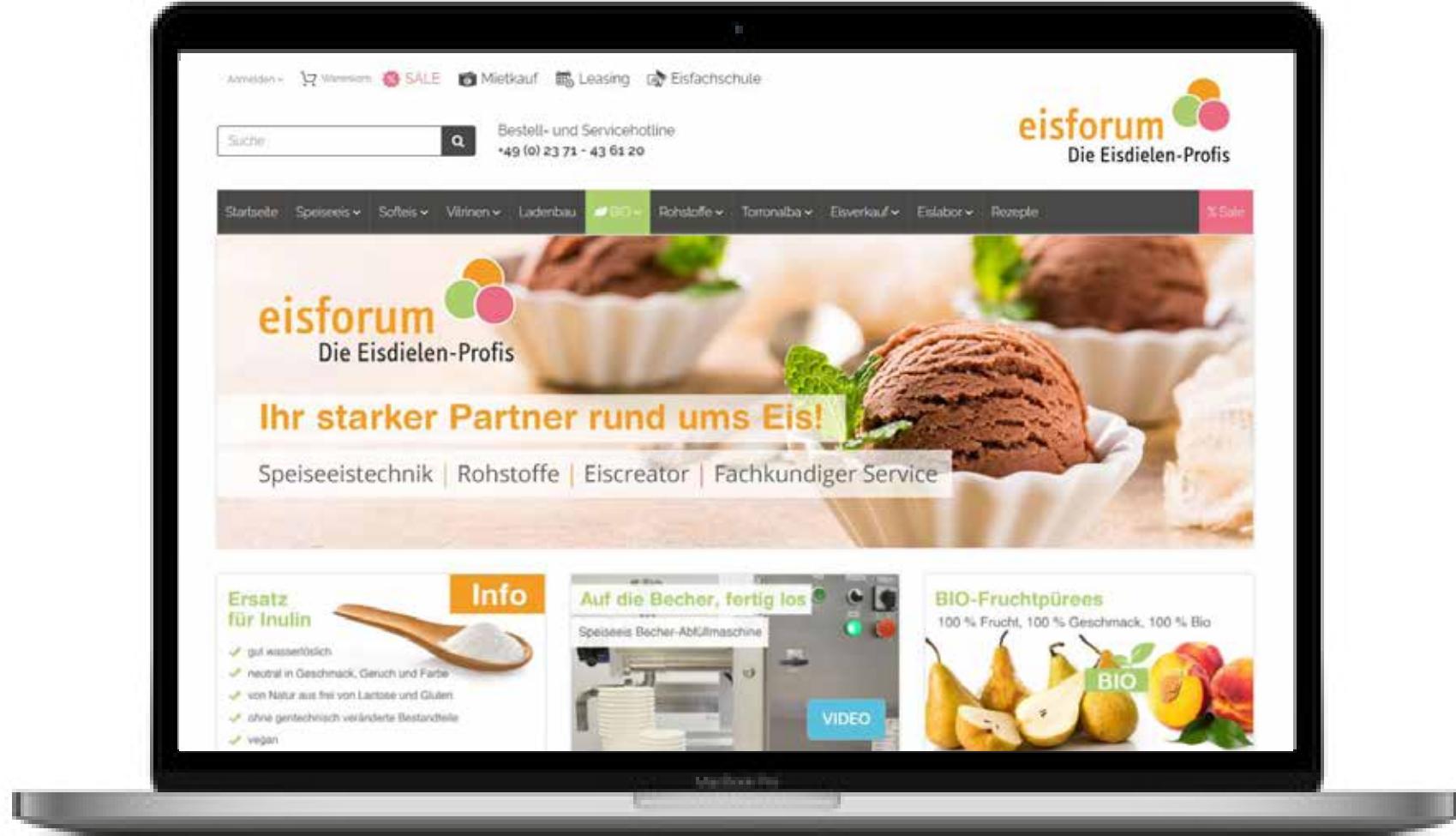




ROHSTOFFE

Preisliste 01.07.2023





Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

ROHSTOFFKATALOG FÜR DIE SAISON 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 % Fruchtpürees, unsere hauseigenen 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



TOP 100 % NATUR

UNSERE BESONDEREN.
IN QUALITÄT & PREIS.

TOP 100 % FRUCHTPÜRREES

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

Seite 32

Seite 20 - 22



TORRONALBA

FEIN ABGESTIMMTE
PRODUKTE IN ITALIENISCHER
TRADITION

Seite 38 - 56

INHALTSVERZEICHNIS

EISFORUM

Eisforum	5
Der Eiscreator	6
Die Eifachschule	7
BIO-Rohstoffe – Webshop	8 - 9
Speiseeistechnik Vitrinentechnik	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
---	----

Zitronenprodukte

Zitronenprodukte Fertigmischungen	19
-------------------------------------	----

100 % Natur

Haselnuss Pistazie weitere Nusssorten	20 - 22
---	---------



Vanille & Stracciatella Produkte

Vanille Stracciatella & Überzüge	23
------------------------------------	----

Geschmackszubereitungen

Fruchtpasten	24 - 27
--------------	---------

Fruchtpasten

100 % natürlicher Geschmack	28 - 29
-----------------------------	---------



Variegati Creme & Frucht

100 % Fruchtpürees, Konzentrate	30
---------------------------------	----

Hochreife Früchte aus der Dose Europäische Früchte Exotische Früchte Bio Haferdrink Konzentrat	32 - 37
---	---------



TORRONALBA

TORRONALBA

Konzentrierte Fruchtzubereitungen

Pasten aus konzentrierter Frucht	39
----------------------------------	----



Pulver-Mischungen

Geschmackszubereitungen

Fruchtzubereitungen

Kakao, Schokolade & Gianduja

Kakao Kakao Fertigmischungen Gianduja	48 - 49
---	---------



Variegati Creme & Frucht

Schokoladen Überzüge

DEKORE / TOPPINGS

Keks- & Waffelprodukte, Schokoladendekore	57
---	----

Schokoladendekore, Amarenakirschen	58
------------------------------------	----

Nussdekore

Zuckerdekore, Kuhbonbon	59
-------------------------	----

Toppings

61 - 62

100 % BIO und 100 % digital.

Unser gesamtes BIO-Sortiment finden Sie
nun in unserem Webshop:
www.eisforum.shop





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 Eisdiele.

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 ✓

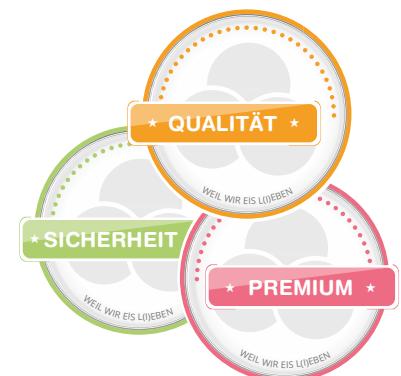
Ständige Kontrolle von Produkten und Partnern

Qualität ✓

Ausschließlich nur hochwertige Rohstoffe und erlesene Zutaten

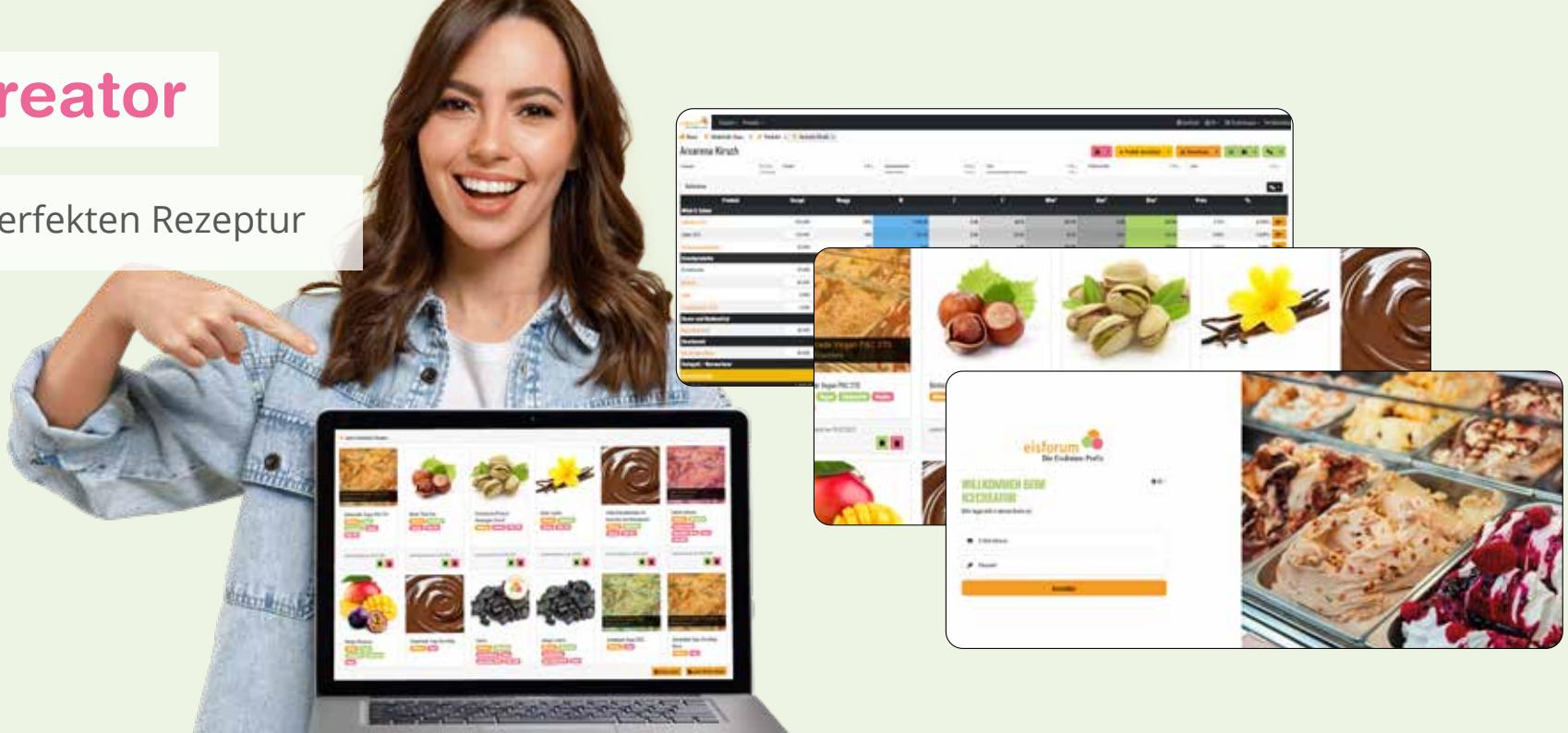
Premium ✓

Bester Geschmack auf höchstem Produkt Niveau



Der Eiscreator

Klick, klick zur perfekten Rezeptur



Für Sie eiskalt entwickelt

Machen Sie endlich das Eis, das Sie schon immer mal anbieten wollten: Apfelkuchen-Vanille-Eis, Käsetorte-Ananas-Eis oder einfach das, was Ihnen und Ihren Gästen gerade schmeckt.

Und damit es auch richtig gut und lecker wird, haben wir eine Software, mit der Sie alle Zutaten in das richtige Mischungsverhältnis bringen können. Bestimmen Sie Zucker-, Milch- oder Fruchtgehalt und auf Knopfdruck verrät Ihnen die Eisforum-Software neben dem richtigen Mengenverhältnis auch noch gleich, was eine Kugel Eis in der Herstellung kostet. Da kalkuliert sich es doch gleich viel einfacher.

So gelingt es immer

Der aktuelle Sollwertabgleich zeigt an, ob ausreichend Wasser, Zucker, Fett und Trockenmasse angegeben wurde. Sie sehen sofort, ob hier alles stimmt.

Kunden und Prüfer freuen sich

Sie können aber auch Inhaltsstoffangaben und Nährwerttabellen ausdrucken. Das freut Kunden, die auf einen Blick sehen, was Ihr Eis enthält und der Lebensmittelkontrolleur ist ebenfalls zufrieden: Es sind alle gesetzlichen Bestimmungen erfüllt! Angaben für Brennwerte, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Fette, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Natrium können Sie ebenso ausdrucken wie die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene.

Ihr eigener Rezept-Schatz

Ihre Eigenkreationen gehen nie wieder verloren. Speichern Sie Rezepte und Bilanzierungen einfach ab. Möchten Sie diese Spezialität erneut produzieren – einfach aufrufen und Sie haben alle Zutaten und Mengen wieder im Blick. Sollten sich EK-Preise verändert haben, korrigieren Sie diese einfach und schon ist Ihr Rezept wieder aktuell.





Die Eisfachschule

Seminare & Coaching

Gutes Speiseeis braucht handwerkliches Können, hochwertige Zutaten, eine gute Rezeptur und vor allem... Liebe und Leidenschaft!

Gutes Eis zu machen, ist eine handwerkliche Kunst, aber alles andere als Hexerei. Und: Jeder kann es lernen! Deshalb bieten wir Schulungen, Seminare und Workshops zu allen Themen rund um Speiseeis an. Nicht nur für gestandene Profis, sondern auch für Existenzgründer und Anfänger, die einmal ganz ernsthaft ausprobieren möchten, ob das Eismachen der richtige Weg in die Zukunft sein könnte. Testen und erlernen Sie neue Tricks und Kniffe in unserem großen, gut ausgestatteten Eislabor, um mit Ihrem handwerklich hergestellten Eis noch erfolgreicher zu sein. Die Anmeldung und weitere Informationen finden Sie im Internet unter: www.eisforum-eisfachschule.de

UNSER ANGEBOT:

- Schulungen und Seminare
(Eisfachseminare, Existenzgründerinfos)
- Analyse und Optimierung
Ihrer Produkte und Ihres Sortiments
- Beratung und Planung des Ladenbaus
inkl. der Einrichtung in Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Eisdielen-Spezialisten
- Beratung, Planung
und Unterstützung bei der Eröffnung
- Mitarbeiterschulung
- Einarbeitung bei Ihnen vor Ort
an Ihren bestehenden Maschinen
oder an von uns gelieferten neuen
Maschinen
- Coaching
(auch über längere Zeiträume)
- Rezeptentwicklung
- Analyse von Problemen
und Entwicklung eines tragfähigen
Zukunftskonzepts



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop



BIO-Rohstoffe

The screenshot shows the eisforum website's BIO page. At the top, there's a navigation bar with links like Anmelden, Warenkorb, SALE, Mietkauf, Leasing, and Eisfachschule. Below that is a search bar and a phone number for Bestell- und Servicehotline: +49 (0) 23 71 - 43 61 20. The main header is "eisforum Die Eisdiele-Profis". A banner features a close-up of green leaves and a small "BIO" logo. The page title is "BIO" and the subtitle is "Bieten Sie Ihren Kunden nachhaltigen Genuss in Bio-Qualität.". Below this, four categories are shown with images: "Bio Basen" (spoon with salt), "Bio Trockenstoffe" (bowl of flour), "Bio 100 % Natürlich" (cashews), and "Bio 100 % Fruchtpürees" (assorted fruits). Each category has a small "BIO" logo.



100% BIO und 100% digital.

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 unserem Webshop. Natürlich ganz nachhaltig digital statt auf Papier.





BIO-Rohstoffe

BIO-Eis von Anfang an

Eiskreationen für nachhaltigen Genuss

Für immer mehr Menschen gehören Bioqualität und Umweltfreundlichkeit zum unbeschwertten 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

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...

SPEISEEISTECHNIK

PROFESSIONELLE TECHNIK FÜR ALLE SCHRITTE DES HERSTELLUNGSPROZESSES

Die Speiseeistechnik gehört für Eisdielen-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

Eisvitrinen, 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 Eisdiele 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.



SERVICE

Kompetente Beratung
Ansprechpartner vor Ort
Umfassender Service



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 Speiseeisvitrinen.

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



Milchpulver

Unsere Tagespreise finden Sie unter:
www.eisforum.de



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**	11,45 €	22,90 €	✓	✓	✓
67000.2	Milchprotein 80 %	2 kg Eimer**	Tagespreis*	Tagespreis*		✓	

** Artikel auch als 25 kg Sackware erhältlich.



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*	✓	✓	✓
P10000160	Maltodextrin/Nutridex DE 18 gewonnen aus Maisstärke	30 %	20 %	20 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
P10000160.1	Maltodextrin/Nutridex DE 18 gewonnen aus Maisstärke	30 %	20 %	2 kg Eimer	Tagespreis*	✓	✓	✓
63000	Invertzucker 72,7 % Mischung aus Glukose und Fruktose	125 %	190 %	14 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	gluten- frei	vegan
62600	Inulin Ballaststoff/Füllstoff	8 %	8 %	25 kg Sack	5,32 €	✓	✓	✓
62600.1	Inulin Ballaststoff/Füllstoff	8 %	8 %	2,5 kg Eimer	6,90 €	✓	✓	✓

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

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



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

BASEN



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



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	12,00 €	48,00 €		✓	
EFB0071	Base Frucht 30/F mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Fruchteis	❄️☀️	30	4 kg Beutel	11,20 €	44,80 €	✓	✓	✓
EFB0042.10	Base Milch 100/M mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Milcheis	❄️☀️	70-100	10 kg Beutel	15,55 €	155,50 €		✓	
EFB0072	Neutro Superpur mit Stabilisatoren u. Emulgatoren für cremiges und feines Frucht- u. Milcheis	❄️☀️	3-5	1,5 kg Eimer	25,90 €	38,85 €	✓	✓	✓



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	16,10 €	64,40 €		✓	
EFB0075.4	Base Natural Frucht 30 nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl	❄️☀️	30	4 kg Beutel	14,90 €	59,60 €	✓	✓	✓
EFB0076	Base Neutro Natural nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl	❄️☀️	3-5	1,5 kg Beutel	45,87 €	68,80 €	✓	✓	✓



BASEN



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



Strukturverbesserer für Ihre Eisrezepte

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose- frei	glutenfrei	vegan
EFB0065	Eisforum Soft Ungehärtetes Kokosnussöl, Glukosesirup, modifizierte Stärke, E551	❄️ ☀️	nach Bedarf	2 kg Beutel	8,95 €	17,90 €	✓	✓	✓
EFB0078	Eisforum Max Volumen Aufschlagemulgator in pastöser Form, basierend auf Mono- und Diglyceriden	❄️ ☀️	nach Rezeptur	4,5 kg Eimer	5,74 €	25,85 €	✓	✓	✓



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

❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

KAKAOPRODUKTE

SCHOKOLADENCHIPS, KAKAOPULVER



Schokoladenchips

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFD0085	Eisforum Schokoladenchips Dunkel halbbitter, min. 58 % Kakaoanteil, ca. 38% Fett	★	nach Rezept	10 kg Karton	6,94 €	69,35 €
EFD0081	Eisforum Schokoladenchips Weiß min. 29 % Kakaoanteil, ca. 35% Fett	★	nach Rezept	12,5 kg Karton	8,26 €	103,25 €
EFD0082	Eisforum Schokoladenchips Vollmilch min. 30,5 % Kakaoanteil, ca. 33% Fett	★	nach Rezept	12,5 kg Karton	8,74 €	109,20 €



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	7,99 €	39,95 €
63702-SB	Kakaopulver black 10/12 zur Herstellung von sehr dunklem Schokoladeneis	❄️ ★	nach Rezept	1 kg Beutel	12,75 €	12,75 €

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	10,47 €	16,75 €



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 besondere 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)
EFB0054N	Zitronensäure Zitro EF zum Abschmecken und Verfeinern Ihrer Eiskreationen	❄️ ☀️	nach Bedarf	13 x 1,25 kg Flasche	7,80 €	126,75 €
EFB0054.ZS	Zitronensaft 100 % zur Herstellung von Fruchteis	❄️ ☀️	nach Bedarf	6 x 1 kg Flasche	4,43 €	26,58 €
TOP EFB0064	100 % Zitronenpüree trüb <i>Wie frisch gepresst, ungekocht</i>	Keine Konservierungsstoffe ❄️ ☀️	nach Bedarf	20 kg Bag in Box	4,32 €	86,45 €

→ 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 Herhaft 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	9,70 €	14,55 €

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

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 % Haselnussmark

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP EFP0005	100 % Haselnussmark stark geröstet, noch intensiver im Geschmack	❄️ ☀️	80-100	5 kg Dose	15,96 €	79,80 €
TOP T0002	100 % Haselnussmark Alba Extra aus dem Piemont leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	20,40 €	61,20 €
T0002.10	100 % Haselnussmark Alba Extra aus dem Piemont leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	❄️ ☀️	80-100	10 kg Dose	19,95 €	199,50 €
T0047	100 % Haselnussmark Piemonte I.G.P. 100 % Haselnüsse aus dem Piemont I.G.P.	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	22,75 €	68,25 €

→ 100 % Pistaziemark

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



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

100 % NATUR

GESCHMACKSINTENSIV & NATÜRLICH



→ 100 % natürliche Marks

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP EFP0006	100 % Virginia Erdnussmark geröstet, fein gemahlen, äußerst intensives Aroma, mit delikater Süße	❄️ ☀️	80-100	5 kg Eimer	9,40 €	47,00 €
EFP0009	100 % Walnussmark leicht herbe und nussige Note	❄️ ☀️	80-100	5 kg Eimer	22,00 €	110,00 €
TOP EFP0110	100 % dunkles Mandelmark geröstet, sehr kräftig im Geschmack, sehr feines Aroma, fein gemahlen	❄️ ☀️	80-100	5 kg Eimer	20,50 €	102,50 €
EFP0025.3	100 % Pekannussmark die nordamerikanische, mildere Variante der Walnuss	❄️ ☀️	80-100	3 kg Eimer	33,00 €	99,00 €
EFP0008.3	100 % Macadamiamark die „Königsnuss“ – buttrig im Geschmack und leicht im Schmelz	❄️ ☀️	80-100	3 kg Eimer	42,00 €	126,00 €
EFP0026	100 % helles Sesammark leicht gerösteter feiner Sesam Geschmack	❄️ ☀️	50-70	5 kg Eimer	11,00 €	55,00 €
TOP EFP0031	100 % schwarzes Sesammark intensiv gerösteter schwarzer Sesam	❄️ ☀️	50-70	1 kg Eimer	13,30 €	13,30 €

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.

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

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	
TOP EFP0001.1	Vanille-Bourbon aus natürlichem Vanille Extrakt und gemahlener Vanilleschote	TOP Angebot!	❄️☀️	25-35	5 kg Kanister	21,50 €	107,50 €
CL EFP0001.W	Vanille-Bourbon weiß natürliche Bourbon-Vanille zur Herstellung von weißem Milcheis Vanille	❄️☀️	25-35	5 kg Kanister	21,50 €	107,50 €	
EFP0002.5	Vanille Geschmack Schmeckt nach Vanillepudding	❄️☀️	25-35	5 kg Eimer	13,29 €	66,45 €	
T0076	Vanille Tahiti* Blumiges, würziges Aroma mit fruchtiger Note.	❄️☀️	25-35	3,5 kg Dose	97,65 €	341,78 €	
NEU EFP0001VP-BIO	Bio Bourbon Vanillepulver aus Madagascar Bio Bourbon Vanillepulver mit hohem Geschmacksgehalt	❄️☀️	nach Bedarf	0,5 kg Beutel	335,00 €	167,50 €	

→ Stracciatella & Überzüge

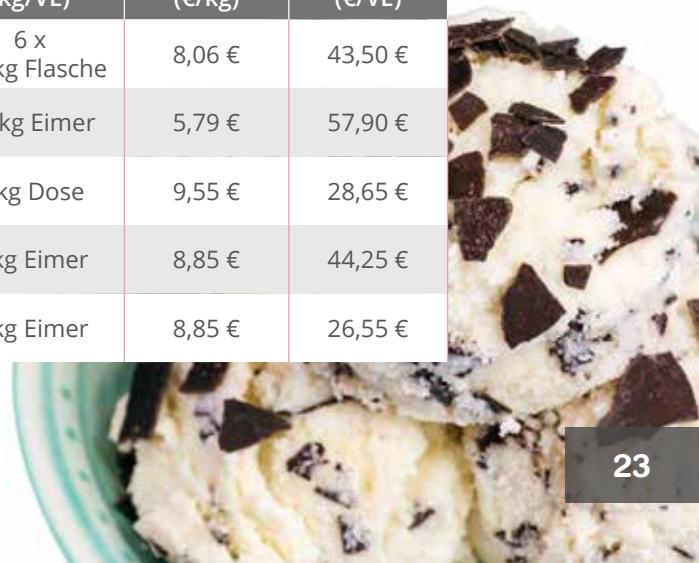
Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	
60914	Stracciatella in der Flasche Kakaohaltige Fettglasur 25 % Kakaoanteil	nach Wunsch	6 x 0,9 kg Flasche	8,06 €	43,50 €	
60912	Stracciatella im 10 kg Eimer Kakaohaltige Fettglasur 25 % Kakaoanteil	nach Wunsch	10 kg Eimer	5,79 €	57,90 €	
TOP T0275	Dunkle Stracciatella Kakaobasis 22-24% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella "Noir"-Eis	nach Wunsch	3 kg Dose	9,55 €	28,65 €	
EFP0004	Schokoladenüberzug Kakaobasis 10-12% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella-Eis	nach Wunsch	5 kg Eimer	8,85 €	44,25 €	
NEU EFP0004.3	Schokoladenüberzug ohne Aroma Kakaobasis 10-12% für Stracciatella Eis	Ohne Aromen	nach Wunsch	3 kg Eimer	8,85 €	26,55 €

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.



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.



GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN
& GESCHMACKSINTENSIV

→ Geschmackszubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP EFP0003	Cookies-Biscotto / Butterkeks Geschmackszubereitung mit dem typischen „Butterkeks“ Geschmack	❄️ 🌟	40-50	5 kg Eimer	13,19 €	65,95 €
EFP0011.5	Waldmeister Passt zum Eis mit Milch und auch als Sorbet mit Zitrone ohne AZO-Farbstoff	❄️ 🌟	30-40	1,2 kg Dose	13,46 €	16,15 €
TOP EFP0012.5	Kokosnuss mit vielen Kokosflocken	❄️ 🌟	40-60	5 kg Eimer	13,29 €	66,45 €
TOP EFP0028	Sizilianische Zitrone Herhaft und Wild im Geschmack mit Zitronenzesten	❄️ 🌟	40-60	5 kg Dose	14,00 €	70,00 €
EFP0029	Ingwer intensive feine Ingwer Note	❄️ 🌟	40-60	1 kg Eimer	15,95 €	15,95 €
EFP0045	Mocca Intensiv für intensives Kaffeeei	❄️ 🌟	15-30	1,5 kg Dose	29,37 €	44,05 €
NEU EFB0063.2	Käsekuchen Basis zur Herstellung von Käsekuchen Eis	❄️ 🌟	30-40	2,5 kg Eimer	19,34 €	48,35 €

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

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 Apfelmus und Zimtnote	❄️ ☀️	30-60	1,5 kg Dose	23,60 €	35,40 €
CL EFP0039	Cognac (natürlich) Der französische Edel-Brandwein in Pastenform mit echtem Cognac	❄️ ☀️	10-20	1,5 kg Dose	20,47 €	30,70 €
EFP0040	Cointreau-Orange (natürlich) Natürliches Cointreau-Aroma mit original Cointreau	❄️ ☀️	20-30	1,5 kg Dose	22,47 €	33,70 €
CL EFP0041	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	❄️ ☀️	20-30	1,2 kg Dose	22,04 €	26,45 €
CL EFP0041.5	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	❄️ ☀️	20-30	5 kg Eimer	21,71 €	108,55 €
EFP0042	Grüntee Mit hohem Anteil an Matcha Grüntee Aromatisches Grüntearoma	❄️ ☀️	20-30	1,5 kg Dose	27,79 €	41,69 €
CL EFP0043	Marc de Champagne (natürlich) Mit echtem Marc de Champagne Sehr kräftig und einmalig im Geschmack	❄️ ☀️	20-30	1,5 kg Dose	27,17 €	40,75 €
CL EFP0044	Marzipan (natürlich) Mit echtem Lübecker Marzipan und sehr fein im Geschmack	TOP	20-30	1,5 kg Dose	18,80 €	28,20 €
CL EFP0046	Salziges Karamell mit gesalzener Butter und Guérandesalz	TOP	50-60	5 kg Eimer	11,30 €	56,50 €



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	15,20 €	76,00 €
EFP0035	Rum Jamaika (natürlich) Mit Original 70 % Vol Jamaika Rum und leichter Barrique-Vanille Note	❄️☀️	10-20	1,5 kg Dose	17,73 €	26,60 €
EFP0034	Schwarzwälder Kirschwasser (natürlich) Mit echtem Schwarzwälder Kirschwasser	❄️☀️	30-40	1,2 kg Dose	18,67 €	22,40 €
EFP0032	Whiskey (natürlich) Sehr intensiver und konzentrierter Geschmack	❄️☀️	10-20	1,5 kg Dose	22,97 €	34,45 €
EFP0033	Zimt (natürlich) mit dem typischen Geschmack	❄️☀️	20-30	1,5 kg Eimer	14,17 €	21,25 €
NEU EFP0047	Spirulina Konzentrat (natürlich) Neutraler Geschmack - Das natürliche Färbemittel für kreatives Eis	❄️	15-25	1,25 kg Flasche	56,32 €	70,40 €



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

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	20,27 €	30,40 €	
CL EFF0002	Banane natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	18,90 €	28,35 €	
CL EFF0003	Blutorange natürliche Fruchtpaste	TOP	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	21,93 €	32,90 €
CL EFF0004	Cassis (schwarze Johannisbeere) natürliche Fruchtpaste	TOP	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	28,00 €	42,00 €
CL EFF0005	Erdbeere natürliche Fruchtpaste	TOP	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	18,37 €	27,55 €
CL EFF0006	Himbeere natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	30,33 €	45,49 €	
CL EFF0007	Kirsche natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	16,80 €	25,20 €	
CL EFF0008	Kiwi natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	22,47 €	33,70 €	



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	21,30 €	31,95 €
CL EFF0010	Maracuja/Pasionsfrucht	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	22,03 €	33,05 €
CL EFF0011	Pfirsich natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	17,83 €	26,75 €
CL EFF0012	Preiselbeere natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	35,99 €	53,99 €
CL EFF0013	Zitrone natürliche Fruchtpaste	TOP ❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	16,27 €	24,40 €



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.



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

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	Variegato Butterkeks/Cookie Schokoladencreme, reich an feinen Keksstückchen	nach Bedarf	5 kg Eimer	16,59 €	82,95 €
	EFV0020	Variegato Brownie herzhafte Schokoladencreme mit Browniestücken	nach Bedarf	4 kg Eimer	13,00 €	52,00 €
	EFV0034	Variegato Nocciola-Wafer Haselnusscreme mit Waffel-Stückchen	nach Bedarf	3 kg Eimer	11,57 €	34,70 €
NEU	EFV0037	Variegato Tiramisu mit Marsala Wein und Bisquitstückchen	nach Bedarf	4 kg Eimer	8,83 €	35,30 €

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	11,51 €	57,55 €
	EFV0035	Variegato Amarena reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	9,15 €	9,15 €
	EFV0033	Variegato Passionsfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	10,85 €	10,85 €
	EFV0032	Variegato Waldfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	3 kg Eimer	10,80 €	32,40 €
TOP	EFV0031	Variegato Feige reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	3 kg Eimer	10,47 €	31,40 €
	EFV0030	Variegato Birne reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	4 kg Eimer	9,45 €	37,80 €





REZEPT

Joghurt +
sizilianische
Zitrone

JOGHURTEIS SIZILIANISCHE ZITRONE

Ungezähmt und wild wie frisch vom Fuße des Ätna gepflückt:
So schmeckt unsere Geschmackszubereitung sizilianische Zitrone
mit Zitronenzesten. Kombiniert mit echtem Joghurt wird daraus
ein erfrischendes Eis für den Sommer. Schnell hergestellt, wunderbar
fruchtig und unendlich im Genuss.

Eine wahrhaft zauberhafte Fruchtverführung.

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

ZUTATEN

Milch & Sahne

Joghurt 3,5 % Fett
Vollmilch 3,5 %
Sahne 32 %
Sprühmagermilchpulver

Basen und Bindemittel

Base Milch 30/M

Geschmack

Yoglat Greco

Grundprodukte

Kristallzucker
Dextrose
Trockenglukose 33 DE
Inulin
Zitronensaft - Bavaria
Zitronensäure

Fruchtprodukte

Sizilianische Zitrone



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

100 % FRUCHTPÜREES

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

Voller Fruchtgeschmack zu jeder Jahreszeit

Entdecken Sie unsere Auswahl reiner Fruchtpürees von heimisch bis exotisch: 100 Prozent Frucht, 100 Prozent Geschmack!

Die reinen Fruchtpürees 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**

TOP

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	3,98 €	12,35 €
171258	100 % Aprikosenpüree „Bulida“ 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	5 kg Beutel	3,99 €	19,95 €

► Europäische Früchte

100 % Frucht **Ohne Zuckerzusätze**

TOP

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	Tagespreis*	Tagespreis*
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		
171214	Brombeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171231	Cranberry 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*

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

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

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)
TOP	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	Tagespreis*	Tagespreis*
TOP	171213	Heidelbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
TOP	171212	Himbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
	171223	Holunder(beere) 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
TOP	171207	schwarzes Johannisbeere 100 % 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
TOP	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	Tagespreis*	Tagespreis*
	171211	Pfirsich 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
TOP	171218	Pflaume 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
	171205	Quitten 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*

*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)
171216	Stachelbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
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	Tagespreis*	Tagespreis*
171219	Süßkirsche 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
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	Tagespreis*	Tagespreis*
EFB0064	Zitronensaft - trüb 100 % Wie frisch gepresst , ohne Konservierungsmittel, ungekocht	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*

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

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

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	Tagespreis*	Tagespreis*
171235	Acerola 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
TOP 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	Dattel 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	Tagespreis*	Tagespreis*
TOP 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 & KONZENTRATE

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	Tagespreis*	Tagespreis*
171242	Kaktusfeige 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
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	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
TOP 171246	Mango 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
TOP 171247	Maracuja 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
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.

Konzentrate

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 171259-BIO	Bio Haferdrink Konzentrat 45 Brix, Konzentrationsfaktor 5,6	❄️ ☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	7,60 €	152,00 €

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

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, Kakaoftigmischungen und vielseitige Variegati-Cremes.



Sicherheit ✓

Ständige Kontrolle von Produkten und Partnern



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

38

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

❄ kalte Verarbeitung

☀ warme Verarbeitung



KONZENTRIERTE FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



TORRONALBA



→ 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	21,20 €	74,20 €	✓	✓	✓
T0178.17	Mango konzentrierte Paste mit süßem Geschmack, mit Alphonso Mango-Püree	❄️ ☀️	50-70	3,5 kg Dose	13,50 €	47,25 €	✓	✓	✓



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

PULVER-MISCHUNGEN

TOP GESCHMACK IN PULVERFORM



TORRONALBA

→ 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	20,25 €	20,25 €
TOP TB0448	Yoglat Greco feiner griechischer Joghurt Geschmack	❄️ ⚡	30-50	1 kg Beutel	21,80 €	21,80 €
TB0492	Mascarpone feiner Mascarpone Geschmack	❄️ ⚡	50	1 kg Beutel	21,20 €	21,20 €
NEU TB0153	Lakritzpulver intensiver Geschmack nach Lakritz	❄️ ⚡	30	1 kg Beutel	24,30 €	24,30 €

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.



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 ausgewählten Marroni-Stückchen	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	17,00 €	51,00 €
T0021	Amaretto Feine Paste mit Süß- und Bittermandeln (Amaretto Makronen-Geschmack)	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	20,10 €	60,30 €
T0286	Crème Brûlée Geschmack des behrümtesten französischen Desserts	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	14,05 €	42,15 €
T0270	Crema Sinfonia Mandel, Haselnuss und Nougatpaste	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	20,10 €	60,30 €
T0310	Cremino Wie die Cremino-Praline aus Turin mit Kakaobutter, Zucker und Haselnüssen	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	16,30 €	48,90 €
T0058	Cremosa Klassische Eiercreme	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	13,60 €	40,80 €
T0018	Croccantino al Rhum Traditionelles Rum-Aroma mit Krokant	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	16,55 €	49,65 €
TOP T0368	Dama Bianca Weiße Schokolade	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €
TOP T0290	Fior Di Panna Gehaltvoller Milchgeschmack	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,40 €	43,40 €
T0561	Fiori Di Sambuco (Holunder-Blüte) feiner Geschmack der Holunderblüte mit natürlichem Aroma	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,10 €	35,35 €
NEU T0127	Peanut Butter mit dem typischen Geschmack der Erdnussbutter	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	12,55 €	37,65 €
T0059	Lemon Cream Eiercreme mit Zitronennote	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	13,60 €	40,80 €

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

GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



TORRONALBA



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	14,90 €	52,15 €
T0109	Lakritz Typischer Geschmack der Süßholz-Wurzel mit natürlichem Lakritzpulver	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,25 €	42,88 €
T0267	Panna Cotta Geschmack des Desserts Panna Cotta, dass in ein Eis verwandelt wird	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,80 €	37,80 €
T0235	Sorriso Bianco Milchschokolade mit geviertelten Haselnüssen / Küsschen Weiß	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	18,10 €	54,30 €
TOP T0013.2	Torroncino S Typischer weißer Nougat mit hohem Haselnussanteil	❄️☀️	80-100	2 kg Dose	18,20 €	36,40 €
T0223	Zabaione*N* Zabajone mit Ei und Marsala-Weincreme	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	14,80 €	43,80 €
TOP T0294	Delizia di Cocco wie Pralinen mit weißer Schokolade, Kokos und Mandelgranulat	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	17,10 €	51,30 €
T0288	Bubble Gum Typischer Geschmack des rosa Kaugummis	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
T0528	Spekulalba Mit dem Geschmack des Spekulatius Keks	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	17,40 €	52,20 €
T0020	Marzipan Süß- und Bittermandeln mit Krokantkörnchen	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	18,80 €	56,40 €
NEU T0087	Malaga (Gran Sultano) mit reichlich in Marsala Wein eingelegten Sultaninen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,90 €	38,15 €



GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



→ Klassische Pasten

TORRONALBA

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	17,05 €	51,15 €
T0066	Erdnuss 100 % geröstete und ausgewählte Erdnüsse	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	12,70 €	38,10 €
T0110	Grüne Minze Voller Geschmack der Piemont-Minze	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,45 €	40,08 €
TOP T0154	Weisse Gletscher Minze Kräftiger und erfrischender Geschmack weißer Pfefferminze	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,60 €	33,60 €
T0237	Cassata Geschmack des sizilianischen Dessert Ricotta mit kandierten Früchten und Zitrusaroma	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	14,75 €	51,63 €
TOP T0266	Cappuccino Typischer Geschmack des Cappuccino mit gefriergetrocknetem Kaffee	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,45 €	40,08 €
T0274	Zimt (Cannella) reich an Ceylon-Zimt	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,80 €	37,80 €
TB0320	Base Nerobiscotto Geschmack des Oreo-Keks-Kerns	❄️ ☀️	40-55	1 kg Beutel	15,05 €	15,05 €
NEU T0569	Pasta Al Gusto Birra Geschmack von Bier	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
NEU T0573	Cotton Candy Geschmack von Zuckerwatte	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,00 €	38,50 €
T0107	Azzurro-Schlumpfleis „Schlumpf“ Geschmack mit Milcharomen	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,05 €	35,18 €

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

GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



TORRONALBA

→ Klassische Pasten

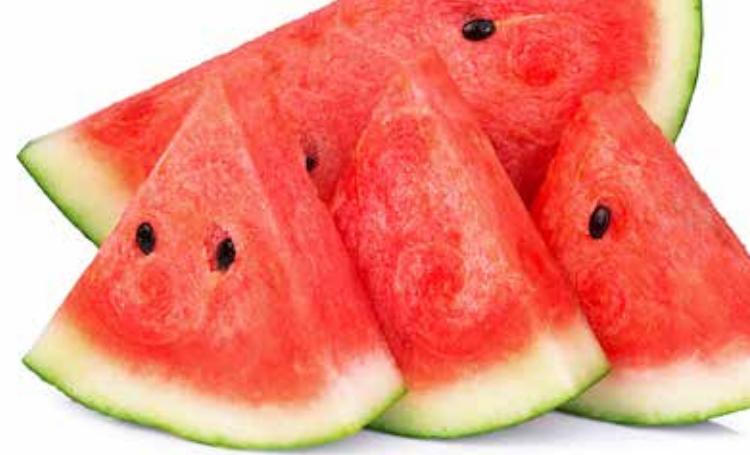


Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0399	Pasta Pane Duftender Geschmack von frisch-gebackenem Brot	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	14,90 €	44,70 €
T0394	Pasta Pinolo Puro 100 % Reine Paste mit 100 % ausgewählten und fein gerösteten Pinienkernen ohne zugesetzten Zucker, Farbstoffe oder Aromen	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	93,20 €	279,60 €
T0209	Pinolta Pinienkernpaste, hergestellt aus Mandeln mit ganzen Pinienkernen arttypischer, Mandelgeschmack	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	23,85 €	71,55 €
T0260	St. Honore Typischer Geschmack der Saint-Honoré-Torte	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,60 €	33,60 €
TOP T0227	Tiramisu Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Marsala-Wein, Ei und Kaffee	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	14,15 €	42,45 €
T0454	Tiramisu ohne Alkohol Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Ei und Kaffee ohne Alkohol	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	12,40 €	37,20 €
T0090	Zuppa Inglese Fantasien von Aromen und würzigen Aromen, die an den berühmten italienischen Pudding erinnern	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,30 €	39,55 €
TOP T0550	Pesto de Pistacchio Raffiniertes und hochwertiges Produkt. Besonderer Prozess und Röstung, in einer Steinmühle gemahlen und mit Crunch-Stücken.	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	43,75 €	131,25 €
TOP T0551	Pesto de Nocciola Raffiniertes und hochwertiges Produkt. Besonderer Prozess und Röstung, in einer Steinmühle gemahlen und mit Crunch-Stücken.	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	17,50 €	52,50 €



FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



TORRONALBA

→ 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	11,85 €	41,48 €
T0119	Amarena Mit Amarenakirsch-Stückchen	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	14,60 €	51,10 €
T0093	Ananas Mit frischem Geschmack, sowie kleinen Ananas-Stückchen	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	11,30 €	39,55 €
T0221	Wassermelonen Charakter der Frucht und mit Wassermelonensaft verfeinert	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	15,20 €	53,20 €
T0083	Orange Mit Orangensaft angereichert und dem typischen Geschmack der Agrumen	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	12,85 €	44,98 €
T0084	Banane Mit Bananenfruchtfleisch	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0137	Zeder Saurer und leicht bitterer Geschmack, typisch der Zeder	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0120	Kirsch Charakter frischer und säuerlicher Kirschen	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	13,95 €	48,83 €
T0094	Kokosnuss Mit einem hohen Anteil an Kokosflocken	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	11,45 €	40,08 €
T0085	Erdbeere Mit Erdbeerfruchtfleisch	❄️ 🌟	80-100	3,5 kg Dose	15,15 €	53,03 €

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

FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



TORRONALBA



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	20,70 €	72,45 €
T0091	Kiwi Säuerlicher Charakter der Frucht mit Kiwifruchtfleisch	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,00 €	38,50 €
T0086	Himbeere Mit süßem aromatischen Charakter der Frucht	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	14,25 €	49,88 €
T0081	Zitronen Mit Zitronensaft	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,35 €	39,73 €
T0138	Mandarine Mit natürlicher Mandarinen-Essenz	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,95 €	45,33 €
T0123	Mango Mit Alphonso Mango-Püree	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,60 €	40,60 €
T0092	Maracuja Mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,85 €	44,98 €
T0124	Apfel Mit dem Charakter des grünen Apfels und mit Apfelsaft verfeinert	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,60 €	37,10 €
T0199	Granatapfel (Melograno) Mit Granatapfelsaftkonzentrat	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	18,50 €	64,75 €
T0140	Cantaloupe-Melone Mit dem Charakter der Cantaloupe-Melone und mit Melonensaft verfeinert	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	13,55 €	47,43 €



FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



TORRONALBA



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	18,20 €	63,70 €
T0089	Brombeere Mit Fruchtstückchen	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	15,85 €	55,48 €
T0196	Papaya Mit dem vollen Charakter der Frucht	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	14,60 €	51,10 €
T0162	Birne Charakter der Frucht und mit Birnensaft verfeinert	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	9,55 €	33,43 €
T0340	Rose Mit dem Geschmack und Duft der Rose	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
T0142	Tropical Mix aus verschiedenen tropischen Aromen	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	12,55 €	43,93 €
T0187	Veilchen Mit dem Geschmack und dem Duft des Veilchens	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	13,55 €	47,43 €
T0172	Pfirsich Erfrischender Geschmack typisch der Sommerfrucht mit gelbem Pfirsichfleisch	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	10,60 €	37,10 €
T0131	Rosa Grapefruit verfeinert mit Grapefruitsaft, belebender Geschmack	❄️ ⚡	80-100	3,5 kg Dose	12,40 €	43,40 €

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

KAKAO & SCHOKOLADE

FEINSTER GESCHMACK
& HOHE QUALITÄT



TORRONALBA

→ Kakaoprodukte



TOP

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	26,65 €	79,95 €
T0235	Sorriso Bianco / Küsschen Weiß Milchschokolade mit geviertelten Haselnüssen	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	18,10 €	54,30 €
TOP	Crema Cacao Elite Schokocreme mit einem hohen Prozentanteil an Kakaomischungen erster Wahl	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	15,05 €	45,15 €
TOP	Delizia di Praline Typischer Geschmack der beliebten Haselnuss-Pralinen-Spezialität	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	23,05 €	69,15 €
T0191	Crema Barbarella Haselnüsse und Kakao mit dem Geschmack der berühmten streichbaren Kakaocreme	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	14,75 €	44,25 €
T0054	Jamaika Mischung aus Haselnüssen und Kakao, mit Rum aromatisiert	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	24,50 €	73,50 €
TOP	Dama Bianca Weisse Schokolade	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €



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



KAKAO, SCHOKOLADE & GIANDUJA

FEINSTER GESCHMACK & HOHE QUALITÄT



TORRONALBA



→ Kakao Fertigmischungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 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 €
TOP 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	13,20 €	26,40 €
TB0390	Milchschokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des Milchschokoladeneis	★	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,6 kg Beutel	15,75 €	25,20 €
TB0391	Weisse Schokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des weissen Schokoladeneis	★	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,5 kg Beutel	17,40 €	26,10 €
TB0440	Dark Schokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des Dark-Schokoladeneis	★	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,8 kg Beutel	12,55 €	22,59 €
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	14,35 €	25,83 €

→ Gianduja

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	16,80 €	50,40 €
T0024	Gianduja S Mischung aus Kakao und 30 % Haselnüssen mit Zucker	❄️ ★	80-100	3 kg Dose	19,05 €	57,15 €
T0025	Gianduja AGF Mischung aus Kakao und Haselnüssen (leicht gesüßt)	❄️ ★	80-100	3 kg Dose	19,90 €	59,70 €
TOP T0023	Gianduja Amara Beste Haselnüsse und eine feine Mischung aus niederländischem Kakao, ohne Zuckerzusatz, keine Farbstoffe oder Konservierungsmittel	❄️ ★	80-100	3 kg Dose	22,55 €	67,65 €
T0517	Gianduja Messina Klassische Gianduja Paste mit hohem Haselnussanteil und Kakao, mit 30% Zucker.	❄️ ★	80-100	3 kg Dose	18,20 €	54,60 €

VARIEGATI CREME

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



TORRONALBA



→ 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	10,65 €	37,28 €
TV0254	Albarella Feine Kakaomischung mit ausgewählten Haselnüssen	❄️ ⚡	nach Bedarf	3 kg Dose	12,45 €	37,35 €
TV0329	Casanova Schokoladencreme mit Espresso Note und Espresso-Baiser Stückchen	❄️ ⚡	nach Bedarf	3 kg Dose	16,30 €	48,90 €
TV0238	Cereal Five Milchschokoladencreme mit 5 aufgerösteten Cerealien	❄️ ⚡	nach Bedarf	2,5 kg Dose	17,10 €	42,75 €
TV0136	Corn Time Haselnusscreme mit knacigen Cornflakes	❄️ ⚡	nach Bedarf	3 kg Dose	18,35 €	55,05 €
TV0327	Don Giovanni Schokoladencreme mit kleinen Makronen	❄️ ⚡	nach Bedarf	2,5 kg Dose	15,85 €	39,63 €
TV0160	Farcicream Alba Haselnuss -und Kakaocreme, mit dem Geschmack des berühmten Brotaufstriches	❄️ ⚡	nach Bedarf	3 kg Dose	13,00 €	39,00 €
TV0406	Farcicream GI. 8 Haselnuss -und Waffelcreme	❄️ ⚡	nach Bedarf	3 kg Dose	17,95 €	53,85 €
TV0271	Karamell Leckere und intensive Creme mit Karamell-Geschmack	❄️ ⚡	nach Bedarf	3,5 kg Dose	10,35 €	36,23 €
TV0465	Dulce De Leche Mit dem Geschmack nach Art der typischen Spezialität aus Südamerika	❄️ ⚡	nach Bedarf	1,3 kg Dose	13,20 €	17,16 €
TV0434	Pralinen Kakao-und Haselnusscreme mit gehackten Haselnüssen der „adeligen“ Praline	❄️ ⚡	nach Bedarf	3 kg Dose	16,25 €	48,75 €



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	17,20 €	51,60 €
TOP	TV0484	Lady Pinat Hochwertige Schokolade und Haselnüsse mit duftenden Butterkeksen, Sahne und halb gerösteten Erdnüssen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	13,50 €	40,50 €
TOP	TV0285	Nerobiscotto Mit dunkler Schokolade und Kakaokeksen des Oreo Keks	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	16,30 €	48,90 €
	TV0506	Mandelkrokant Leckere weisse Schokoladencreme mit Mandeln, Mandelkrokant und Mandelstückchen. Perfekt mit einer gerösteten Mandelpaste	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	18,10 €	54,30 €
	TV0222	Wafer Time Gianduiacreme mit Waffel-Stückchen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	14,60 €	43,80 €
	TV0195	Whiskey mit dem Blend eines hochwertigen Whiskey	❄️ ☀️	nach Bedarf	3,5 kg Dose	12,85 €	44,98 €
TOP	TV0527	Caffè Hochwertiges Caffé Variegato	❄️ ☀️	nach Bedarf	3,5 kg Dose	10,80 €	37,80 €
TOP	TV0179	Pistacchio Dubai Pistaziencreme aus reinen Pistazien mit einem hohen Anteil an Pistazienduft	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	22,90 €	68,70 €
	TV0435	Pistazien Ein köstliches Variegato mit dem vollen Geschmack der reinen Pistazien	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	21,35 €	64,05 €

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

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	15,05 €	37,63 €
TV0113	Pasta Profiterol Fondente Kakaocreme und Haselnüsse, mit dem Geschmack der berühmten Konditoreiespezialität	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	16,65 €	49,95 €
TV0437	Barbarella Creme mit Haselnüssen und Kakao Geschmack	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	14,75 €	44,25 €
TOP TV0547	Dunkler Crunch Waffelstückchen und weiße Schokolade, perfekt mit Gianduja, Haselnuss und Schokolade	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	15,05 €	45,15 €
TOP TV0548	Weisser Crunch Waffelstückchen, Haselnuss und Schokolade, perfekt mit weißer Schokolade, Gianduja und Haselnuss	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	14,90 €	44,70 €



VARIEGATI CREME

EINE SCHICHT MADDY CREAM



TORRONALBA

→ 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	9,95 €	49,75 €
TV0488	Maddy Cream Bianca Creme mit weißer Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	❄️ ⚡	nach Bedarf	5 kg Dose	11,30 €	56,50 €
TV0501	Maddy Cream Fondente Creme mit dunkler Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	❄️ ⚡	nach Bedarf	5 kg Dose	9,95 €	49,75 €
TV0181	Maddy Cream Pistacchio Creme mit Pistazien für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	❄️ ⚡	nach Bedarf	5 kg Dose	18,25 €	91,25 €

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 dekorieren.



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

VARIEGATI FRUCHT

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



TORRONALBA



Variegati Frucht

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP TVF0098	Himbeere Süßer und aromatischer Geschmack mit ganzen Früchten und Stücken	nach Bedarf	3,5 kg Dose	18,80 €	65,80 €
TVF0419	Feige/ Karamell Dickes Variegato mit karamellisiertem Zucker angereichert und mit Feigen Filets	nach Bedarf	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
TVF0502	Ingwer Mit dem scharfen Geschmack der Ingwerwurzel und mit kandierten Ingwerstückchen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	18,35 €	64,23 €
TOP TVF0544	Mango Reichhaltig bestückt mit halbkandierten Stücken der Mango	nach Bedarf	3,5 kg Dose	14,80 €	51,80 €
TVF0475	Cassata Aromatisiertes Variegato mit Zimt, mit einem hohen Anteil von kandierten Früchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	13,95 €	48,83 €
TOP TVF0242	Erdbeere Süßer und leicht säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	14,10 €	49,35 €
TVF0366	Waldfrucht Mit verschiedenen Beerenfrüchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	17,90 €	62,65 €
TVF0246	Kiwi Süßer und säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	10,50 €	36,75 €
TOP TVF0243	Heidelbeere Reicher und intensiver Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	11,75 €	41,13 €
TOP TVF0545	Arancia Variegat reich an Orangenschalen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	17,40 €	60,90 €
TV0562	Passion Fruit (Maracuja) Variegat mit Passionsfrucht Körnern	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,70 €	54,95 €
TV0549	Lemon Pie Zitronencreme mit Crunch Stückchen	nach Bedarf	3 kg Dose	16,00 €	48,00 €
TOP TV0558	Granatapfel Variegat mit 30 % Granatapfel Körnern und natürlichem Aroma	nach Bedarf	3,5 kg Dose	16,15 €	56,53 €
NEU TV0579	Cranberry reich an Fruchtstückchen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	16,30 €	57,05 €

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




TORRONALBA



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	11,90 €	59,50 €
T0521	Extra weißer Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄	nach Bedarf	5 kg Eimer	12,00 €	60,00 €
T0525	Pistazien-Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	13,75 €	34,38 €



DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE

→ Keks- & Waffelprodukte

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
1643-AK	Amarettini-Plätzchen klein	4 x 1 kg Beutel	7,36 €	29,45 €



→ Schokoladendekore

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP 60203-SB	Smet Micro Raspel Vollmilch 9 mm dünn gerollt	2 kg Karton	8,90 €	17,80 €
TOP 60205-SB	Smet Micro Raspel Zartbitter 9 mm dünn gerollt	2 kg Karton	11,00 €	22,00 €
TOP 60207-SB	Smet Micro Raspel Weiss 9 mm dünn gerollt	2 kg Karton	12,98 €	25,95 €
NEU 60219-SB	Raspel „Schwarzwald“ Zartbitter gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	9,28 €	18,55 €
NEU 60220-SB	Raspel „Schwarzwald“ weiss gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	9,85 €	19,70 €
TOP 60290-SB	Schokoladen-Raspel grob grob geraspelt	5 kg Karton	10,23 €	51,15 €
TOP 60298-SB	Weiße Schokoladen-Raspel „Parmesan“ fein gehobelt	5 kg Karton	9,92 €	49,60 €
NEU 60299-SB	Dunkle Schokoladen-Raspel bitter „Parmesan“ fein geraspelt	5 kg Karton	9,66 €	48,30 €
NEU EFD0221	Chrisppearls Dark dunkle Schokoladenperlen mit einem knusprigen Kern aus gerösteten Keksen	0,8 kg Karton	16,56 €	13,25 €
NEU EFD0222	Chrisppearls Vollmilch Vollmilch Schokoladenperlen mit einem knusprigen Kern aus gerösteten Keksen	0,8 kg Beutel	17,94 €	14,35 €



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



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

DEKORE

SCHOKOLADENDEKORE, AMARENAKIRSCHEN

Schokoladendekore

	Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU	EFD0223	Chrispearls Weiß Weiße Schokoladenperlen mit einem knusprigen Kern aus gerösteten Keksen	0,8 kg Beutel	18,49 €	14,79 €
NEU	EFD0224	Chrispearls Salzkaramell Salzkaramell Schokoladenperlen mit einem knusprigen Kern aus gerösteten Keksen	0,8 kg Beutel	20,63 €	16,50 €
NEU	EFD0225	Chrispearls Ruby rosafarbene Schokoladenperlen mit einem knusprigen Kern aus gerösteten Keksen	0,8 kg Karton	18,25 €	14,60 €
NEU	EFD0226	Chocrocks Bronze Dark Schokoladenstreusel mit schimmernden Metallicglanz in Bronze	0,6 kg Dose	31,83 €	19,10 €
NEU	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	13,86 €	34,65 €
	EFD0207	Eisforum Schokostreusel dragiert mind. 50 % Kakaoanteil	2,5 kg Karton	11,34 €	28,35 €
	EFD0208	Eisforum Schokosplitter dragiert mind. 50 % Kakaoanteil	3 kg Karton	10,65 €	31,95 €
TOP	60284-SB	Mokkabohnen	1 kg Beutel	12,75 €	12,75 €
	60280-SB	Schokoladen-Streusel 32/68	1 kg Beutel	5,95 €	5,95 €
	60282-SB	Mini-Schokolinsen	1 kg Beutel	12,15 €	12,15 €



Amarenakirschen

	Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP	AM/01.2	Amarenakirschen	5 kg Dose	7,89 €	39,45 €
	TPS/15	Amarena Soße	7 kg Kanister	6,49 €	45,45 €

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

DEKORE

NUSSDEKORE

Nussdekore

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 60406-SB	Eisforum Torroncino Streusel geraspelter weißer Nougat	2,5 kg Beutel	15,04 €	37,60 €
TOP 60410-SB	Haselnusskrokant-Streusel gehackte und karamellisierte Haselnussstreusel	3,5 kg Eimer	8,26 €	28,90 €
60510	Walnuss-Stücke karamellisierter Walnussbruch	1,5 kg Dose	15,00 €	22,50 €
PV/02	Geröstete Haselnüsse ganze und geröstete Haselnüsse	2 kg Beutel	12,28 €	24,55 €
PV/01	Haselnuss-Streusel gehackte und geröstete Haselnüsse	2 kg Beutel	10,33 €	20,65 €
TOP TD0067	Erdnuss Streusel fein gehackt	2 kg Beutel	11,75 €	23,50 €
PV/04	Pistazien ganz ohne Schale	2 kg Beutel	54,90 €	109,00 €
PV/03	Pistazien-Granulat gehackte Pistazienstreusel	1 kg Beutel	47,15 €	47,15 €
NEU 60412-SB	Gebrannte Mandeln ganze gebrannte Mandeln	1 kg Beutel	14,30 €	14,30 €
NEU 60415-SB	Mandelkrokant gehackte gebrannte karamellisierte Mandeln	1 kg Beutel	14,30 €	14,30 €



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

DEKORE

ZUCKERDEKORE, KUHBONBON

→ Zuckerdekore

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP 60300-SB	Nonpareille-Kügelchen bunte Zuckerkugeln	1 kg Beutel	6,55 €	6,55 €
60332-SB	Toffee-/Sahne-Karamellstücke	1 kg Beutel	13,25 €	13,25 €
60334-SB	Zuckerstreusel bunte Zuckersticks	1 kg Beutel	6,99 €	6,99 €
60282-SB	Mini-Schokolinsen	1 kg Beutel	12,15 €	12,15 €
60406-SB	Eisforum Torroncino Streusel geraspelter weißer Nougat	2,5 kg Beutel	15,04 €	37,60 €
NEU 60305-SB	Mini Marshmallows, 4 farbig ohne künstliche Farbstoffe	1 kg Beutel	9,50 €	9,50 €



→ Kuhbonbon



Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 60332-KB	Kuhbonbon Classic Karamellstücke Mini Weichkaramellen mit Butter und Milch, frei von Gluten und Palmöl	0,5 kg Beutel	15,90 €	7,95 €
NEU 60333-KB	Kuhbonbon Classic Salted Karamellstücke Mini Weichkaramellen mit Butter und Salz, frei von Gluten und Palmöl	0,5 kg Beutel	15,90 €	7,95 €



TOPPINGS

FEINSTER GESCHMACK

→ Toppings

TOP

NEU

NEU

NEU

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TPS/01	Amarena	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/20	Schokolade-Minze	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	7,25 €	43,50 €
TPS/16	Vanille	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/18	Kokosnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/19	Weisse Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	7,55 €	45,30 €
TPS/17	Ananas	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/12	Heidelbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/03	Tropical	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/10	Kaffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	7,25 €	43,50 €
TPS/06	Banane	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/23	Gesalzenes Karamell	nach Wunsch	8 x 1 kg Flasche	7,50 €	60,00 €
TPS/24	Nuss-Nougat Praline	nach Wunsch	9 x 1 kg Flasche	9,30 €	83,70 €
TPS/25	Crema Buena (Haselnuss-Milch)	nach Wunsch	10 x 1 kg Flasche	9,00 €	90,00 €

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

Toppings

Was krönt selbst das Sahnehäubchen? Toppings! Als Eisdielen-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.



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



Rund um die Uhr einkaufen!
www.eisforum.shop

TOPPINGS

FEINSTER GESCHMACK

→ Toppings

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP TPS/04	Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,30 €	37,80 €
TPS/14	Schokolade	nach Wunsch	1x 13,5 kg Kanister	5,80 €	78,25 €
TPS/05	Erdbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/09	Himbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	7,25 €	43,50 €
TPS/02	Mango	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/07	Kiwi	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TOP TPS/08	Haselnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	7,55 €	45,30 €
TOP TPS/11	Karamell Toffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,99 €	41,94 €
TPS/13	Waldfrucht	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	7,55 €	45,30 €
EFD0114	Verpoorten (Eierlikör)	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	10,90 €	65,40 €

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

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.) per Spedition, Preise auf Anfrage.

Versand per Paketdienst bis 25 kg: 8,49 €/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 innerhalb der BRD.

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:

Über 1.500,00 € (brutto) Zahlungsziel nach Vereinbarung

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 Werkstage. 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 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.

