

ice moments  
by  
*ijs-ster*







## Fruitijs

Ons fruitijs haalt het beste uit het zongerijpte fruit door een perfecte balans te creëren tussen het romige van roomijs en het frisse van sorbet.

Het vers fruit samen met de beste natuurlijke ingrediënten en de ambachtelijke bereiding zorgen ervoor dat u het verschil proeft!

### Smaken op stock:

|  |         |      |   |                |      |
|--|---------|------|---|----------------|------|
|  | aardbei | 2.5l |  | framboos       | 2.5l |
|  | banaan  | 2.5l |  | exotisch fruit | 2.5l |



## NULO: suikerarm & vetarm ijs

De zoete smaak wordt bekomen door een speciaal procedé waarbij de natuurlijke suikers uit de melk volledig tot ontplooiing komen. Met toevoeging van maltitol.

100 ml ijs = 78 kcal

= 1 1/3 koolhydraat waarde

### Smaken op stock:




|  |           |    |
|--|-----------|----|
|  | vanille   | 1l |
|  | chocolade | 1l |

## Bloemenijs: les fleurs de Gand

Laat je vervoeren door de subtiele smaak van bloemen vervat in heerlijk ijs.

In het bloemenijs worden smaak en kleur van de pure bloemen-essence ondersteund door verse vruchten.

### Smaken op bestelling :

|  |                 |      |
|--|-----------------|------|
|  | roos            | 2.5l |
|  | honing-lavendel | 2.5l |
|  | violet          | 2.5l |



## Sorbet

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

Dit vers fruit in combinatie met een speciale mélange van diverse suikers en de ambachtelijke wijze van bereiden zorgt ervoor dat u het verschil proeft.

Zonder toevoeging van smaakstoffen, kleurstoffen en bewaarmiddelen.

Onze sorbets hebben een zeer goede schepbaarheid en een mooie gladde textuur.





### Smaken op stock:

|  |                |      |   |              |      |
|--|----------------|------|---|--------------|------|
|  | framboos       | 2.5l |  | gele citroen | 2.5l |
|  | cassis         | 2.5l |  | limoen       | 2.5l |
|  | aardbei        | 2.5l |  | passievrucht | 2.5l |
|  | groene appel   | 2.5l |  | mango        | 2.5l |
|  | poire williams | 2.5l |  | lychee       | 2.5l |
|  | meloen         | 2.5l |   |              |      |

### Op bestelling:

|  |                |      |   |                  |      |
|--|----------------|------|---|------------------|------|
|  | peche de vigne | 2.5l |  | fruits du soleil | 2.5l |
|  | zwarte kers    | 2.5l |  | bloedappelsien   | 2.5l |
|  | abrikoos       | 2.5l |  | coco             | 2.5l |
|  | kalamansi      | 2.5l |  | ananas           | 2.5l |
|  | mandarijn      | 2.5l |   |                  |      |

### Special op bestelling:

|  |           |      |
|--|-----------|------|
|  | champagne | 2.5l |
|  | mojito    | 2.5l |

**Andere smaken kunnen bereid worden :  
minimum afname 6 x 2,5 l**

## Roomijs

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, Lotus speculoos, de enige echte cuberdons, ... Zonder toevoeging van smaakstoffen, kleurstoffen en bewaarmiddelen.

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



### Smaken op stock:

|  |              |      |   |           |      |
|--|--------------|------|---|-----------|------|
|  | vanille      | 5l   |  | speculoos | 2.5l |
|  | mokka        | 2.5l |  | pistache  | 2.5l |
|  | chocolade    | 2.5l |  | cuberdon  | 2.5l |
|  | straciatella | 2.5l |  | caramel   | 2.5l |
|  | amandelijs   | 2.5l |   |           |      |

### Op bestelling:

|  |                     |      |   |                          |      |
|--|---------------------|------|---|--------------------------|------|
|  | gianduja ( praliné) | 2.5l |  | malaga<br>(rum/rozijnen) | 2.5l |
|  | brésilienne         | 2.5l |  | casata siciliana         | 2.5l |
|  | peperkoek           | 2.5l |  | yoghurtijs               | 2.5l |
|  | kaneel              | 2.5l |   |                          |      |
|  | honing              | 2.5l |   |                          |      |

**Andere smaken kunnen bereid worden :  
minimum afname 6 x 2,5 l**

artisaanaal  
vakmanschap  
traditie  
verse producten  
natuurlijk

[www.deijsster.be](http://www.deijsster.be)



*Je proeft het verschil!  
Goutez la différence!*

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

Maitre glacier en zaakvoerder van de ijs-ster



Maitre 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