

Softeis



Perfekte Ergänzung für Ihr Sortiment

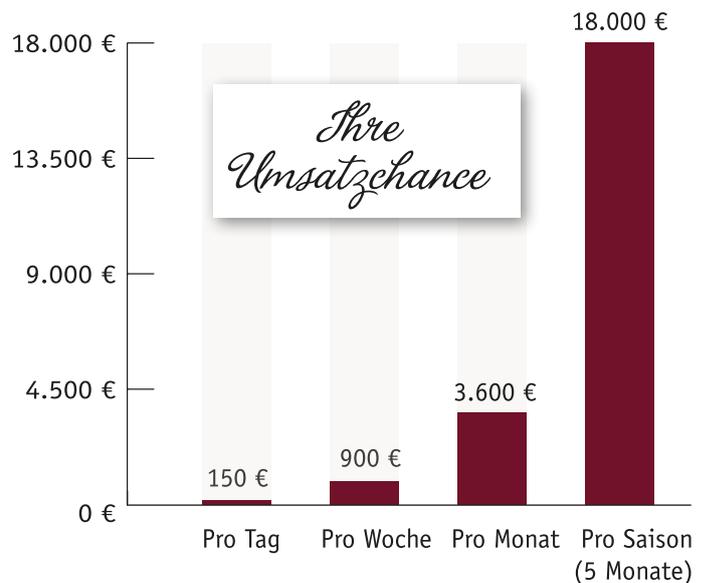
Besonders in den **warmen Sommermonaten** greifen viele Konsumenten **lieber zu erfrischendem Eis** als zu sahnigem Gebäck. Während aber eine Speiseeisproduktion sehr aufwendig ist, bietet Softeis eine echt Alternative als Ergänzung zum süßen Sortiment.

Für den Start benötigen Sie nicht viel:

- » Eine Softeismaschine
- » Einen Softeismix sowie
- » Schnell gelerntes Know-How

Mit den drei einfachen „Zutaten“ sichern Sie sich den gewünschten Zusatzumsatz.

Profitieren Sie am besten jetzt schon in diesem Sommer von den eisbegeisterten Kunden und starten Sie Ihre Softeis-Produktion!



*bei VK Preis 1,50 € pro Portion und 100 verkauften Portionen pro Tag

Start ins Softeisgeschäft

Moderne Softeismaschinen sind wartungsarm und technisch sehr ausgereift, für ständig frisches und leckeres Softeis.

Vorteile in Hygiene und Anwendung:

- » Pasteurierungszyklus alle 48 Stunden zur Vermeidung von Keimbildung. Intervall kann außerhalb der Geschäftszeiten gelegt werden, für einen ungestörten Ablauf.
- » Rührwerk im Vorratsbehälter verhindert Schaumbildung und sorgt für eine konstante Kerntemperatur.
- » Zwei separat gesteuerte Kammern, die mit unterschiedlichen Softeismixen befüllt werden können.
- » Verschiedene Zapfhähne, mit denen das Softeis getrennt oder gemischt gezapft werden kann.
- » Kein Wasseranschluss für die Maschine nötig.



Haben Sie weitere Fragen zur Technik? Dann sprechen Sie Ihren Fachberater gerne jederzeit an.

Cresco Softeismix

Artikelnummer: 1335105 Softeismix mit Vanillegeschmack

1335005 Softeismix mit Schokoladengeschmack

Verpackung: 5,5 kg Bag in Box

Anwendung: direkt zu verarbeiten

Besonderheiten unserer Produkte:

- » One-Step-Solution: kein Anrühren nötig, einfach den Mix direkt in die Softeismaschine geben
- » Keine gekühlte Lagerung nötig
- » Sehr ergiebiger Mix: ca. 60 Portionen Softeis/Packung
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)
- » Geeignet für vegetarische Kreationen
- » Ohne gehärtete Fette



Ihre Vorteile:

- » Zusätzliches Potenzial 
- » Keine Vorproduktion nötig
- » Geringe Einstiegskosten
- » Hohe Erträge besonders bei Inhouse Verkäufen und modernen Dekorationen

Endlose Möglichkeiten mit Softeis

Direktverzehr

Mit Softeis lassen sich tolle Eis-Kreationen für das **Inhouse Geschäft** zaubern, die mit höheren Verkaufspreisen zusätzliches Potenzial bieten. Kombiniert mit frischen Früchten, crunchigen Keksen oder als imposante Tellerkreationen, Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Trendthema Softeis

Softeiskreationen sind im Social Media Bereich ein beliebtes Motiv. Farbmixe, Endlos-Swirls oder überladene Dekorationen mit Süßigkeiten und Toppings sind besonders gefragt. Bieten Sie neben dem klassischen Softeis auch moderne Kreationen für zusätzliches Potenzial.

*Sprechen Sie uns an
für Rezeptideen!*



Unsere Produkte können Sie ganz einfach online bestellen unter:
shop.martinbraun.de

Für mehr Abwechslung

Testen Sie auch die große Auswahl an **Cresco Ready Line Produkten** für Softeis Anwendungen.

- » Einfach mit Wasser oder Milch anrühren und in die Maschine geben.
- » Erhältlich in verschiedenen fruchtigen und cremigen Varianten.

Für die besondere Dekoration Ihrer Kreationen eignen sich hervorragend die Cresco Toppings und Dekorprodukte.