015

Sorte	Gebinde
BASE MILCH	2x2,5 kg im Beutel
BASE FRUCHT	2x2,5 kg im Beutel
BASE COMPLETA	18 kg im Sack

**Dawn Foods Germany GmbH**  
Riedstraße 6, D-64295 Darmstadt  
Tel. +49 6151 3522 90  
Fax +49 6151 3522 9339  
info.DACH@dawnfoods.com  
www.dawnfoods.de

**Dawn**®  
Creating happiness™



# 5+1

Aktionszeitraum:  
1. Juli – 1. September 2015

## Sonderangebot 2015

Kaufen Sie 5 Stück von jedem vorgeschlagenen Produkt und das 6. ist gratis.



### BASI GELATO

5 Beutel (je 2 kg) auswählen  
(auch gemischt), + 1 Beutel gratis.

Base Cuor di Panna  
50 a freddo  
Art-Nr.: 111001

Base Giò 50  
Art-Nr.: 101706

Base LeaPan 100 C/F  
Art-Nr.: 110401

Specialfrutta  
Art-Nr.: 120501

Base Cuor di Panna 50  
Plus a freddo  
Art-Nr.: 112701

Base Superior 100 C/F  
Art-Nr.: 115701

NEW!

Base LeaPan 250 C/F  
Art-Nr.: 101696



### TOPPING

5 Flaschen Topping (je 1 kg) auswählen  
(auch gemischt), + 1 Flasche gratis.

Sauerkirsche  
Art-Nr.: 203366

Karamel  
Art-Nr.: 203368

Schokolade  
Art-Nr.: 203381

Himbeer  
Art-Nr.: 203372

Mou  
Art-Nr.: 203376

Vanille  
Art-Nr.: 203379

Orange  
Art-Nr.: 203380

Kiwi  
Art-Nr.: 203371

Erdbeer  
Art-Nr.: 203369

Melone  
Art-Nr.: 203373

Walnuss  
Art-Nr.: 203377

Mango  
Art-Nr.:

NEW!

Banane  
Art-Nr.: 203367

Waldbeeren  
Art-Nr.: 203370

Heidelbeer  
Art-Nr.: 203375

Minze  
Art-Nr.: 203374

Tropical  
Art-Nr.: 203378

Cocco  
Art-Nr.: 353301

NEW!

### PRODUKTE Beim Kauf von 5 Dosen, 1 Dose gratis.



Variegato  
Loveria Classica  
Art-Nr.: 231301  
5,5 kg Eimer



Variegato  
Cherry Red  
Art-Nr.: 203353  
3,5 kg Eimer



Copertura per  
Stracciatella  
Art-Nr.: 203365  
0,9 kg Flasche



Pasta  
Vaniglia Gold  
Art-Nr.: 203299  
0,9 kg Dose



Variegato  
Fruit Passion  
Art-Nr.: 203299  
2 kg Dose



Variegato  
Pescarancio  
Art-Nr.: 203299  
2 kg Dose

**LEAGEL**  
Qualità superiore per il Gelato Artigianale

**EISUNION**  
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

# Der Eismacher

La rivista dedicata ai clienti della EISUNION, unica nel settore del gelato • Il Gelatiere • 2/2015



● **Der Steuerfuchs**  
La corretta tenuta  
della contabilità  
di cassa

● **La Golosa**  
Promozione 5+1

● **Consigli per  
finanziamento**

● **FABBRI**  
Bubble Gum

● **LEAGEL**  
Promozione 5+1



## Stimate lettrici, stimati lettori,

la stagione è ormai avanzata e, ad oggi, possiamo guardare a una primavera dall'andamento nella media, tuttavia con buone previsioni per la seconda metà dell'anno che potrebbe rivelarsi addirittura ottima!

Anche nel numero attuale del nostro Eismacher troverete di nuovo argomenti interessanti: stavolta si parlerà, tra le altre cose, dell'importante tema dei finanziamenti. Generalmente, infatti, nel nostro settore non è facile ottenere un prestito tramite i canali istituzionali come, ad esempio, le banche.

Con i presupposti giusti e un'esposizione professionale del progetto d'investimento la cosa non è però impossibile. Abbiamo raccolto qui alcuni consigli importanti su come procedere in merito. Se, nonostante ciò, necessitate comunque di supporto in questioni legate ai finanziamenti potete altresì rivolgervi direttamente a noi.

Come consueto abbiamo inoltre in programma molte proposte attraenti affinché anche il resto della stagione si traduca, per Voi, in un successo economico.

Se desiderate saperne di più sulla EISUNION, oppure volete dare un'occhiata ai numeri scorsi dell'Eismacher, basta semplicemente visitare la nostra homepage [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de), dove troverete molti spunti interessanti (ad esempio tutte le edizioni della nostra rubrica fiscale „Der Steuerfuchs“ e mille informazioni sul gelato).

Ora non mi resta che augurare a tutti un proseguimento di stagione ricco di successo con, si spera, ancora molte giornate di sole!



**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:  
Fotolia, no. 84366210

Filiale di Chemnitz  
Chemnitzalstraße 108  
09114 Chemnitz

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

Filiale di Cölbe  
Rosenstraße 3  
35091 Cölbe

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



Il catalogo della  
EISUNION 2014/2015.

Richiedetene una copia oppure  
scaricatelo direttamente dal  
nostro sito [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

# Frima

DANISH QUALITY CONES



*Hochwertige dänische  
Premiumwaffeln*

*Gebacken mit  
Butter und Vanille*

*Ab sofort bei Ihrer*

**EISUNION**

# Rubrica fiscale „Der Steuerfuchs“ – 12<sup>a</sup> parte

## La corretta tenuta della contabilità di cassa

Come ogni ristoratore ben sa, la corretta tenuta della contabilità di cassa è uno dei temi centrali di ogni verifica fiscale. Pertanto sorprende che ci siano ancora titolari di gelaterie, che impiegano software di cassa manipolati...

### Il caso

Nell'ambito di una verifica fiscale, i funzionari sequestravano un PC su cui si trovava il programma per il registratore di cassa „AriadneNT“. Inoltre trovavano una chiavetta USB su cui era archiviato il programma di manipolazione „Asteroids.exe“ protetto da password. Questo modulo, camuffato da gioco, era già noto ai funzionari.

### Riduzione su misura del fatturato

Il programma consentiva al gestore della gelateria di ridurre percentualmente le entrate di cassa. I resoconti richiesti da una „corretta“ tenuta della contabilità, quali i rendiconti di cassa, la ripartizione dei fatturati, i rendiconti finanziari, ecc., venivano successivamente stampati con il sistema di cassa „AriadneNT“. Sono state così evase tasse per 1,9 milioni di Euro.

### Le conseguenze per il gelataio

Il gestore della gelateria, dopo aver confessato l'evasione in dettagli, è stato condannato a una pena detentiva di tre anni!

### Responsabilità solidale del produttore del registratore di cassa

In data 7 gennaio 2015, il Tribunale tributario del Land Rheinland Pfalz ha deciso di ritenere corresponsabile il produttore del software di cassa. Il Tribunale tributario è giunto alla conclusione che il produttore ha oggettivamente favorito il reato principale ed ha motivato il dolo con il fatto che è sufficiente che „il complice conosca il reato principale nelle sue caratteristiche principali ed agisca nella consapevolezza di favorire, con il suo comportamento, il piano dell'autore principale del reato“.

### Conclusioni

Le manipolazioni della tenuta di cassa con l'ausilio un software vengono sempre più spesso alla luce. Pertanto meglio non cadere in tentazione!

Per eventuali domande, si prega di contattare:



interfides  
Steuerberatungsgesellschaft mbH : Tel.: +49 89 7256038 : service@interfides.de  
Elsenheimerstr. 59, 80687 München : Fax: +49 89 7212304 : www.interfides.de

ANZEIGE

# 5 La Golosa +1 AKTION

**EISUNION**  
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Beim Kauf von 5 Flaschen La Golosa Topping (auch gemischt), oder Amarenasirup, erhalten Sie **1 Flasche gratis** dazu!



Beim Kauf von 3 Einheiten gleicher Sorte, erhalten Sie **1 Einheit des jeweiligen Produktes gratis** dazu!

200947	Amarenakirschen 20/22	(5,6 kg je Dose)
200948	Amarenakirschen 22/24	(5,6 kg je Dose)
202561	Amarena per Variegare	(3,0 kg je Dose)
202348	Amarenasirup im Kanister	(6,5 kg je Kanister)

**3 +1**

Aktion gültig bis 30.08.2015 - wir verweisen auf unsere gültigen AGB - [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

## Senza finanziamento ti manca qualcosa?

Spesso non basta una buona idea per spingere il proprio consulente bancario a concedere un finanziamento. Ciò vale sia per chi vuol mettersi in proprio, sia per chi ha già un'impresa.

„A chi non ha niente non si dà niente“: questa è, da sempre, la massima delle banche. A tal riguardo il settore della ristorazione ha vita particolarmente difficile in quanto, tra i banchieri, è considerato un „comparto a rischio“ e gli scogli per ottenere un finanziamento tuo sono, di conseguenza, molto più alti.

La cosa non sorprende dato che molti ristoratori, pur essendo degli esperti in cucina o nel produrre gelato, non hanno una solida formazione commerciale alle spalle o grandi conoscenze in merito, cosa che, purtroppo, porta spesso a difficoltà finanziarie. Dal momento che le banche temono il mancato pagamento come il diavolo l'acqua santa, le richieste di credito avanzate dai ristoratori sono soggette a controlli estremamente severi: il mutuo viene accordato soltanto in presenza di sufficiente liquidità, proprietà immobiliare o altri valori di ammontare adeguato.

### Cosa potete fare per migliorare le chance di ottenere un credito?

Ecco un paio di consigli:

***Così filerà tutto liscio con la Vostra banca!***

**P**reparatevi bene ed esponete con professionalità il Vostro progetto o il fabbisogno d'investimento al consulente bancario.

**P**ortate all'appuntamento un business plan. Qui sono indicati, tra le altre cose, le spese a medio termine, il fatturato e la previsione degli utili. Ricorrete a un'assistenza professionale se non Vi sentite in grado di redigerlo da soli: vedrete che, alla fine, sono soldi ben investiti! Non presentatevi in nessun caso con un semplice foglietto volante sul quale avete scarabocchiato un paio di numeri.

**P**rima di decidere se concedere il finanziamento la banca provvederà a emettere un rating su di Voi. Ciò significa che valuterà la probabilità con cui, in futuro, adempierete gli obblighi di pagamento. In detto calcolo confluiscono il business plan, il Vostro capitale, le garanzie disponibili, il volume di credito e la destinazione d'uso. Il voto finale deciderà il „sì o no“ al finanziamento, ovvero a quali condizioni riceverete il prestito. Peggior è il voto assegnato, più alti saranno gli interessi che graveranno sul Vostro finanziamento.



**P**reparatevi quindi al rating e assicuratevi, ad esempio, che il Vostro conto presenti un saldo positivo, che le informazioni memorizzate presso enti come Schufa, Creditreform ecc. siano positive e via dicendo.

Chi, nonostante tutti gli sforzi, non riesce a soddisfare i severi presupposti per ottenere un finanziamento dalla banca, non deve necessariamente mettere una pietra sopra ai propri progetti. Spesso ci sono altresì proposte interessanti dei Vostri partner d'affari/fornitori per finanziare o prendere in leasing una macchina, l'arredamento della gelateria, ecc.!

Vi informiamo con piacere anche su queste opportunità! Per ulteriori raggugli rivolgetevi al Vostro consulente EISUNION.

**La Vostra EISUNION**



info@eisunion.de  
www.eisunion.de

## La nostra proposta per le giornate calde!



### EISUNION

Conservatore per gelato EU800 (Numero di articolo: 800883)  
Prezzo di listino 4.440,00 € più IVA

**OFFERTA PROMOZIONALE 2.799,00 €\*** più IVA

\* Durata della promozione 01.07. -30.09.2015  
fino a esaurimento scorte – Si rimanda alle  
nostre condizioni generali – [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

Disponibile anche in leasing  
a soli 92,85 €/mese più IVA.  
Anticipo 0,00 €, durata: 36 mesi.

\* Diritti fissi una tantum: 69,00 €.

\* Per il pagamento a rate chiedete ai nostri collaboratori.

PER LA GIOIA  
DEI TUOI CLIENTI  
PIÙ PICCOLI

# Bubble Gum

ANCHE  
IN AZZURRO!!

Il gelato che replica  
fedelmente in vaschetta  
il sapore del più celebre  
dei chewing gum.  
Il suo caratteristico colore rosa  
o azzurro attirerà i clienti  
più giovani della tua gelateria!

*Delipaste Bubble Gum*  
è un prodotto *gluten free*  
ed è privo di grassi  
vegetali idrogenati.

#### RICETTA BUBBLE GUM

Base Bianca	g	1000
Delipaste Bubble Gum	g	50
TOT.	g	1050

