

MARKT & PRODUKTE

Eis-Mix



Eis geht auch im Winter, finden die Macher von Luicella's: zum Beispiel mit Schoko-Amaretto-Geschmack / Foto: Luicella's

Luicella's Ice Cream ist eine Eis-Mix-Basis für unterschiedliche Sorten. Sie ist einfach zu verwenden und gibt dem Kreativen in der Küche trotzdem den nötigen Freiraum.

Die Gastro-Eis-Mixe im Großbinde sind laut Unternehmensangaben aus 100 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen hergestellt und es gibt sie in den Sorten Schoko-Deluxe, Vanille-Royale sowie eine Sorbet-Basis und eine Milcheis-Basis, die nach Belieben mit weiteren Zutaten versehen werden können. So können auch saisonale Zutaten in die Rezepte integriert und die Kreativität in der Küche ausgelebt werden.

Das Convenience-Produkt in Pulverform wird mit Zucker, Milch und Sahne angerührt.

Ersetzt man Milch und Sahne durch Austauschprodukte, ist auch die Herstellung von veganem ?Milch?-Eis möglich. Die Mischung ist für alle Eismaschinen und für Paco-Jet sowie vergleichbare Küchengeräte geeignet.

Zusammen mit der Gewürzmanufaktur Ankerkraut wurde auch eine Weihnachtsbasis des Eis-Mix-Pulver hergestellt ? diese gibt es momentan allerdings nicht im Großbinde, sondern ?nur? in der Haushalts-Dose.