

ice basics  
by  
*ijs-ster*





## ICE basics

### Create your own dessert with ICE basics 70 % ready

Alle basisblokken zijn vervaardigd uit heerlijk roomijs en/of zalige sorbet.

Ons roomijs is bereid met verse rauwe melk die we rechtstreeks bij een authentieke boer in de buurt gaan ophalen. De rauwe melk vormt samen met hoeveboter en verse handgebroken eitjes de basismix van ons roomijs. Hieraan worden de vereiste ingrediënten aan toegevoegd: echte vanillestokken uit Madagascar, Callebautchocolade,...

Onze sorbet is vervaardigd met de beste fruitpures op basis van vers zongerijpt fruit.

Zonder toevoeging van smaakstoffen, kleurstoffen en bewaarmiddelen.

Enkel de beste natuurlijke ingrediënten samen met de ambachtelijke bereiding zorgen ervoor dat u het verschil proeft!

**Een portie van 1 persoon = 150 ml**

### Longeurs



22 cm lang  
verkrijgbaar in vanille-framboos  
kunnen in andere smaken afgevuld worden op  
bestelling, minimum afname 30 stuks  
verpakt per 4 stuks  
1 tranche = 6 p  
1 doos = 24 p

### Bûche



50 cm lang in moule  
verkrijgbaar in vanille, vanille-framboos, vanille-  
chocolade, vanille-gianduja (praliné)  
16 p

### Taartblok



44/24/5 cm  
verkrijgbaar in vanille, vanille-framboos, vanille-  
chocolade  
35 p

### Create your own ICE with ICE solutions

Ice solutions by ijs-ster zijn verse mixen voor roomijs, sorbet of fruitijs.

Vraag naar de brochure!

In onze westerse maatschappij zijn we vaak vervreemd geraakt van het echte, het authentieke, het natuurlijke, het ambachtelijke.

Als vader van drie ben ik bezorgd over een degelijke opvoeding van mijn kinderen, ook op culinair vlak. Ik vind het belangrijk dat ze de waarden van gezond eten en verse en eerlijke producten leren appreciëren. Dit zijn waarden die ik ook naar de maatschappij wil vertalen, door de ambachtelijke productie van heerlijk schepijs en ijsdesserts.

Het gebruik van verse melk, eieren, boter en vers fruit en het achterwege laten van kleur- en smaakstoffen garanderen kwaliteitsvolle eindproducten die échte smaken bevatten. Smaken die natuurlijk en puur zijn, en niets te maken hebben met de chemische en industriële smaken waarmee kinderen veel te vaak in contact komen.

Naast ons heerlijk schepijs bieden we ook tal van ijsdesserts aan, van frisco's tot ijstaarten. Elk product wordt volledig manueel en ambachtelijk gemaakt, gedecoreerd en verpakt. Dit uit zich in de unieke samenstelling en uitstraling van ons gamma.

*Olivier*

Olivier Roland

Mâitre glacier en zaakvoerder van de ijs-ster



Mâitre Olivier aan het werk in het atelier te Gent

**de ijs-ster bvba**  
**Artisanaal roomijs & sorbet**

Rijsenbergstraat 8 bus 6  
9000 Gent

Tel: 09/377.59.25

Fax: 09/233.44.66

info@deijsster.be - www.deijsster.be