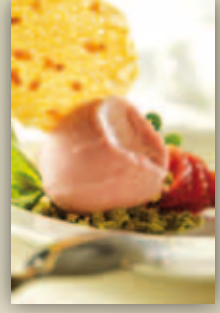
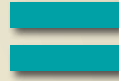


ice solutions
by
ijs-ster



Fruttisso + Lattisso



Als beide mixen, Lattisso en Fruttisso, samen gebruikt worden, kan u met eenvoudige toevoeging van fruit naar keuze uw eigen heerlijk fruitijs maken.

Bereidingswijze

Breng een hoeveelheid Lattisso, Fruttisso en een hoeveelheid ingrediënten, zie recepten, samen in een ijs turbine + de nodige tijd laten draaien = vers gedraaid fruitijs.

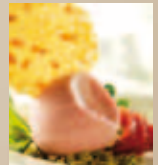
Belangrijk om weten

Het versgedraaid ijs kan ingevroren worden en blijft mooi schepbaar!

Een recept



mixen



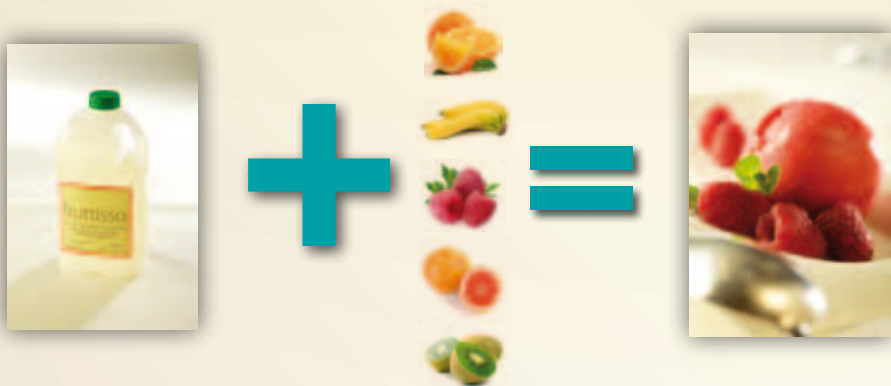
1000 g aardbei

1000 g Lattisso +
1000 g Fruttisso

Kijk voor andere recepten op www.deijsster.be



Fruttisso: verse mix voor sorbet



Het geheim van Fruttisso, een vloeibare verse kwaliteitsmix voor sorbet, zorgt ervoor dat u met eenvoudige toevoeging van fruit naar keuze uw eigen droomsorbet maakt.

Ingrediënten

- water, suikers, glucose, stabilisatoren, citroenzuur.
- zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen.

Verpakking

- fles van 2 liter
- verpakt per 4 in een doos van 400/150/250

Bewaartijd

- 3 maanden koel te bewaren in frigo op max 6°C
- 12 maanden in diepvries op min - 18°C

Bereidingswijze:

Breng een hoeveelheid Fruttisso en een hoeveelheid ingrediënten, zie recepten, samen in een ijs turbine + de nodige tijd laten draaien = vers geturbineerd sorbet.

Belangrijk om weten

Het versgedraaid ijs kan ingevroren worden en blijft mooi schepbaar!

Enkele recepten



Kijk voor andere recepten op www.deijsster.be

Lattisso: verse mix voor roomijs



Lattisso, vloeibare verse kwaliteitsmix op basis van verse hoefmelk en boter waar u met eenvoudige toevoeging van vanille, chocolade, mokka,... uw eigen (d)roomijs kan maken.

Ingrediënten

- verse hoefmelk, suikers, glucosestroop, boter, stabilisatoren, emulgatoren, caroteen.
- zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen

Verpakking

- fles van 2 liter
- verpakt per 4 in een doos van 400/150/250

Bewaartijd

- 1 week koel te bewaren in frigo op max 6°C
- 12 maanden in diepvries op min - 18°C

Bereidingswijze

Breng een hoeveelheid Lattisso en een hoeveelheid ingrediënten, zie recepten, samen in een ijssturbine + de nodige tijd laten draaien = vers geturbineerd roomijs.

Belangrijk om weten

Het versgedraaid ijs kan ingevroren worden en blijft mooi schepbaar!

Enkele recepten



Kijk voor andere recepten op www.deijsster.be

chocoladeroomijs

artisaanaal
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

Maître glacier en zaakvoerder van de ijs-ster



Maître 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