

BITTE BEACHTEN!!!

AN UNSERE KUNDEN



Aktuelle Marktentwicklung

ab dem 01.05.2022

Sehr geehrte Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner,

die Auswirkungen der aktuellen Ukraine – Krise, und den pandemiebedingten Lieferkettenproblemen, führen zu immer häufigeren Problemen in der Material- und Rohstoffbeschaffung.

Daher sehen wir uns gezwungen die aktuellen Preislisten für Jahr 2022 / 2023 zu widerrufen.

Ab dem 01.05.2022 gelten ausschließlich unsere veröffentlichten Tagespreislisten unter www.eisforum.de sowie die im Onlineshop tagesaktuellen Preise unter www.eisforum.shop.

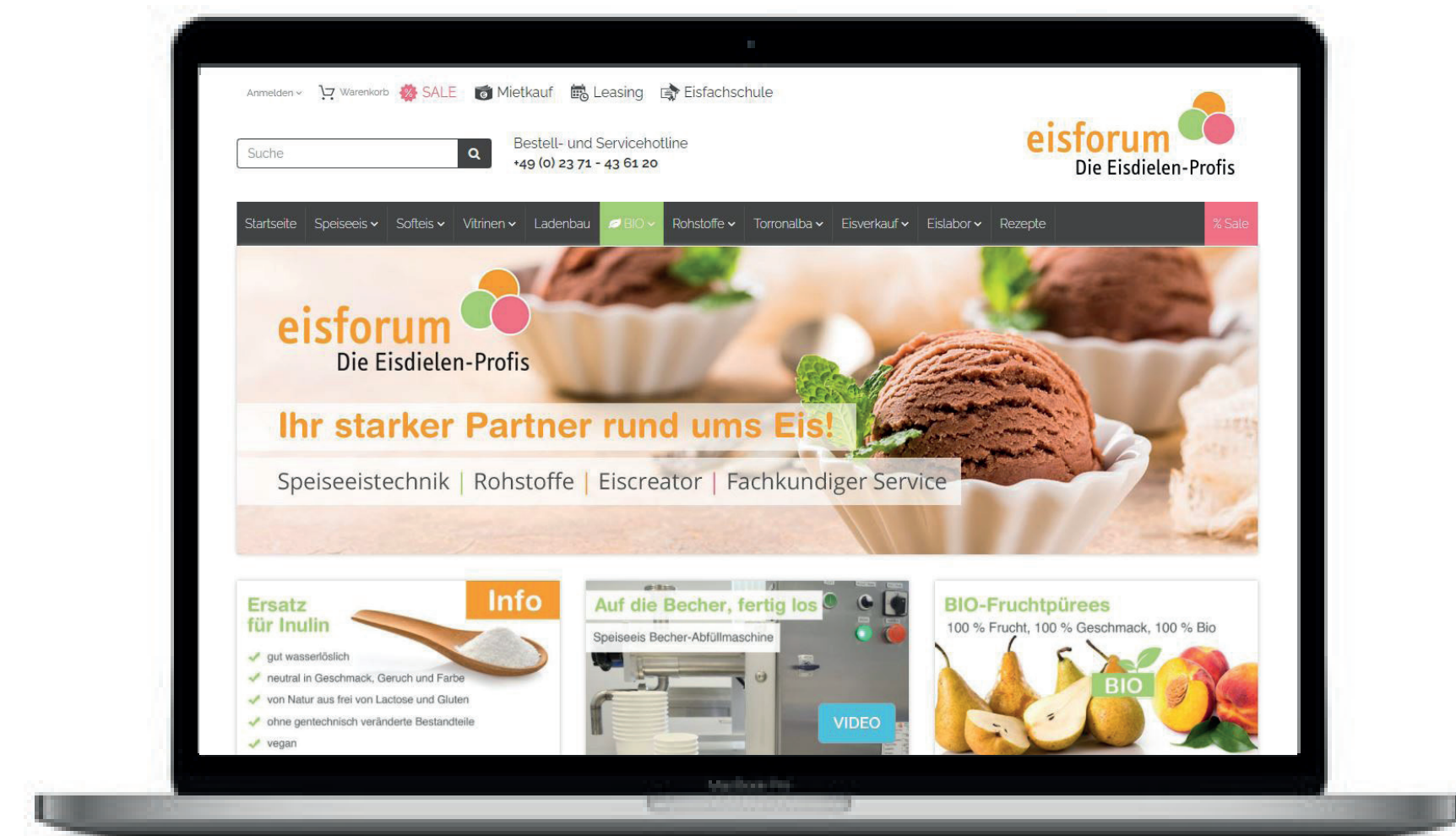
Vielen Dank für Ihr Vertrauen und eine weiterhin gute und erfolgreiche Zusammenarbeit.

Ihr Eisforum Team

ROHSTOFFE

Preisliste 2022/23





Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

ROHSTOFFKATALOG FÜR DIE SAISON 2022-2023

Hier erwarten Sie nicht nur ausgewählte Top-Produkte zu sensationellen Preisen, wie die 100 % Geschmackszubereitungen, sondern auch eine Vielzahl an interessanten Produkten wie unsere 100 % Fruchtprärees, unsere hausgemachten Basen und noch vieles mehr.

Stöbern Sie in Ruhe durch unseren Katalog und lassen sich inspirieren. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie doch vielleicht mal ein neues Rezept aus. Eine Sammlung von Rezepten finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank im Shop: www.eisforum.shop/Rezepte-der-Woche/

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Spaß beim Entdecken.
 Ihr Eisforum-Team



TORRONALBA

FEIN ABGESTIMMTE
 PRODUKTE IN ITALIENISCHER
 TRADITION

Seite 38 - 56



TOP 100 % NATUR

UNSERE BESONDEREN.
 IN QUALITÄT & PREIS.

Seite 20 - 22



NEU FAIR & NACHHALTIG

FAIRE UND NACHHALTIGE
 SCHOKOLADE MIT HOCHWERTIGEM
 & ECHTEM GESCHMACK.

Seite 19

INHALTSVERZEICHNIS

EISFORUM

Eisforum	5
Der Eiscreator	6
Die Eisfachschule	7
BIO-Rohstoffe – digitalen BIO-Broschüre	8 - 9
Speiseeistechnik	10 - 11
Abfüllmaschine Unifill	12 - 13



TROCKENSTOFFE/GRUNDPRODUKTE

Milchpulver Stabilisatoren Reine Proteine	
Spezialzucker Füll- und Ballaststoffe	14 - 15

BASEN

Basen Strukturverbesserer	16 - 17
-----------------------------	---------

Kakaoprodukte

Schokoladenchips Kakaopulver Fertigmischungen	18 - 19
---	---------



Zitronenprodukte

Zitronenprodukte Fertigmischungen	20
-------------------------------------	----



100 % Natur

Haselnuss Pistazie weitere Nusssorten	21 - 23
---	---------



Vanille & Stracciatella Produkte

Vanille Stracciatella & Überzüge	24
------------------------------------	----

Geschmackszubereitungen

	25 - 28
--	---------



Fruchtpasten

100 % natürlicher Geschmack	29 - 30
-----------------------------	---------

Variegati Creme & Frucht

	31
--	----

100 % Fruchtpürees

Hochreife Früchte aus der Dose	
Europäische Früchte Exotische Früchte	33 -38



TORRONALBA

Konzentrierte Fruchtzubereitungen	
Pasten aus konzentrierter Frucht	40
Pulver-Mischungen	41
Geschmackszubereitungen	42 - 45
Fruchtzubereitungen	46 - 48



Kakao, Schokolade & Nougat

Kakao Kakao Fertigmischungen Nougat	49 - 50
---	---------



Variegati Creme & Frucht

Schokoladen Überzüge	51 - 55
----------------------	---------



DEKORE / TOPPINGS

Keks- & Waffelprodukte, Schokoladendekore	58
Schokoladendekore & Beleg Kirschen	59
Nussdekore	60
Zuckerdekore	61
Toppings	62 - 63



100 % BIO und 100 % digital.
Unsere BIO-Broschüre.

Laden Sie sich die Broschüre mit Preisliste
gleich hier herunter:
www.eisforum.shop/BIO-Broschüre



Ihr starker Partner rund ums Eis!

Speiseeistechnik | Rohstoffe | Vitrinentechnik | Labortechnik | Fachkundiger Service

Eisforum

In der Eisforum GmbH & Co.KG aus Iserlohn finden Sie einen kompetenten und erfahrenen Partner sowohl in der Eisproduktion als auch in der Gründung, Planung und Entwicklung Ihrer Eisdielen.

Unser Ziel ist, Sie mit allem zu versorgen, was Sie für den Erfolg Ihres Unternehmens benötigen. Dazu zählt nicht nur der Verkauf von professionellen Maschinen und edlen Rohstoffen, sondern auch umfassender und leistungsstarker Full-Service sowie fachgerechte Beratung und diverse Schulungen auf allen Gebieten.

Ihr Eisforum-Team

Sicherheit ✓

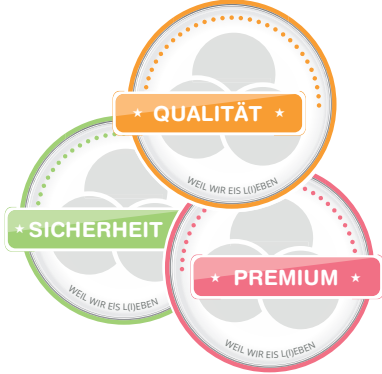
Ständige Kontrolle von
Produkten und Partnern

Qualität ✓

Ausschließlich nur hochwertige
Rohstoffe und erlesene Zutaten

Premium ✓

Bester Geschmack auf
höchstem Produkt Niveau





BIO-Rohstoffe

Jetzt in unserer neuen digitalen BIO-Broschüre



100% BIO und 100% digital. Unsere BIO-Broschüre.

Eis, Bio und Genuss passen hervorragend zusammen. Nutzen Sie unsere BIO-Produkte und bieten Sie Ihren Kunden 100-prozentiges Bio-Eis: von den Rohstoffen bis zum nachhaltigen Eisverkaufszubehör.

Unser gesamtes BIO-Sortiment finden Sie nun in unserer neuen BIO-Broschüre. Natürlich ganz nachhaltig digital statt auf Papier.

Laden Sie sich die Broschüre mit Preisliste gleich hier herunter:
[www.eisforum.shop/BIO Broschüre](http://www.eisforum.shop/BIO_Broschüre)



BIO-Rohstoffe

BIO-Eis von Anfang an

Eiskreationen für nachhaltigen Genuss

Für immer mehr Menschen gehören Bioqualität und Umweltfreundlichkeit zum unbeschwerten Genuss. Setzen Sie diese Wünsche Ihrer Kunden ganz einfach um. Mit den BIO-Produkten von eisforum kreieren Sie leckere Eissorten in 100-prozentiger Bioqualität.

Alle Zutaten sind nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Auch laktosefreies oder veganes Speiseeis können Sie mit diesen Zutaten zubereiten. Umweltfreundliches Eisverkaufszubehör – wie kompostierbare Becher oder Spachtel aus biologisch abbaubaren- und kompostierbaren Materialien – runden unser BIO-Angebot ab.

Einfach, lecker, bio – und gut fürs Image:
Ihre Kunden werden es lieben!



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

UNSER BIO-ANGEBOT:

- **BIO-TROCKENSTOFFE / GRUNDPRODUKTE**
Milchpulver, Stabilisatoren und Spezialzucker
- **BIO-FRUCHTPÜREES**
BIO Apfel-Püree 100 % rein,
BIO Erdbeere-Püree 100 % rein...



- **BIO-BASEN**
Base Milch, Base Frucht, Base Neutro
- **BIO-GESCHMACKSZUBEREITUNGEN**
BIO Bourbon Vanille,
BIO EF-Vanille Bourbon Pulver



- **BIO-PASTEN 100% NATUR**
100% BIO Haselnuss,
100% BIO Pistazie...
- **BIO-AROMEN**
BIO Aroma Bourbon Vanille,
BIO Aroma Zitrone...



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

SPEISEEISTECHNIK

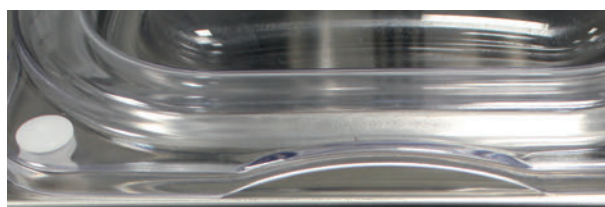
PROFESSIONELLE TECHNIK FÜR ALLE SCHRITTE DES HERSTELLUNGSPROZESSES

Die Speiseeistechnik gehört für Eisdieleen-Besitzer zu den wesentlichen Investitionen für die Speiseeisherstellung. Bei uns finden Sie professionelle Technik für alle Schritte des Herstellungsprozesses. Dazu zählen Speiseeismaschinen, Pasteurisierer und Reifewannen ebenso wie Eislagerschränke und Schockfroster.

Als langjährige Branchenkenner beraten wir Sie ausführlich und kompetent zu den einzelnen Geräten. Auch nach dem Kauf profitieren Sie von einem umfassenden Service und persönlichen Ansprechpartnern.



Die Speiseeismaschine ist das Herzstück Ihres Eislabors. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Speiseeismaschinen, auch als Kombigerät aus Eismaschine und Pasteurisierer, kontinuierliche Freezer, Maschinen für die Eis am Stiel Herstellung sowie Modelle für die Gastronomie. Kompetente Beratung und umfassender Service inklusive.



VITRINENTECHNIK

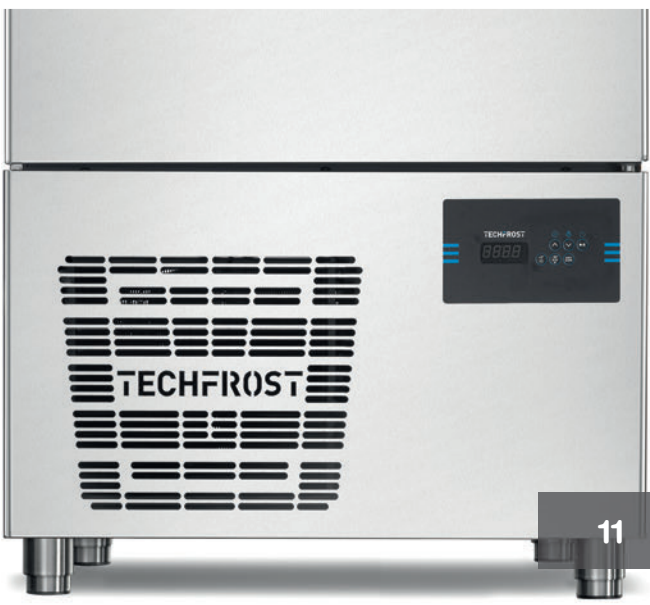
PERFEKT PRÄSENTIERT, VERLÄSSLICH GEKÜHLT

Eisvitрины, Pozzetti- und Konditorei-Vitrinen bieten die stilvolle Kulisse für einen grandiosen Auftritt Ihrer Eisspezialitäten, Kuchen und Torten. Gleichzeitig überzeugen die professionellen Vitrinen durch exzellente Lager- und Reinigungseigenschaften und ein ausgewähltes Design. In jeder Hinsicht ein Genuss.

Neben dem klassischen Eis gehören für Eisdieleen Torten, Kuchen und Köstlichkeiten wie Tiramisu fest zum Sortiment. In unseren professionellen Konditorei-Vitrinen, Schokoladen-Vitrinen und Pralinen-Vitrinen bieten Sie diesen süßen Sünden eine perfekte Bühne.



Sieht das lecker aus! Design trifft auf handwerklich gefertigten Eisgenuss. Machen Sie Ihren Kunden Lust auf mehr und präsentieren Ihr Eis sicher gekühlt in diesen stilvollen Speiseeisvitрины.



ABFÜLLMASCHINE UNIFILL

AUF DIE BECHER, FERTIG, UMSATZ!

Die kompakte Abfüllmaschine kann direkt auf einer Arbeitsfläche abgestellt werden. Passendes Zubehör wie Becher mit Deckel oder Bleche für die Becher finden Sie ebenfalls in unserem Shop.



ABFÜLLMASCHINE UNIFILL

HANDGEMACHTES EIS PROFESSIONELL VERPACKT

Erschließen Sie sich neue Absatzchancen. Mit dieser Abfüllmaschine können Sie Ihre Eiskreationen einfach in Bechern abfüllen:

- **Eisdielengenuss für zu Hause.** Ihre Kunden genießen nun daheim statt Industrieware das Eis der Lieblingseisdiele.
- **Regionale Kooperationen aufbauen.** Ihr Eis in Bechern für den regionalen Vertrieb im Supermarkt, in Cafés und Restaurants.
- **to-go für Ihre Laufkundschaft.** Alles perfekt vorbereitet und extra schnell für die Mittagspause oder Ihre eilige Laufkundschaft.
- **Präsent sein auf regionalen Veranstaltungen.** Auch hier gibt es Ihr Eis im Becher.



Genuss auf Fußdruck:

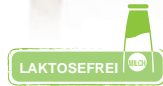
Über ein Fußpedal wird der Füllvorgang gestartet und gestoppt. So füllen Sie Ihr Speiseeis schnell und komfortabel in Becher ab. Die anschließende Reinigung lässt sich ebenfalls einfach durchführen.



TROCKENSTOFFE/GRUNDPRODUKTE

MILCHPULVER, STABILISATOREN, PROTEINE
UND SPEZIALZUCKER

Unsere Tagespreise finden Sie unter:
www.eisforum.de



Milchpulver

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
60966-SB	Magermilchpulver unter 1 % Fett, 35,5 % Proteine	25 kg Sack	Tagespreis*	Tagespreis*		✓	
62400	Vollmilchpulver 26 % Fett	25 kg Sack	Tagespreis*	Tagespreis*		✓	

Stabilisatoren

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
62900	Guarkernmehl Füllstoff, Verdickungsmittel	25 kg Sack**	Tagespreis*	Tagespreis*	✓	✓	✓
62950	Johannisbrotkernmehl Stabilisator, Verdickungsmittel	25 kg Sack**	Tagespreis*	Tagespreis*	✓	✓	✓

** Artikel auch als 1 kg Beutel erhältlich.

Reine Proteine

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
68300	Soja-Protein 90 %	2 kg Eimer**	Tagespreis*	Tagespreis*	✓	✓	✓
67000.2	Milchprotein 80 %	2 kg Eimer**	Tagespreis*	Tagespreis*		✓	

** Artikel auch als 25 kg Sackware erhältlich.

*Unsere aktuellen Tagespreise finden Sie auf unserer
Homepage www.eisforum.de direkt auf der Startseite.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

TROCKENSTOFFE/GRUNDPRODUKTE

MILCHPULVER, STABILISATOREN, PROTEINE
UND SPEZIALZUCKER



Spezialzucker

Art.-Nr.	Beschreibung	POD (Süßkraft)	PAC (Gefrierhemmer)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
62500-SB	Dextrose DE 99.8 Traubenzucker	75 %	180 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
8075101	Trockenglucose DE 33 Traubenzucker	48 %	60 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
P10000159	Maltodextrin DE18 gewonnen aus Maisstärke	30 %	20 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
P10000159.1	Maltodextrin DE18 gewonnen aus Maisstärke	30 %	20 %	2,5 kg Eimer	Tagespreis*	✓	✓	✓
63000	Invertzucker 72,7 % Mischung aus Glukose und Fruktose	125 %	190 %	12,5 kg Kanister	Tagespreis*	✓	✓	✓
62801	Fruktose Fruchtzucker	140 %	190 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓

Füll- und Ballaststoffe

Art.-Nr.	Beschreibung	POD (Süßkraft)	PAC (Gefrierhemmer)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
62603	Promitor® Ballaststoff auf Maisbasis	9 %	9 %	25 kg Sack	5,59 €	✓	✓	✓
62603.2	Promitor® Ballaststoff auf Maisbasis	9 %	9 %	2,5 kg Eimer	7,10 €	✓	✓	✓

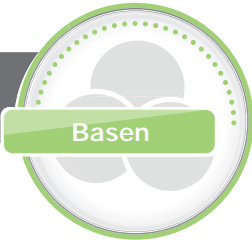


Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

*Unsere aktuellen Tagespreise finden Sie auf
unserer Homepage www.eisforum.de direkt auf der Startseite.



BASEN



BASEN FÜR CREMIGES EIS MIT EINEM AUSGEZEICHNETEN VOLUMENSTAND - FREI VON FETTEN & AROMEN

Kreieren Sie mit diesen hochwertigen Basen cremiges Eis mit einem ausgezeichneten Volumenstand. Als Eisdielen-Profis bieten wir Ihnen auch Basen frei von Fetten, frei von Aromen und frei von E-Nummern. Viele unserer Produkte eignen sich auch zur Herstellung von laktosefreiem, glutenfreiem oder veganem Eis.

Gern entwickeln wir auch eine natürliche Base, die individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

BASEN für cremiges Eis mit einem ausgezeichneten Volumenstand: FREI von Aromen



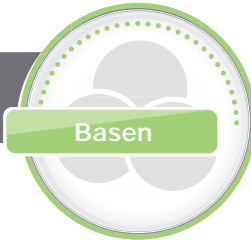
Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose-frei	glutenfrei	vegan
EFB0070	Base Milch 30/M mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Milcheis		30	4 kg Beutel	9,90 €	39,60 €		✓	
EFB0071	Base Frucht 30/F mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Fruchteis		30	4 kg Beutel	9,00 €	36,00 €	✓	✓	✓
EFB0042.10	Base Milch 100/M mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Milcheis		70-100	10 kg Beutel	10,50 €	105,00 €		✓	
EFB0072	Neutro Superpur mit Stabilisatoren u. Emulgatoren für cremiges und feines Frucht- u. Milcheis		3-5	1,5 kg Eimer	22,80 €	34,20 €	✓	✓	✓

BASEN für natürliches Eis - Frei von Aromen und Fetten, die nicht aus den Zutaten stammen: FREI von Aromen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose-frei	glutenfrei	vegan
EFB0074.4	Base Natural Milch 30 nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl		30	4 kg Beutel	17,75 €	71,00 €		✓	
EFB0075.4	Base Natural Frucht 30 nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl		30	4 kg Beutel	16,40 €	65,60 €	✓	✓	✓
EFB0076	Base Neutro Natural nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl		3-5	1,5 kg Eimer	72,50 €	108,75 €	✓	✓	✓



BASEN



BASEN FÜR CREMIGES EIS MIT EINEM AUSGEZEICHNETEN VOLUMENSTAND - FREI VON FETTEN & AROMEN

Strukturverbesserer für Ihre Eisrezepturen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose-frei	glutenfrei	vegan
EFB0061	Eisforum Soft Raffiniertes Kokosnussöl, Maltodextrin, Vegetarisches Eiweiß		nach Bedarf	2 kg Eimer	5,40 €	10,80 €	✓	✓	✓
EFB0078	Eisforum Max Volumen Aufschlagemulgator in pastöser Form, basierend auf Mono- und Diglyceriden		nach Rezeptur	5 kg Eimer	4,59 €	22,95 €	✓	✓	✓



KAKAOPRODUKTE

SCHOKOLADENCHIPS,
KAKAOPULVER



Schokoladenchips

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFD0080	Eisforum Schokoladenchips Dunkel halbbitter, min. 58 % Kakaoanteil, ca. 38% Fett	☀	nach Rezept	12,5 kg Karton	6,07 €	75,82 €
EFD0081	Eisforum Schokoladenchips Weiß min. 29 % Kakaoanteil, ca. 35% Fett	☀	nach Rezept	12,5 kg Karton	7,80 €	97,50 €
EFD0082	Eisforum Schokoladenchips Vollmilch min. 30,5 % Kakaoanteil, ca. 33% Fett	☀	nach Rezept	12,5 kg Karton	7,86 €	98,25 €

Kakaopulver

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
63700-SB	Kakaopulver DE Zaan 20/22	❄ ☀	nach Rezept	5 kg Beutel	7,24 €	36,20 €
63702-SB	Kakaopulver black 10/12 zur Herstellung von sehr dunklem Schokoladeneis	❄ ☀	nach Rezept	1 kg Beutel	9,95 €	9,95 €

Fertigmischungen

NEU

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
61102	Pronto Dunkle Schokolade Fertigmischung zur Herstellung von dunklem laktosefreiem Schokoladeneis	☀	1,6 kg + 2,5 kg Wasser (80°)	1,6 kg Beutel	8,44 €	13,50 €

KAKAOPRODUKTE

VALRHONA-SCHOKOLADEN



Schokolade

NEU

Art.-Nr.	Beschreibung	(kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0061	Coeur De Guanaja P125 80% Weniger süß als eine klassische Kuvertürensokolade und Ihre aromatische Kraft wird durch einen höheren Anteil an Kakaotrockenmasse verstärkt, min. 80 % Kakaoanteil	☀	nach Rezept	3 kg Beutel	20,13 €	60,40 €
EFBIO0060	Andoa Noire 70 % BIO-Schokolade Zitrusfrüchte & intensiver Bittergeschmack, mit Frische und kräftiger Bitternote, die sich während des Genusses noch weiterentwickeln und verfeinern, min. 70% Kakaoanteil, aus kontrolliert biologischem Anbau und Fairtrade zertifiziert	☀	nach Rezept	3 kg Beutel	21,72 €	65,15€
EFP0060	Blond Dulcey 35 % Cremig und Keksig, „blonde“ cremige und samtige Textur, intensive und wenig zuckerige Süße weicht üppigen Noten von Mürbteig und einem Hauch von Salz, min. 35 % Kakaoanteil	☀	nach Rezept	3 kg Beutel	20,51 €	61,52 €
EFP0062	Ivoire 35 % Cremig und Vanillig, weiße Schokolade mit geringerer Süße offenbart Aromen von heißer Milch, die von leichten Vanillenoten unterstrichen werden, min. 35 % Kakaoanteil	☀	nach Rezept	3 kg Beutel	18,80 €	56,40€

Fruchtkuvertüre

NEU

NEU

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbei- tung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0063	Inspiration Passionsfrucht Fruchtkuvertüre, völlig natürlich in Geschmack und Farbe, einzigartiger Geschmack der Schokolade mit vollem Fruchtaroma und intensiver Farbe der Frucht	☀	nach Rezept	3 kg Beutel	25,33 €	76,00 €
EFP0064	Inspiration Himbeere Fruchtkuvertüre, völlig natürlich in Geschmack und Farbe, einzigartiger Geschmack der Schokolade mit vollem Fruchtaroma und intensiver Farbe der Frucht	☀	nach Rezept	3 kg Beutel	28,77 €	86,30 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

☀ warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

☀ warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



ZITRONENPRODUKTE

ERFRISCHEND & SPRITZIG
PULVER, PASTEN & SAFT

SAUER MACHT LUSTIG

Sauer macht lustig und bringt viel Geschmack. Unsere hausgemachte Zitronensäure ist generell unbedenklich und verleiht Ihrem Eis eine ganz besonders frische Note.Im Eisforum wird diese praktische 1 kg Flasche exklusiv für Sie hergestellt.



Optimal für
Fruchteis und Sorbets

Zitronenprodukte

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFB0054	Zitronensäure Zitro EF zum Abschmecken und Verfeinern Ihrer Eiskreationen		nach Bedarf	12 x 1 kg Flasche	6,95 €	83,40 €
EFB0054.ZS	Zitronensaft 100 % zur Herstellung von Fruchteis		nach Bedarf	6 x 1 kg Flasche	2,95 €	17,70 €
TOP EFB0064	100 % Zitronensaft trüb Wie frisch gepresst, ungekocht		nach Bedarf	20 kg Bag in Box	4,10 €	82,00 €

Keine
Konservierungsstoffe

Zitronen und Limonen Paste

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP EFP0028	Sizilianische Zitrone Herzhaft und Wild im Geschmack mit Zitronenzesten		40-60	5 kg Dose	14,00 €	70,00 €

Fertigmischungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 61103	Pronto Zitrone Fertigmischung zur Herstellung von laktosefreiem Zitroneneis		1,5 kg + 3,0 kg Wasser (50°)	1,5 kg Dose	6,73 €	10,10 €



Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

kalte Verarbeitung warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

100 % NATUR

UNSERE BESONDEREN. IN QUALITÄT & PREIS.

100 % NATUR PUR

In der Natur liegt die Kraft. Die 100 % Reinen verleihen Ihrem Produkt einen unverwechselbaren, natürlichen und intensiven Geschmack. Und das ganz ohne Stabilisatoren und Emulgatoren.

Qualität ✓

Ausschließlich nur hochwertige Rohstoffe und erlesene Zutaten

Ohne
Emulgatoren

Ohne
Stabilisatoren



100 % NATUR

GESCHMACKSINTENSIV & NATÜRLICH



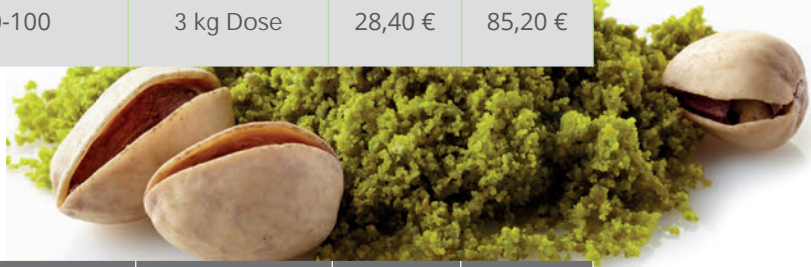
Die 100 % reinen und natürlichen Produkte aus Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Mandel und Co. verleihen Ihrem Eis einen unverwechselbar intensiven Geschmack – ganz ohne Emulgatoren und Stabilisatoren.

➔ 100 % Haselnuss

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP	EFP0005	100 % Haselnuss stark geröstet, noch intensiver im Geschmack	❄️🔥	80-100	5 kg Dose	20,50 €	102,50 €
TOP	T0002	Alba Extra 100 % Feine Haselnuss aus dem Piemont leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	❄️🔥	80-100	3 kg Dose	24,65 €	73,95 €
	T0002.10	Alba Extra 100 % Feine Haselnuss aus dem Piemont leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	❄️🔥	80-100	10 kg Dose	23,40 €	234,00 €
	T0047	Piemont I.G.P. 100 % Haselnüsse aus dem Piemont I.G.P.	❄️🔥	80-100	3 kg Dose	28,40 €	85,20 €

➔ 100 % Pistazien

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
	EFP0007	100 % Pistazien mit einem süßlichen und würzigen Geschmack	❄️🔥	80-100	5 kg Eimer	45,00 €	225,00 €
TOP	EFP0107	100% Sizilianische Pistazie Monorigine Etna® ausgewählte Sizilianische Pistazien vom Fuße des Etna´s	❄️🔥	80-100	3 kg Dose	58,00 €	174,00 €



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung 🔥 warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

100 % NATUR

GESCHMACKSINTENSIV & NATÜRLICH



➔ 100 % Natur

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
	EFP0006	100 % Virginia Erdnuss geröstet, fein gemahlen, äußerst intensives Aroma, mit delikater Süße	❄️🔥	80-100	5 kg Eimer	9,00 €	45,00 €
	EFP0009	100 % Walnuss leicht herbe und nussige Note	❄️🔥	80-100	5 kg Eimer	22,00 €	110,00 €
TOP	EFP0110	100 % sizilianische Mandel geröstet, sehr kräftig im Geschmack, sehr feines Aroma, fein gemahlen	❄️🔥	80-100	5 kg Eimer	20,50 €	102,50 €
	EFP0010	100 % Mandel leicht geröstet fein in der Note und leicht im Geschmack	❄️🔥	80-100	5 kg Eimer	20,50 €	102,50 €
	EFP0025.3	100 % Pekannuss die nordamerikanische, mildere Variante der Walnuss	❄️🔥	80-100	3 kg Eimer	33,00 €	99,00 €
	EFP0008.3	100 % Macadamia die „Königsnuss“ – buttrig im Geschmack und leicht im Schmelz	❄️🔥	80-100	3 kg Eimer	42,00 €	126,00 €
	EFP0026	100 % heller Sesam leicht gerösteter feiner Sesam Geschmack	❄️🔥	50-70	5 kg Eimer	11,00 €	55,00 €
TOP	EFP0031	100 % schwarzer Sesam intensiv gerösteter schwarzer Sesam	❄️🔥	50-70	1 kg Eimer	13,30 €	13,30 €
NEU	EFBIO0149	100 % BIO Sonnenblumenkerne stark geröstet und fein vermahlen	❄️🔥	60-100	3 kg Eimer	13,10 €	39,30 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten. ❄️ kalte Verarbeitung 🔥 warme Verarbeitung



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Feinste Rohstoffe zu fairen Preisen.
100 % NATUR

VANILLE & STRACCIATELLA

* **Vanille Tahiti**
Tahiti Vanille stammt, wie es der Name sagt, von der Südseeinsel Tahiti in Französisch Polynesien. Sie ist viel dicker als „andere“ Vanilleschoten, da sie an der Liane komplett ausreift und dann über Monate getrocknet wird. Entstanden ist sie aus einer Kreuzung der vanilla aromatica und vanilla fragrans vermutlich in Guatemala.









Sie ist in der Sternegastronomie die begehrteste und exklusivste Vanille der Welt, da man mit Ihr einzigartige Desserts herstellen kann.



➔ Vanille

TOP

CL

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0001.1	Vanille-Bourbon aus natürlichem Vanille Extrakt und gemahlener Vanilleschote	 	25-35	5 kg Kanister	20,60 €	103,00 €
EFP0001.W	Vanille-Bourbon weiß natürliche Bourbon-Vanille zur Herstellung von weißem Milcheis Vanille	 	25-35	5 kg Kanister	20,60 €	103,00 €
EFP0002.5	Vanille Geschmack Schmeckt nach Vanillepudding	 	25-35	5 kg Eimer	12,29 €	61,45 €
T0076	Vanille Tahiti* Blumiges, würziges Aroma mit fruchtiger Note.	 	25-35	3,5 kg Dose	92,10 €	322,35 €

TOP Angebot!

➔ Stracciatella & Überzüge

TOP

NEU

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
60914	Stracciatella in der Flasche Kakaohaltige Fettglasur 25 % Kakaoanteil	nach Wunsch	6 x 0,9 kg Flasche	6,61 €	35,70 €
60912	Stracciatella im 10 kg Eimer Kakaohaltige Fettglasur 25 % Kakaoanteil	nach Wunsch	10 kg Eimer	4,25 €	42,50€
T0275	Dunkle Stracciatella Kakaobasis 22-24% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella "Noir"-Eis	nach Wunsch	3 kg Dose	7,20 €	21,60 €
EFP0004	Schokoladenüberzug Kakaobasis 10-12% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella-Eis	nach Wunsch	5 kg Eimer	6,49 €	32,45 €
EFP0004.3	Schokoladenüberzug ohne Aroma Kakaobasis 10-12% für Stracciatella Eis	<div>Ohne Aromen</div> nach Wunsch	3 kg Eimer	6,49 €	19,48 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

 kalte Verarbeitung  warme Verarbeitung
 Clean Labeling

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



GESCHMACKSZUBEREITUNGEN



GEBEN SIE IHREM EIS EINEN NAMEN

Vom Butterkeks zum Waldmeister, von weißer Minze zu weißer Schokolade, vom gesalzenen Karamell bis zum hochkonzentrierten Kaffee:

Auf den folgenden Seiten finden Sie die feinen Geschmackszubereitungen aus hochwertigen Zutaten für Ihre Eiskreationen.



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de








Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN
& GESCHMACKSINTENSIV

➔ Geschmackszubereitungen



























Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0003	Butterkeks mit dem typischen „deutschen Butterkeks“ Geschmack	 	50-80	5 kg Eimer	12,42 €	62,10 €
EFP0011.5	Waldmeister Passt zum Eis mit Milch und auch als Sorbet mit Zitrone ohne AZO-Farbstoff	 	30-40	1,2 kg Dose	12,42 €	14,90 €
EFP0012.5	Kokosnuss mit vielen Kokosflocken	 	40-60	5 kg Eimer	11,20 €	56,00 €
EFP0028	Sizilianische Zitrone Herzhaft und Wild im Geschmack mit Zitronenzesten	 	40-60	5 kg Dose	14,00 €	70,00 €
EFP0029	Ingwer intensive feine Ingwer Note	 	40-60	4 kg Dose	10,20 €	40,80 €
EFP0045	Mocca Intensiv für intensives Kaffeeeis	 	15-30	1,5 kg Dose	25,00 €	37,50 €
 EFB0063.2	Käsekuchen Basis zur Herstellung von Käsekuchen Eis	 	30-40	2,5 kg Eimer	17,48 €	43,70 €



GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN
& GESCHMACKSINTENSIV

➔ Geschmackszubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0038	Bratapfel Nicht nur in der Herbst- und Weihnachtszeit sehr beliebt Mit Apfelmarmelade und Zimtnote	 	30-60	1,5 kg Dose	21,00 €	31,50 €
 EFP0039	Cognac (natürlich) Der französische Edel-Brandwein in Pastenform mit echtem Cognac	 	10-20	1,5 kg Dose	17,50 €	26,25 €
EFP0040	Cointreau-Orange Natürliches Cointreau-Aroma mit original Cointreau	 	20-30	1,5 kg Dose	20,00 €	30,00 €
 EFP0041	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	 	20-30	1,2 kg Dose	18,75 €	22,50 €
 EFP0041.5	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	 	20-30	5 kg Eimer	18,29 €	91,45 €
EFP0042	Grüntee Mit hohem Anteil an Matcha Grüntee Aromatisches Grüntee-Aroma	 	20-30	1,5 kg Dose	24,67 €	37,00 €
 EFP0043	Marc de Champagne (natürlich) Mit echtem Marc de Champagne Sehr kräftig und einmalig im Geschmack 	 	20-30	1,5 kg Dose	25,00 €	37,50 €
 EFP0044	Marzipan (natürlich) Mit echtem Lübecker Marzipan und sehr fein im Geschmack	 	20-30	1,5 kg Dose	16,00 €	24,00 €
 EFP0046	Salziges Karamell mit gesalzener Butter und Guérandesalz 	 	50-60	5 kg Eimer	10,50 €	52,50 €



GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN
& GESCHMACKSINTENSIV

➔ Geschmackszubereitungen

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
CL	EFP0036	Rahm-Karamellcreme feiner Karamell	❄️🔥	20-30	5 kg Eimer	13,49 €	67,45 €
	EFP0035	Rum Jamaika Mit Original 70% Vol Jamaika Rum und leichter Barrique-Vanille Note	❄️🔥	10-20	1,5 kg Dose	15,00 €	22,50 €
	EFP0034	Schwarzwälder Kirschwasser Mit echtem Schwarzwälder Kirschwasser	❄️🔥	30-40	1,2 kg Dose	16,25 €	19,50 €
	EFP0032	Whiskey Sehr intensiver und konzentrierter Geschmack	❄️🔥	10-20	1,5 kg Dose	20,00 €	30,00 €
	EFP0033	Zimt mit dem typischen Geschmack	❄️🔥	20-30	1,5 kg Eimer	12,00 €	18,00 €
NEU	EFP0047	Spirulina Konzentrat Neutraler Geschmack - Das natürliche Färbemittel für kreatives Eis	❄️	15-25	1,25 kg Flasche	52,40 €	65,50 €



FRUCHTPASTEN

100 % NATÜRLICHER GESCHMACK

➔ Fruchtpasten

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
CL	EFF0001	Aprikose natürliche Fruchtpaste	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	18,00 €	27,00 €
CL	EFF0002	Banane natürliche Fruchtpaste	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	16,40 €	24,60 €
CL	EFF0003	Blutorange natürliche Fruchtpaste	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	19,00 €	28,50 €
	EFF0004	Cassis (schwarze Johannisbeere)	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	25,00 €	37,50 €
CL	EFF0005	Erdbeere natürliche Fruchtpaste	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	16,00 €	24,00 €
CL	EFF0006	Himbeere natürliche Fruchtpaste	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	27,00€	40,50 €
CL	EFF0007	Kirsche natürliche Fruchtpaste	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	15,00 €	22,50 €
CL	EFF0008	Kiwi natürliche Fruchtpaste	❄️🔥	20-40	1,5 kg Dose	20,33 €	30,50 €



FRUCHTPASTEN

100 % NATÜRLICHER GESCHMACK

Konzentrierte Pasten auf Fruchtbasis
Fruchtpasten eignen sich hervorragend zur Herstellung von Sorbets und Fruchteis. So sichern Sie sich das ganze Jahr über den Geschmack und die Qualität des Endproduktes.



Fruchtpasten

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
CL	EFF0009	Mandarine natürliche Fruchtpaste		20-40	1,5 kg Dose	18,67 €	28,00 €
	EFF0010	Maracuja/Pasionsfrucht		20-40	1,5 kg Dose	18,00 €	27,00 €
CL	EFF0011	Pfirsich natürliche Fruchtpaste		20-40	1,5 kg Dose	15,33 €	23,00 €
CL	EFF0012	Preiselbeere natürliche Fruchtpaste		20-40	1,5 kg Dose	33,30 €	49,95 €
CL	EFF0013	Zitrone natürliche Fruchtpaste		20-40	1,5 kg Dose	13,67 €	20,50€



Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.
 kalte Verarbeitung warme Verarbeitung
CL Clean Labeling

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

VARIEGATI CREME & FRUCHT

ZUTATEN FÜR
EDLE EISKOMPOSITIONEN

Variegati

Geben Sie Ihrem Eis Struktur. Heben Sie mit unseren Creme- und Fruchtvariegatis ihr Eis optisch und natürlich geschmacklich hervor.



Variegati Creme

	Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP	EFV0001	Butterkeks und Cookie Variegato Schokoladencreme, reich an feinen Keksstückchen	nach Bedarf	5 kg Eimer	13,87 €	69,35 €
	EFV0020	Brownie herzhafte Schokoladencreme mit Browniestücken	nach Bedarf	4 kg Eimer	13,00 €	52,00 €
	EFV0034	Nocciola - Wafer Haselnusscreme mit Waffel-Stückchen	nach Bedarf	3 kg Eimer	9,95 €	29,85 €
NEU	TPS/223	Ovomaltine Crunchy Cream ideal als Variegato und Topping	nach Bedarf	0,8 kg Flasche	-	11,95 €

Variegati Frucht

	Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP	EFV0002	Variegato Amarena reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	5 kg Eimer	10,92 €	54,60 €
	EFV0035	Variegato Amarena reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	6,99 €	6,99 €
	EFV0033	Variegato Passionsfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	9,90 €	9,90 €
	EFV0032	Variegato Waldfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	3 kg Eimer	8,50 €	25,50 €
TOP	EFV0031	Variegato Feige reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	3 kg Eimer	9,30 €	27,90 €
	EFV0030	Variegato Birne reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	4 kg Eimer	9,45 €	37,80 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de





WALNUSSMILCHEIS MIT FEIGEN-VARIEGATO

Ein kulinarischer Leckerbissen für Feinschmecker. Diese raffinierte Komposition aus betörender Feige mit aromatischer Walnuss entführt Ihre Kunden in ein vorweihnachtliches Geschmackserlebnis.

Eine wahrhaft zauberhafte Fruchtverführung.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank im Shop: www.eisforum.shop/Rezepte-der-Woche/

ZUTATEN

Milch & Sahne

Vollmilch 3,5%
Sprühmagermilchpulver

Grundprodukte

Dextrose
Kristallzucker
Invertzuckersirup

Basen und Bindemittel

Base Milch 30/M

Geschmack

100% Reine Walnuss

Variegati / Marmorierer

Feigen Variegato

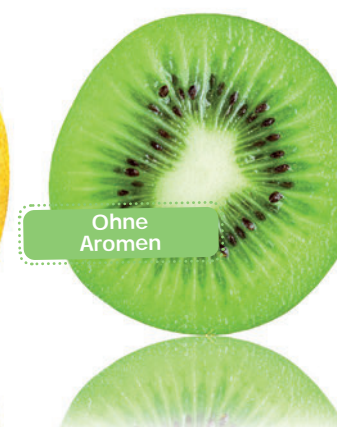


100 % FRUCHTPÜREES

100 % FRUCHT. 100 % GESCHMACK. DAS GANZE JAHR.

Voller Fruchtgeschmack zu jeder Jahreszeit

Entdecken Sie unsere Auswahl reiner Fruchtpurees von heimisch bis exotisch: 100 Prozent Frucht, 100 Prozent Geschmack! Die reinen Fruchtpurees stehen für natürlichen Genuss ganz ohne Aromen, Zuckerzusatz, Farbstoffe und Konservierungsmittel. Damit sind sie perfekt für fruchtige Eiskreationen sowie für Smoothies und Soßen geeignet. Probieren Sie es aus!



100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ

Hochreife Früchte in der Dose

100 % Frucht
Ohne Zuckerzusätze

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171201	Indische Alphonso Mango 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	3,1 kg Dose	3,40 €	10,54 €
171204	Alhambra Aprikosen 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	4,28 kg Dose	2,64 €	11,30 €

Europäische Früchte

100 % Frucht
Ohne Zuckerzusätze

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171215	Apfel 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171230	Aprikose 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171224	Birne 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171214	Brombeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171231	Cranberry 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box		

*Unsere aktuellen Tagespreise finden Sie auf unserer Homepage www.eisforum.de direkt auf der Startseite.

100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ

Europäische Früchte

100 % Frucht
Ohne Zuckerzusätze

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171209	Erdbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171206	Hagebutte 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171213	Heidelbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171212	Himbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171223	Holunder(beere) 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171207	schwarzes Johannisbeere 100 % 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171210	Sauerkirsche 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171222	Mirabelle 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171211	Pfirsich 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171218	Pflaume 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171205	Quitte 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️🔥	nach Rezept	20 kg Bag in Box		

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung 🔥 warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ



→ Europäische Früchte

100 % Frucht
Ohne Zuckerzusätze

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171216	Stachelbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171208	Sanddorn 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171232	Rhabarber 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171219	Süßkirsche 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171220	Schlehe 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171221	Waldfrucht 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171217	Mandarine 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
EFB0064	Zitronensaft - trüb 100 % Wie frisch gepresst, ohne Koservierungsmittel, ungekocht	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	4,10 €	82,00 €

*Unsere aktuellen Tagespreise finden Sie auf unserer Homepage www.eisforum.de direkt auf der Startseite.

100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ



→ Exotische Früchte

100 % Frucht
Ohne Zuckerzusätze

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171234	Acai 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171235	Acerola 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171236	Ananas 100 % 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171237	Banane 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171229	Datteln 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171238	Feige 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171243	Kiwi 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171240	Granatapfel 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	

*Unsere aktuellen Tagespreise finden Sie auf unserer Homepage www.eisforum.de direkt auf der Startseite.



100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ

➔ Exotische Früchte

100 % Frucht
Ohne Zuckerzusätze

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171241	Guave 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171242	Kaktusfeige 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171244	Kokosnuss 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171245	Litschi 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171246	Mango 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171247	Maracuja 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171248	Papaya 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	

*Unsere aktuellen Tagespreise finden Sie auf unserer Homepage www.eisforum.de direkt auf der Startseite.



TORRONALBA



TORRONALBA

UNSERE BESONDEREN. IN QUALITÄT & PREIS.

Torronalba steht seit mehr als 40 Jahren für besondere und hochwertige Zubereitungen, halbfertige Produkte und Variegatis für die Speiseeisherstellung und den Konditoreibedarf. Zuhause ist das Unternehmen im Piemont. Veredeln Sie Ihre Kreationen mit den fein abgestimmten Produkten in italienischer Tradition. Dazu zählen zum Beispiel Fruchtzubereitungen, Kakaofertigmischungen und vielseitige Variegati-Cremes.

Sicherheit ✓
Ständige Kontrolle von
Produkten und Partnern



Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.
❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.
❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung

Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

KONZENTRIERTE FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



Pasten aus konzentrierter Frucht

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose- frei	glutenfrei	vegan
T0178.16	Erdbeere konzentrierte Paste mit Fruchtfleisch und Samen		50-70	3,5 kg Dose	19,00 €	66,50 €	✓	✓	✓
T0178.17	Mango konzentrierte Paste mit süßem Geschmack, mit Alphonso Mango-Püree		50-70	3,5 kg Dose	11,95 €	41,82 €	✓	✓	✓
T0178.14	Ananas konzentrierte Paste mit dem erfrischen- den Geschmack der Frucht		50-70	3,5 kg Dose	11,65 €	37,28 €	✓	✓	✓



Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.
 kalte Verarbeitung warme Verarbeitung

PULVER-MISCHUNGEN

TOP GESCHMACK IN PULVERFORM



Pulver-Mischungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TB0309	Yoglat feiner Joghurt Geschmack		20-40	1 kg Beutel	17,25 €	17,25 €
TB0448	Yoglat Greco feiner griechischer Joghurt Geschmack		30-50	1 kg Beutel	17,75 €	17,75 €
TB0492	Mascarpone feiner Mascarpone Geschmack		50	1 kg Beutel	19,00 €	19,00 €
TB0574	Cheesecake Complet feiner Käsekuchen Geschmack		1150 g + 2850 g Wasser	1,15 kg Beutel	15,95 €	18,34 €



Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.
 kalte Verarbeitung warme Verarbeitung

Schnell und einfach anzuwenden, bringen Sie mit den Profi-Pulvermischungen einen Top-Geschmack in Ihr Eis.



Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0042	Marron Glace (Kastanie) Feine Paste mit mit ausgewählten Marroni-Stückchen		80-100	3 kg Dose	15,40 €	46,20 €
T0021	Amaretto Feine Paste mit Süß-und Bittermandeln (Amaretto Makronen-Geschmack)		80-100	3 kg Dose	18,35 €	55,05 €
T0286	Crème Brûlée Geschmack des berühmtesten französischen Desserts		80-100	3 kg Dose	12,10 €	36,30 €
T0270	Crema Sinfonia Mandel, Haselnuss und Nougatpaste		80-100	3 kg Dose	19,95 €	59,85 €
T0310	Cremino Wie die Cremino-Praline aus Turin mit Kakaobutter, Zucker und Haselnüssen		80-100	3 kg Dose	15,85 €	47,55 €
T0058	Cremosa Klassische Eiercreme		80-100	3 kg Dose	11,45 €	34,35 €
T0018	Crocantino al Rhum Traditionelles Rum-Aroma mit Krokant		80-100	3 kg Dose	15,85 €	47,55 €
T0368	Dama Bianca Weisse Schokolade		80-100	3 kg Dose	13,80 €	41,40 €
T0290	Fior Di Panna Gehaltvoller Milchgeschmack		80-100	3,5 kg Dose	10,85 €	37,98 €
T0561	Fiori Di Sambuco (Holunder-Blüte) feiner Geschmack der Holunderblüte mit natürlichem Aroma		80-100	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
T0127	Peanut Butter mit dem typischen Geschmack der Erdnussbutter		80-100	3 kg Dose	12,03 €	36,10 €
T0059	Lemon Cream Eiercreme mit Zitronennote		80-100	3 kg Dose	11,75 €	35,25 €

GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



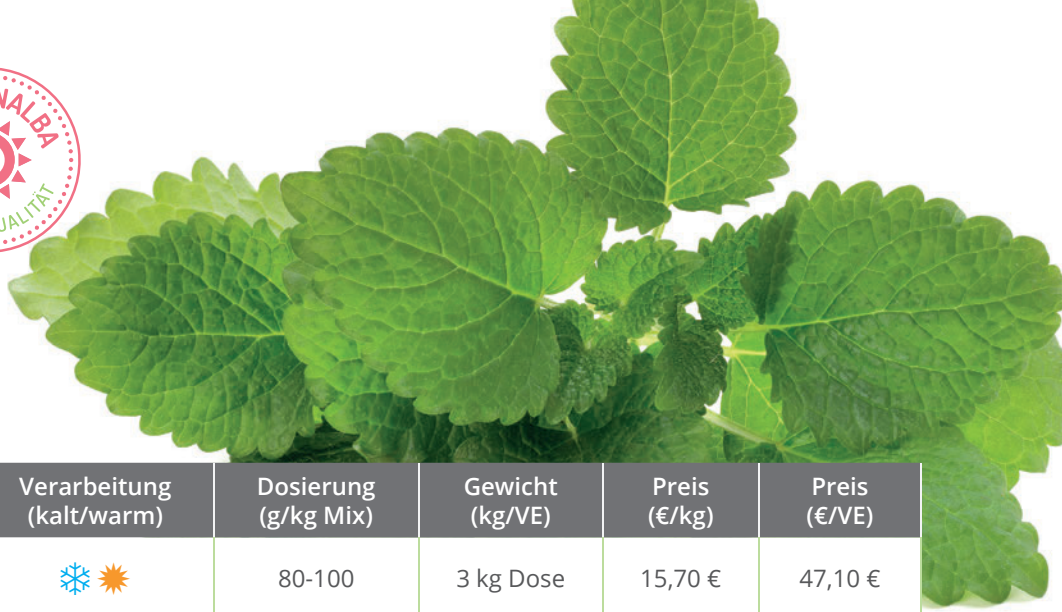
Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0382	Irish Cream Der berühmte Irish Coffee		80-100	3,5 kg Dose	13,35 €	46,73 €
T0109	Lakritz Typischer Geschmack der Süßholz-Wurzel mit natürlichem Lakritzpulver		80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,09 €
T0267	Panna Cotta Geschmack des Desserts Panna Cotta, dass in ein Eis verwandelt wird		80-100	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
T0235	Sorriso Bianco Milchschokolade mit geviertelten Haselnüssen / Küsschen Weiß		80-100	3,5 kg Dose	16,80 €	50,40 €
T0013.2	Torroncino S Typischer weißer Nougat mit hohem Haselnussanteil		80-100	2 kg Dose	16,15 €	32,30 €
T0223	Zabaione*N* Zabajone mit Ei und Marsala-Weincreme		80-100	3 kg Dose	12,70 €	38,10 €
T0294	Delizia di Cocco wie Pralinen mit weißer Schokolade, Kokos und Mandelgranulat		80-100	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €
T0288	Bubble Gum Typischer Geschmack des rosa Kaugummis		80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
T0528	Spekulalba Mit dem Geschmack des Spekulatius Keks		80-100	3 kg Dose	15,40 €	46,20 €
T0020	Marzipan Süß- und Bittermandeln mit Krokantkörnchen		80-100	3 kg Dose	18,05 €	54,15 €
T0087	Malaga (Gran Sultano) mit reichlich in Marsala Wein eingelegten Sultaninen		80-100	3,5 kg Dose	10,05 €	35,18 €



GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0026	Crema Caffé Mischung aus gerösteten Kaffeebohnen, Haselnüssen und Zucker		80-100	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €
T0066	Erdnuss 100 % geröstete und ausgewählte Erdnüsse		80-100	3 kg Dose	12,55 €	37,65 €
T0110	Grüne Minze Voller Geschmack der Piemont-Minze		80-100	3,5 kg Dose	9,90 €	34,65 €
T0154	Weisse Gletscher Minze Kräftiger und erfrischender Geschmack weißer Pfefferminze		80-100	3,5 kg Dose	8,50 €	29,75 €
T0237	Cassata Geschmack des sizilianischen Dessert Ricotta mit kandierten Früchten und Zitrusaroma		80-100	3,5 kg Dose	13,35 €	46,73 €
T0266	Cappuccino Typischer Geschmack des Cappuccino mit gefriergetrocknetem Kaffee		80-100	3 ,5kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0274	Zimt (Cannella) reich an Ceylon-Zimt		80-100	3,5 kg Dose	9,25 €	32,38 €
TB0320	Base Nerobiscotto Geschmack des Oreokeks-Kerns		40-55	1 kg Beutel	12,10 €	12,10 €
T0569	Pasta Al Gusto Birra Geschmack von Bier		80-100	3,5 kg Dose	10,85 €	37,98 €
T0573	Cotton Candy Geschmack von Zuckerwatte		80-100	3,5 kg Dose	9,75 €	34,13 €

NEU

NEU

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.
 kalte Verarbeitung warme Verarbeitung

GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0399	Pasta Pane Duftender Geschmack von frisch-gebackenem Brot		80-100	3 kg Dose	13,05 €	39,15 €
T0394	Pasta Pinolo Puro 100 % Reine Paste mit 100 % ausgewählten und fein gerösteten Pinienkernen ohne zugesetzten Zucker, Farbstoffe oder Aromen		80-100	3 kg Dose	92,70 €	278,10 €
T0209	Pinolta Pinienkernpaste, hergestellt aus Mandeln mit ganzen Pinienkernen arttypischer, Mandelgeschmack		80-100	3 kg Dose	26,85 €	80,55 €
T0260	St. Honore Typischer Geschmack der Saint-Honoré-Torte		80-100	3,5 kg Dose	8,15 €	28,53 €
T0227	Tiramisu Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Marsala-Wein, Ei und Kaffee		80-100	3 kg Dose	12,40 €	37,20 €
T0454	Tiramisu ohne Alkohol Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Ei und Kaffee ohne Alkohol		80-100	3 kg Dose	10,85 €	32,55 €
T0090	Zuppa Inglese Fantasien von Aromen und würzigen Aromen, die an den berühmten italienischen Pudding erinnern		80-100	3,5 kg Dose	10,05 €	35,18 €
T0550	Pesto de Pistacchio Raffiniertes und hochwertiges Pordukt. Besonderer Prozess und Röstung, in einer Steinmühle gemahlen und mit Crunch-Stücken.		80-100	3 kg Dose	42,50 €	127,50 €
T0551	Pesto de Nocciola Raffiniertes und hochwertiges Pordukt. Besonderer Prozess und Röstung, in einer Steinmühle gemahlen und mit Crunch-Stücken.		80-100	3 kg Dose	22,10 €	66,30 €

TOP

TOP

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.
 kalte Verarbeitung warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



➔ Fruchtzubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0082	Aprikose Süßer und zarter Geschmack der Frucht		80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0119	Amarena Mit Amarenakirsch-Stückchen		80-100	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
T0093	Ananas Mit frischem Geschmack, sowie kleinen Ananas-Stückchen		80-100	3,5 kg Dose	9,55 €	33,43 €
T0221	Wassermelonen Charakter der Frucht und mit Wassermelonensaft verfeinert		80-100	3,5 kg Dose	13,80 €	48,30 €
T0083	Orange Mit Orangensaft angereichert und dem typischen Geschmack der Agrumen		80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
T0084	Banane Mit Bananenfruchtfleisch		80-100	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
T0137	Zeder Saurer und leicht bitterer Geschmack, typisch der Zeder		80-100	3,5 kg Dose	9,10 €	31,85 €
T0120	Kirsch Charakter frischer und säuerlicher Kirschen		80-100	3,5 kg Dose	12,10 €	42,35 €
T0094	Kokosnuss Mit einem hohen Anteil an Kokosflocken		80-100	3,5 kg Dose	9,90 €	34,65 €
T0085	Erdbeere Mit Erdbeerfruchtfleisch		80-100	3,5 kg Dose	13,10 €	45,85 €

FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



➔ Fruchtzubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0247	Waldbeere (Frutti di Bosco) Mit Waldfrüchten		80-100	3,5 kg Dose	16,80 €	58,80 €
T0091	Kiwi Säuerlicher Charakter der Frucht mit Kiwifruchtfleisch		80-100	3,5 kg Dose	9,75 €	34,13 €
T0086	Himbeere Mit süßem aromatischen Charakter der Frucht		80-100	3,5 kg Dose	11,45 €	40,08 €
T0081	Zitronen Mit Zitronensaft		80-100	3,5 kg Dose	9,75 €	34,13 €
T0138	Mandarine Mit natürlicher Mandarinen-Essenz		80-100	3,5 kg Dose	11,75 €	41,13 €
T0123	Mango Mit Alphonso Mango-Püree		80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0092	Maracuja Mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht		80-100	3,5 kg Dose	11,30 €	39,55 €
T0124	Apfel Mit dem Charakter des grünen Apfels und mit Apfelsaft verfeinert		80-100	3,5 kg Dose	9,55 €	33,43 €
T0199	Granatapfel (Melograno) Mit Granatapfelsaftkonzentrat		80-100	3,5 kg Dose	16,65 €	58,28 €
T0140	Cantaloupe-Melone Mit dem Charakter der Cantaloupe-Melone und mit Melonensaft verfeinert		80-100	3,5 kg Dose	11,95 €	41,83 €



FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



Fruchtzubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0088	Heidelbeere Mit feinen Fruchtstückchen		80-100	3,5 kg Dose	15,85 €	55,48 €
T0089	Brombeere Mit Fruchtstückchen		80-100	3,5 kg Dose	13,65 €	48,78 €
T0196	Papaya Mit dem vollen Charakter der Frucht		80-100	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
T0162	Birne Charakter der Frucht und mit Birnensaft verfeinert		80-100	3,5 kg Dose	9,55 €	33,43 €
T0131	Rosa Grapefruit Belebender Geschmack und mit Grapefruitsaft verfeinert		80-100	3,5 kg Dose	11,00 €	38,50 €
T0340	Rose Mit dem Geschmack und Duft der Rose		80-100	3,5 kg Dose	9,90 €	35,65 €
T0142	Tropical Mix aus verschiedenen tropischen Aromen		80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
T0187	Veilchen Mit dem Geschmack und dem Duft des Veilchens		80-100	3,5 kg Dose	11,60 €	40,60 €
T0172	Pfirsich Erfrischender Geschmack typisch der Sommerfrucht mit gelbem Pfirsichfleisch		80-100	3,5 kg Dose	9,10 €	31,85 €

KAKAO & SCHOKOLADE

FEINSTER GESCHMACK
& HOHE QUALITÄT



Kakao

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0056	Sorriso Amaro / Küsschen Dunkel Mischung aus Haselnüssen und Kakao mit geviertelten Haselnüssen		80-100	3 kg Dose	27,45 €	82,35 €
T0235	Sorriso Bianco / Küsschen Weiß Milkschokolade mit geviertelten Haselnüssen		80-100	3 kg Dose	16,80 €	50,40 €
<div>TOP</div> T0356	Crema Cacao Elite Schokocreame mit einem hohen Prozentanteil an Kakaomischungen erster Wahl		80-100	3 kg Dose	13,50 €	40,50 €
T0241	Delizia di Praline Typischer Geschmack der beliebten Haselnuss-Pralinen-Spezialität		80-100	3 kg Dose	22,60 €	67,80 €
T0191	Crema Barbarella Haselnüsse und Kakao mit dem Geschmack der berühmten streichbaren Kakaocreame		80-100	3 kg Dose	13,80 €	41,40 €
T0054	Jamaika Mischung aus Haselnüssen und Kakao, mit Rum aromatisiert		80-100	3 kg Dose	24,80 €	74,40 €
T0368	Dama Bianca Weisse Schokolade		80-100	3 kg Dose	13,80 €	41,40 €



KAKAO, SCHOKOLADE & NOUGAT

FEINSTER GESCHMACK & HOHE QUALITÄT



Kakao Fertigmischungen

NEU

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TK0565	Kit Cioccolato 90 % I.G.P „Di Modica“ Kit bestehend aus 6 Beutel Cioccolato Fondente „Di Modica“, 6 Tafeln Schokolade „Di Modica“ á 100 g und 1 Beutel á 1,2 kg Schokostreusel „Contessa Di Modica“	☀	nach Rezeptur	1 Karton- einheit 7,5 kg	-	135,00 €
TB0328	Fatto di Cioccolato Milk Free Pulverprodukt für die Vorbereitung des Dark-Schokoladeneis ohne Milchderivate	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	2 kg Beutel	11,30 €	22,60 €
TB390	Milchschokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des Milchschokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,6 kg Beutel	13,50 €	21,60 €
TB391	Weisse Schokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des weissen Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,5 kg Beutel	14,60 €	21,90 €
TB0440	Dark Schokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des Dark-Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,8 kg Beutel	10,50 €	18,90 €
TB0451	Grand Cru Schokolade Dominicano Pulverprodukt für die Vorbereitung des feinen Grand Cru Dominicano Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,8 kg Beutel	12,70 €	22,86 €

Nougat

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0022	Gianduja Mischung aus Kakao und 20 % Haselnüssen mit Zucker	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	16,30 €	48,90 €
T0024	Gianduja S Mischung aus Kakao und 30 % Haselnüssen mit Zucker	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	18,65 €	55,95 €
T0025	Gianduja AGF Mischung aus Kakao und Haselnüssen (leicht gesüßt)	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	20,10 €	60,30 €
T0023	Gianduja Amara Beste Haselnüssen und eine feine Mischung aus niederländischem Kakao, ohne Zuckerzusatz, keine Farbstoffe oder Konservierungsmittel	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	21,20 €	63,60 €
T0517	Gianduja Messina Klassische Gianduja Paste mit hohem Haselnussanteil und Kakao, mit 30% Zucker.	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	17,75 €	53,25 €

VARIEGATI CREME

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



Variegati Creme Torronalba

NEU

TOP

TOP

TOP

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TV0564	Gesalzenes Karamell Gesalzenes Karamellvariegato mit intensivem Geschmack	❄ ☀	nach Bedarf	3,5 kg Dose	9,40 €	32,90 €
TV0254	Albarella Feine Kakaomischung mit ausgewählten Haselnüssen	❄ ☀	nach Bedarf	3 kg Dose	10,30 €	30,90 €
TV0329	Casanova Schokoladencreme mit Espresso Note und Espresso-Baiser Stückchen	❄ ☀	nach Bedarf	3 kg Dose	14,60 €	43,80 €
TV0238	Cereal Five Milchschokoladencreme mit 5 aufgerösteten Cerealien	❄ ☀	nach Bedarf	2,5 kg Dose	16,65 €	41,63 €
TV0136	Corn Time Haselnusscreme mit knackigen Cornflakes	❄ ☀	nach Bedarf	3 kg Dose	16,40 €	49,20 €
TV0327	Don Giovanni Schokoladencreme mit kleinen Makronen	❄ ☀	nach Bedarf	2,5 kg Dose	14,10 €	42,30 €
TV0160	Farcicream Alba Haselnuss -und Kakaocreme, mit dem Geschmack des berühmten Brotaufstriches	❄ ☀	nach Bedarf	3 kg Dose	11,00 €	33,00 €
TV0406	Farcicream Gl. 8 Haselnuss -und Waffelcreme	❄ ☀	nach Bedarf	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €
TV0271	Karamell Leckere und intensive Creme mit Karamell-Geschmack	❄ ☀	nach Bedarf	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
TV0465	Dulce De Leche Mit dem Geschmack nach Art der typischen Spezialität aus Südamerika	❄ ☀	nach Bedarf	1,3 kg Dose	11,95 €	15,54 €
TV0434	Pralinen Kakao-und Haselnusscreme mit gehackten Haselnüssen der „adeligen“ Praline	❄ ☀	nach Bedarf	3 kg Dose	14,60 €	43,80 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄ kalte Verarbeitung ☀ warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

VARIEGATI CREME

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



TORRONALBA



➡ Variegati Creme Torronalba

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP	TV0432	Sorriso Amaro / Küsschen Hochwertige Kakao- u. Haselnusscreme mit Haselnüssestückchen		nach Bedarf	3 kg Dose	16,65 €	49,95 €
TOP	TV0484	Lady Pinat Hochwertige Schokolade und Haselnüsse mit duftenden Butterkeksen, Sahne und halb gerösteten Erdnüssen		nach Bedarf	3 kg Dose	12,10 €	36,30 €
	TV0285	Nerobiscotto Mit dunkler Schokolade und Kakaokeksen des Oreo Keks		nach Bedarf	3 kg Dose	14,30 €	42,90 €
	TV0506	Mandelkrokant Leckere weiße Schokoladencreme mit Mandeln, Mandelkrokant und Mandelstückchen. Perfekt mit einer gerösteten Mandelpaste		nach Bedarf	3 kg Dose	17,40 €	52,20 €
	TV0222	Wafer Time Gianduiacreme mit Waffel-Stückchen		nach Bedarf	3 kg Dose	12,85 €	38,55 €
	TV0195	Whiskey mit dem Blend eines hochwertigen Whiskey		nach Bedarf	3,5 kg Dose	11,75 €	41,13 €
TOP	TV0527	Caffè Hochwertiges Caffé Variegato		nach Bedarf	3 kg Dose	10,35 €	36,23 €
TOP	TV0179	Pistacchio Dubai Pistaziencreme aus reinen Pistazien mit einem hohen Anteil an Pistazienstücken		nach Bedarf	3 kg Dose	21,00 €	63,00 €
TOP	TV0435	Pistazien Ein köstliches Variegato mit dem vollen Geschmack der reinen Pistazien		nach Bedarf	3 kg Dose	20,70 €	62,10 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

kalte Verarbeitung warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



VARIEGATI CREME

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



TORRONALBA



➡ Variegati Creme Torronalba

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
	TV0295	Bignolosa Haselnüsse-und Kakaocreme mit Brandteig-Gebäck (Bigné Mignon)		nach Bedarf	2,5 kg Dose	13,35 €	33,38 €
	TV0113	Pasta Profiterol Fondente Kakaocreme und Haselnüsse,mit dem Geschmack der berühmten Konditoreispezialität		nach Bedarf	3 kg Dose	14,60 €	43,80 €
	TV0437	Barbarella Creme mit Haselnüssen und Kakao Geschmack		nach Bedarf	3 kg Dose	13,65 €	40,95 €
	TV0487	Biscotto Haselnusscreme mit knackigen Cornflakes		nach Bedarf	3 kg Dose	12,40 €	37,20 €
TOP	TV0547	Dunkler Crunch Waffelstücken und weiße Schokolade, perfekt mit Gianduja, Haselnuss und Schokolade		nach Bedarf	3 kg Dose	13,50 €	40,50 €
TOP	TV0548	Weisser Crunch Waffelstücken, Haselnuss und Schokolade, perfekt mit weißer Schokolade, Gianduja und Haselnuss		nach Bedarf	3 kg Dose	12,10 €	36,30 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

kalte Verarbeitung warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



VARIEGATI CREME

EINE SCHICHT MADDY CREAM



Maddy Cream

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TV0493	Maddy Cream Creme mit Kakao und Haselnüssen für die Speiseeisherstellung auch als Dekoration		nach Bedarf	5 kg Dose	7,40 €	37,00 €
TV0488	Maddy Cream Bianca Creme mit weißer Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration		nach Bedarf	5 kg Dose	8,15 €	40,75 €
TV0501	Maddy Cream Fondente Creme mit dunkler Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration		nach Bedarf	5 kg Dose	7,40 €	37,00 €
TV0181	Maddy Cream Pistacchio Creme mit Pistazien für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration		nach Bedarf	5 kg Dose	15,55 €	77,75 €

Maddy Cream

Gießen Sie eine Schicht von der Maddy Cream in die Eisschale.
Die Schale kippen Sie dann nach links und rechts, damit sich
die Masse gleichmäßig verteilt. Stecken Sie nun die Eisschale
für 5 Minuten in den Schockfroster.
Sobald das Produkt ausgehärtet ist, können Sie es nach belieben
dekoriere.



Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

VARIEGATI FRUCHT

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN &
EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



Variegati Frucht

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TVF0098	Himbeere Süßer und aromatischer Geschmack mit ganzen Früchten und Stücken	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,40 €	53,90 €
TOP TVF0419	Feige/ Karamell Dickes Variegato mit karamellisiertem Zucker angereichert und mit Feigen Filets	nach Bedarf	3,5 kg Dose	11,95 €	41,83 €
TVF0502	Ingwer Mit dem scharfen Geschmack der Ingwerwurzel und mit kandierten Ingwerstückchen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	17,40 €	60,90 €
TVF0544	Mango Reichhaltig bestückt mit halbkandierte Stücken der Mango	nach Bedarf	3,5 kg Dose	13,50 €	47,25 €
TVF0475	Cassata Aromatisiertes Variegato mit Zimt, mit einem hohen Anteil von kandierten Früchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
TVF0242	Erdbeere Süßer und leicht säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	12,10 €	42,35 €
TVF0366	Waldfrucht Mit verschiedenen Beerenfrüchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,85 €	55,48 €
TVF0246	Kiwi Süßer und säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	9,25 €	32,38 €
TVF0243	Heidelbeere Reicher und intensiver Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	10,05 €	35,18 €
TOP TVF0545	Arancia Variegat reich an Orangenschalen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,40 €	53,90 €
TV0562	Passion Fruit (Maracuja) Variegat mit Passionsfrucht Körnern	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,20 €	53,20 €
TOP TV0549	Lemon Pie Zitronencreme mit Crunch Stückchen	nach Bedarf	3 kg Dose	14,93 €	44,80 €
TOP TV0558	Granatapfel Variegat mit 30 % Granatapfel Körnern und natürlichem Aroma	nach Bedarf	3,5 kg Dose	14,45 €	50,85 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Variegatis von Torronalba

Leckere Fruchtsauce mit Fruchtstückchen.
Aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt.

Variegatis sorgen für Abwechslung im
Eisbecher/Behälter. So bekommt ihr Eis
eine Struktur und sorgt für ein lebendiges
Aussehen und für einen leckeren Geschmack.



SCHOKOLADEN ÜBERZÜGE

VIELE VERSCHIEDENE SORTEN - FÜR VIELE REZEPTIDEEN



SCHOKOLADEN ÜBERZÜGE

KNACKIG UND BUNT

Überziehen Sie ihr Eis mit einem schokoladigen Überzug in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



➔ Stecco Überzüge bunt von Torronalba

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0520	Extra dunkler Schokoladenüberzug 75% dunkle Schokolade	❄️	nach Bedarf	5 kg Eimer	10,50 €	52,50 €
T0523	Limone Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄️	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	11,40 €	57,00 €
T0525	Pistazien-Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄️	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	13,25 €	33,13 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE, FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE, EISLIKÖRE

Keks- & Waffelprodukte

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
1643-AK	Amarettini-Plätzchen klein	4 x 1 kg Beutel	6,20 €	24,80 €

Schokoladendekore

NEU

NEU

NEU

NEU

NEU

NEU

TOP

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
60203-SB	Smet Micro Raspel Vollmilch 9 mm dünn gerollt	2 kg Karton	8,85 €	17,70 €
60205-SB	Smet Micro Raspel Zartbitter 9mm dünn gerollt	2 kg Karton	8,70 €	17,40 €
60207-SB	Smet Micro Raspel Weiss 9mm dünn gerollt	2 kg Karton	10,23 €	20,45 €
60219-SB	Raspel „Schwarzwald“ Zartbitter gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	7,30 €	14,60 €
60220-SB	Raspel „Schwarzwald“ weiss gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	7,75 €	15,50 €
60278-SB	Raspel „Schwarzwald“ geraspelt dünn geraspelt	5 kg Karton	7,16 €	35,80 €
60298-SB	Weiße Schokoladen-Raspel „Parmesan“ fein gehobelt	5 kg Karton	7,96 €	39,80 €
60290-SB	Schokoladen-Raspel grob grob geraspelt	5 kg Karton	8,40 €	41,99 €



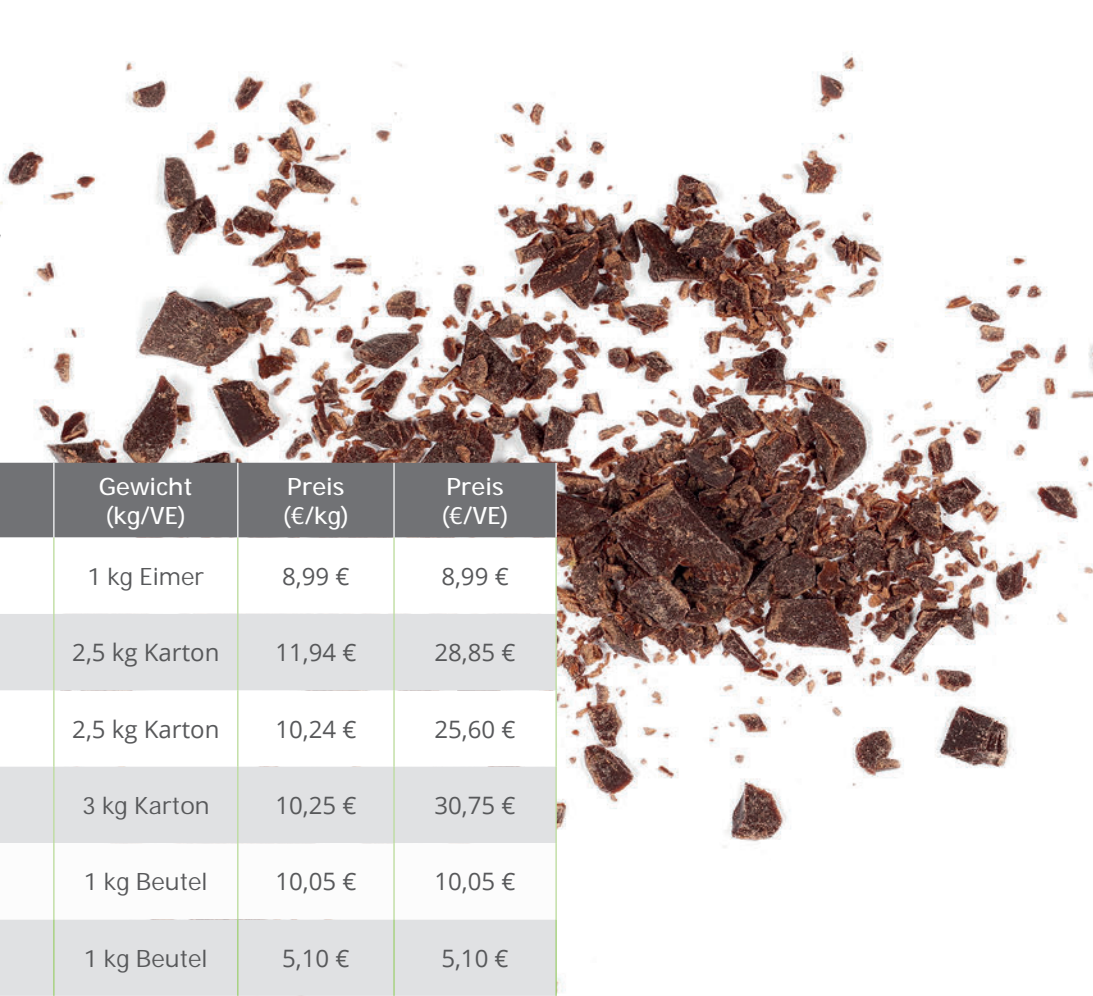
DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE, FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE, EISLIKÖRE

Schokoladendekore

NEU

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
60340-SB	Eisforum Weizencrisps (mixed) 3 Sorten Schokolade (Vollmilch, Zartbitter, Weiss)	1 kg Eimer	8,99 €	8,99 €
EFD0201	Eisforum Nougat Splits mind. 33 % Kakaoanteil	2,5 kg Karton	11,94 €	28,85 €
EFD0207	Eisforum Schokostreusel dragiert mind. 50 % Kakaoanteil	2,5 kg Karton	10,24 €	25,60 €
EFD0208	Eisforum Schokosplitter dragiert mind. 50 % Kakaoanteil	3 kg Karton	10,25 €	30,75 €
60284-SB	Mokkabohnen	1 kg Beutel	10,05 €	10,05 €
60280-SB	Schokoladen-Streusel 32/68	1 kg Beutel	5,10 €	5,10 €



Beleg Kirschen

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
AM/01.2	Amarenakirschen	5 kg Dose	6,10 €	30,50 €
TPS/15	Amarena Soße	7 kg Kanister	4,07 €	28,50 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.



DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE, FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE, EISLIKÖRE

Nussdekore

	Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU	60406-SB	Eisforum Torroncino Streusel geraspelter weißer Nougat	2,5 kg Beutel	14,32 €	35,80 €
TOP	60410-SB	Haselnusskrokant-Streusel gehackte und karamellierte Haselnussstreusel	3,5 kg Eimer	7,50 €	26,25 €
	60510	Walnuss-Stücke karamellierter Walnussbruch	1,5 kg Dose	14,60 €	21,90 €
	PV/02	Geröstete Haselnüsse ganze und geröstete Haselnüsse	2 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
	PV/01	Haselnuss-Streusel gehackte und geröste Haselnüsse	2 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
TOP	TD0067	Erdnuss Streusel fein gehackt	2 kg Beutel	11,75 €	23,50 €
	PV/04	Pistazien ganz ohne Schale	2 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
	PV/03	Pistazien-Granulat	1 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
	60412-SB	Gebrannte Mandeln ganze gebrannte Mandeln	1 kg Beutel	12,95 €	12,95 €

*Unsere aktuellen Tagespreise finden Sie auf unserer Homepage www.eisforum.de direkt auf der Startseite.
Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.



DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE, FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE, EISLIKÖRE

Zuckerdekore

	Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP	60300-SB	Nonpareille-Kügelchen bunte Zuckerkügelchen	1 kg Beutel	5,25 €	5,25 €
	60332-SB	Toffee-/Sahne-Karamellstücke	1 kg Beutel	11,60 €	11,60 €
	60334-SB	Zuckerstreusel bunte Zuckersticks	1 kg Beutel	5,45 €	5,45 €
	60282-SB	Mini-Schokolinsen	1 kg Beutel	9,45 €	9,45 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.



Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



TOPPINGS

FEINSTER GESCHMACK

Toppings

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TPS/01	Amarena	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/20	Schokolade-Minze	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,50 €	39,00 €
TPS/16	Vanille	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/18	Kokosnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/19	Weisse Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,50 €	39,00 €
TPS/17	Ananas	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/12	Heidelbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/03	Tropical	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/10	Kaffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/06	Banane	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €

Toppings

Was krönt selbst das Sahnehäubchen? Toppings! Als Eisdiele-Profis bieten wir Ihnen eine große Auswahl von Toppings, wie Frucht, Schokolade, Kaffee und Karamell. Top in Optik und Geschmack verleihen Sie Ihrem Speiseeis in Becher und Waffel damit das gewisse Etwas.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

TOPPINGS

FEINSTER GESCHMACK

Toppings

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TPS/04	Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/14	Schokolade	nach Wunsch	1x 13,5 kg Kanister	4,44 €	59,95 €
TPS/05	Erdbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/09	Himbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/02	Mango	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/07	Kiwi	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/08	Haselnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,50 €	39,00 €
TPS/11	Karamell Toffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/13	Waldfrucht	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
EFD0114	Verpoorten (Eierlikör)	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	9,95 €	59,70 €
TPS/22	Ovomaltine Crunchy Cream ideal als Topping und Variegato	nach Wunsch	6 x 0,8 kg Flasche	11,95 €	71,70 €

TOP

TOP

NEU

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop.de

VERSAND & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

3% SKONTO BEI ZAHLUNG PER VORKASSE

Mindestbestellwert

100 € netto/Mindermengenzuschlag (bei Bestellungen unter 100 € netto): 3,50 €

Versand und Transportkosten

Große Artikel (Vitrinen, Eismaschinen etc.), Preise auf Anfrage.

Versand per Paketdienst bis 25 kg: 6,90 €/Paket (abhängig von Größe und Volumen der Waren).

Der Versand von Sackwaren, Eisbecher und Deckel erfolgt ausschließlich als 1 Paket.

Versand ins Ausland: Preise auf Anfrage

Versandkostenfrei: ab 500 € netto Warenwert / per Paketdienst

Transportschäden

Transportschäden können wir nur regulieren bzw. werden nur dann durch die Versicherung reguliert, wenn Beschädigungen auf dem Original-Beleg des Zustellers quittiert sind und uns unverzüglich gemeldet werden, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden. Nur so ist eine Reklamation bei den Transport-Dienstleistern als Transportschaden möglich! Fotografieren Sie in jedem Fall die Beschädigung und senden uns das oder die Fotos umgehend per E-Mail zu.

Neukunden

Private Neukunden zahlen per Vorkasse oder Nachnahme (zzgl. 7,90 € Nachnahmegebühr).

Für gewerbliche Neukunden gilt:

Bis 1.500,00 € (brutto) Zahlungsziel: Innerhalb von 30 Tagen netto (Bonität vorausgesetzt), per Nachnahme (zzgl. 7,90 € Nachnahmegebühr).

Vorkasse:

Bestellungen und Versand:

Bestellungen, die bis 12.30 Uhr eingehen, werden in der Regel am gleichen Tag versendet. Die Zustellungszeit beträgt in der Regel 2 Werktage. Maße und Abbildungen können abweichen, insbesondere bei Modelländerungen oder geänderten Verpackungseinheiten. Sollte uns dieses bei der Bestellung bereits bekannt sein, werden wir Sie natürlich darauf hinweisen. Rückholungen (auf Grund von Rückgaben der Ware) berechnen wir mit 15 € pro Paket. Warenrücksendungen/ Rücknahmen sind nach vorheriger Absprache möglich. Komplette, ungebrauchte, originalverpackte Ware kann frei an uns zurückgesendet werden. Unfrei versendete Pakete werden nicht angenommen. Wertersatz für Verschlechterung der Ware, trägt der Käufer. Die Rücknahmegebühr beträgt 10 % vom Nettopreis.

Unsere AGB finden Sie auf unserer Homepage unter: www.eisforum.de

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versand.

eisforum
Die Eisdielen-Profis

eisforum
Die Eisdielen-Profis

Eisforum GmbH & Co. KG
Zollhausstraße 30
58640 Iserlohn
Tel.: 0 23 71 43 61 20
Fax: 0 23 71 43 61 21

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

info@eisforum.de
www.eisforum.de

Druckfehler, Irrtümer, Produkt- und Preisänderungen vorbehalten.
Jegliche Haftung ausgeschlossen. Bilder: Adobe Stock.
Es gelten die AGB der Eisforum GmbH & Co. KG, deren aktuelle Fassung
unter www.eisforum.de, unter der genannten Anschrift sowie telefonisch
oder per Fax abzurufen ist.

