

# GASTRO

D A S F A C H M A G A Z I N



## CONVENIENCE

NEUE IDEEN FÜR MEHR  
WIRTSCHAFTLICHKEIT IM  
BETRIEBSALLTAG



AUS SOLIDEM GUSS: FLASCHENKÖRPER UND GERÄTEKOPF AUS EDELSTAHL

## FÜR MEHR VOLUMEN

Der für den Profi-Bedarf entwickelte iSi Gourmet Whip hat vor allem auch in der Eissaison Hochsaison. Eignen sich die Geräte doch ideal zum Garnieren der Eisdesserts mit Schlagobers und locker-leichten Espumas. Ein Vorteil der Methode ist das deutlich größere Aufschlagvolumen im Vergleich zu anderen Geräten. Ebenso vorteilhaft ist die lange Haltbarkeit von Obers im iSi-Gerät. Aufgrund des hermetisch abgeschlossenen Behälters kann dieses mehrere Tage im Kühlschrank frisch gehalten werden. Aus hygienischen Gründen ist eine regelmäßige, gründliche

Zwischenreinigung der Tülle wichtig. [www.isi.com](http://www.isi.com)



FRUCHT-AUFSTRICH  
ROTE RIBISEL PASSIERT ZU ZWEI UND HIMBEER PASSIERT ZU FÜNF KILOGRAMM

## FEIN PASSIERT

Die Konfitüren und Fruchtaufstriche von Darbo zählen in Österreichs Gastronomie zu den beliebtesten. Das Sortiment an Fruchtaufstrichen im Großgebäude wurde um zwei „fein passierte“ Sorten erweitert.

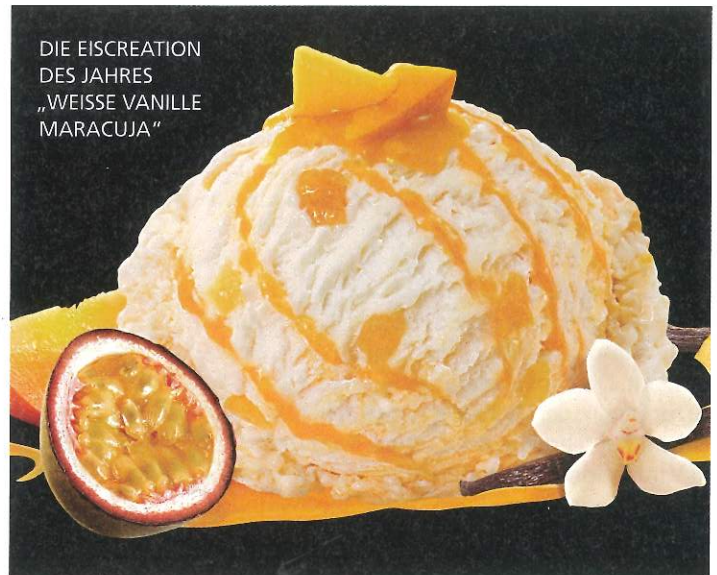
Nur hochwertige Himbeeren und Johannisbeeren werden für diese Aufstriche verwendet. Die Früchte werden vorsichtig erwärmt und gerührt. Somit bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Durch die feine Konsistenz eignen sich die Neuheiten nicht nur für das Frühstück (inklusive entsprechender Präsentationshilfen), sondern auch für die Pâtisserie.

Erhältlich sind die passierten Sorten ab März 2016 im gut sortierten Gastro Großhandel. [www.darbo.at](http://www.darbo.at)

## FROZEN JOGHURT

Zur Marke One&Only gehört auch Frozen Joghurt, welches als kalorienärmere Alternative (weniger Zucker, weniger Fett) zu Eis beworben wird. Das Pulver wird ohne künstliche Farb- und Aromastoffe, Stabilisatoren und Konservierungsmittel hergestellt. Ein Joghurterlebnis, das sich mit frischen Früchten, Smoothies und Toppings kombinieren lässt. Das

für die Zubereitung notwendige Equipment kann von Market Grounds bezogen werden. Die One&Only-Toppings eignen sich zum Verfeinern von kalten und heißen Getränken und eben für das „Tuning“ von Desserts wie Frozen Joghurt. [www.market-grounds.com](http://www.market-grounds.com)



DIE EISCREATION DES JAHRES „WEISSE VANILLE MARACUJA“

Bilder: Nestlé Schöler, Darbo, Market Grounds, iSi

## ZUM DAHINSCHMELZEN

Ein echter Dessertliebhaber schmilzt dahin, wenn ihm zum Abschluss eines Menüs eine exquisite Eis-Kreation serviert wird. Mit seinem Sortiment – vom Premi-meis der Marke Mövenpick bis hin zu den Eisdesserts mit Spaßfaktor für die Kinder – kann die Gastronomie aus dem Vollen schöpfen.

**EXQUISIT, NACHHALTIG UND TRENDIG:** Die Mövenpick-Macher nehmen für ihre cremigen Sorten mit den berühmten Stückchen nur Auserwähltes wie natürliche Bourbon-Vanille aus zertifiziertem und umweltschonendem Plantagen-Anbau auf Madagaskar. Der Kakao im Gastronomieeis sorgt für den vollen Schokoladengeschmack bei verantwortungsvollem Genuss: Denn der Kakao stammt zum Großteil aus

UTZ zertifizierten Partnerkooperativen des Nestlé Cocoa Plans an der Elfenbeinküste ([www.nestlecocoaplan.com](http://www.nestlecocoaplan.com)).

Neben den beliebten Klassikern bietet Mövenpick der Gastronomie Jahr für Jahr Trendsorten. 2016 sind das *Weinbergpfirsich Sahne Joghurt* und die *EisCreation des Jahres Weiße Vanille Maracuja*.



MILCHEIS MIT FRUCHTIGEM KAUGUMMI-GESCHMACK DÜRFTEN IN ERSTER LINIE DEN KINDERN SPASS MACHEN: DIE NEUE SORTE BUBBLE GUM

**SORBETS:** Die Mövenpick-Sorbets stehen für den leichten Genuss ohne Reue. Neu ist das laktosefreie, pur nach Frucht schmeckende Himbeersorbet.

**SMARTIES FUN CUP:** Ein neues Dessert-Glück für Kinder verspricht der Smarties Fun Cup aus Eis mit Vanillegeschmack sowie Schokoladeneis mit bunten Schokolinsen. Der Eis-Spaß hat auch eine kleine Überraschung in jedem Becher parat.

Und exklusiv für die Gastronomie haben sich die Schöler-Kreativen eine bunte Eissorte einfallen lassen, die vor allem die Kinder überzeugen dürfte: Der pink-grüne Bubble Gum punktet mit Milcheis mit fruchtigem Kaugummi-Geschmack.

**WIEDER DA** ist die Marille – in Form von fruchtig-cremigem Marillen-Eis mit fettarmem Joghurt. Damit hat die österreichische Traditionsfrucht immer Saison.

[www.nestle-schoeller.at](http://www.nestle-schoeller.at)  
[www.facebook.com/schoeller.eis](http://www.facebook.com/schoeller.eis)