

ice moments
by
ijs-ster



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

Bekers geheim genieten: 225 ml (verpakt per 6)

Een moment dat je voor jezelf wil houden. Heel even enkel aan jezelf denken. Je zet je favoriete liedje of dvd op, trekt je makkelijke kleren aan en uit de diepvries haal je een beker van de ijs-ster tevoorschijn. Echt roomijs zonder bewaarmiddelen en met verse hoefemelk: pure verwennerij.



vanille



brésilienne



dame blanche



vanille-framboos



straciatella

Frisco's (verpakt per 12)



vanille fondant-chocolade
vanille melk-chocolade
vanille witte-chocolade
vanille fondant-chocolade met nootjes
vanille melk-chocolade met nootjes
chocolade fondant-chocolade

Accessoires

coulis Boiron 500 ml



framboos
passievrucht
cassis
groene thee

sauzen 1000 ml



chocolade om op te warmen
caramel
café glacé

koekjes Le Vesuve



cornets
waaiers
cigarettekoekjes

Sorbet

Onze sorbet is vervaardigd met de beste fruitpures 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	1l		gele citroen	1l
	cassis	1l		limoen	1l
	groene appel	1l		passievrucht	1l
	poire williams	1l		mango	1l
	meloen	1l		coco	1l





Enkel in de kerstperiode:

	champagne	1l
--	-----------	----

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!

	aardbei	1l		framboos	1l
	banaan	1l		exotisch fruit	1l

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!



Mokka



Vanille



Pistache



Chocolade

Smaken op stock:

	vanille	2.5l	1l		caramel	1l
	mokka		1l		brésilienne	1l
	chocolade	2.5l	1l		pistache	1l
	straciatella		1l		cuberdon	1l
	dame blanche		1l		speculoos	1l

Special:

	amandelijs	1l
--	------------	----



artisanaal
vakmanschap
traditie
verse producten
natuurlijk

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