



ROHSTOFFE Preisliste 2020/21





Rund um die Uhr einkaufen!

www.eisforum.shop.de

ROHSTOFFKATALOG FÜR DIE SAISON 2020-2021

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



TORRONALBA

FEIN ABGESTIMMTE
PRODUKTE IN ITALIENISCHER
TRADITION

Seite 38 - 56



TOP 100 % NATUR

UNSERE BESONDEREN.
IN QUALITÄT & PREIS.

Seite 20 - 22



TOP 100 % FRUCHTPÜREES

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

Seite 32 - 37

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/GRUNDPDUKTE

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

BASEN

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

Kakaoprodukte

Schokoladenchips Kakaopulver		18
--------------------------------	---	----

TOP

Zitronenprodukte

Zitronenprodukte Zitronen und Limonen Paste		19
---	--	----

100 % Natur

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

Vanille & Stracciatella Produkte

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

Geschmackszubereitungen

		24 - 27
--	---	---------

Fruchtpasten

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

Variegati Creme & Frucht

		30
--	--	----

100 % Fruchtpürees

Hochreife Früchte aus der Dose		
Europäische Früchte Exotische Früchte		32 - 37



TORRONALBA

Konzentrierte Fruchtzubereitungen

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

Pulver-Mischungen

		40
--	--	----

Geschmackszubereitungen

		41 - 44
--	--	---------

Fruchtzubereitungen

		45 - 47
--	--	---------

Kakao, Schokolade & Nougat

Kakao Kakao Fertigmischungen Nougat		48 - 49
---	---	---------

TOP

Variegati Creme & Frucht

		50 - 54
--	--	---------

Schokoladen Überzüge

		55 - 56
--	--	---------

DEKORE / TOPPINGS

Keks- & Waffelprodukte

		57
--	--	----

Schokoladendekore & Beleg Kirschen

		57 - 58
--	--	---------

Nussdekore

		59
--	--	----

Zuckerdekore

		60
--	--	----

Eisliköre

		61
--	--	----

Toppings

		62 - 63
--	--	---------

NEU

100 % BIO und 100 % digital: unsere neue 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 ✓

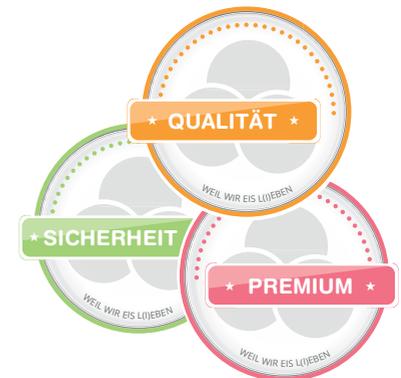
Ständige Kontrolle von Produkten und Partnern

Qualität ✓

Ausschließlich nur hochwertige Rohstoffe und erlesene Zutaten

Premium ✓

Bester Geschmack auf höchstem Produkt Niveau





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.de



BIO-Rohstoffe

Jetzt in unserer neuen digitalen BIO-Broschüre



100 % BIO und 100 % digital: unsere neue 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...



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

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

Neben dem klassischen Eis gehören für Eisdielen Torten, Kuchen und Köstlichkeiten wie Tiramisu fest zum Sortiment. In unseren professionellen Konditorei-Vitri- nen, Schokoladen-Vitri- nen und Pralinen-Vitri- nen 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 Speiseeisvitri- nen.



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 Lieblingseisdielen.
- **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



INULIN

Eisgenuss trotz Laktose-Unverträglichkeit!

Das aus der Chicoree entstehende Pulver ist ein natürlich, löslicher Ballaststoff. Da sich Inulin nicht auf den Blutzuckerspiegel auswirkt, ist es bestens für Diabetiker geeignet.

Mit Inulin gelingt Ihnen ein fettfreies, präbiotisches Fruchteis, das nicht nur schön cremig und stabil ist, sondern auch hervorragend schmeckt.



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*	✓	✓	✓

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

Füll- und Ballaststoffe



Art.-Nr.	Beschreibung	POD (Süßkraft)	PAC (Gefrierhemmer)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
62600	Inulin Ballaststoff/Füllstoff	20 %	20 %	20 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
62601	Inulin Ballaststoff/Füllstoff	20 %	20 %	2 kg Eimer	Tagespreis*	✓	✓	✓



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



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

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)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
EFB0070	Base Milch 30/M mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Milcheis	❄️ 🔥	30	4 kg Beutel	9,10 €	36,40 €		✓	
EFB0071	Base Frucht 30/F mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Fruchteis	❄️ 🔥	30	4 kg Beutel	8,30 €	33,20 €	✓	✓	✓
EFB0042.10	Base Milch 100/M mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Milcheis	❄️ 🔥	70-100	10 kg Beutel	8,60 €	86,00 €		✓	
EFB0072	Neutro Superpur mit Stabilisatoren u. Emulgatoren für cremiges und feines Frucht- u. Milcheis	❄️ 🔥	3-5	1,5 kg Eimer	16,90 €	25,35 €	✓	✓	✓



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)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
EFB0074.4	Base Natural Milch 30 nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl	❄️ 🔥	30	4 kg Beutel**	10,80 €	43,20 €		✓	
EFB0075	Base Natural Frucht 30 nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl	❄️ 🔥	30	3 kg Eimer**	10,10 €	30,30 €	✓	✓	✓
EFB0076	Base Neutro Natural nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl	❄️ 🔥	3-5	1,5 kg Eimer	20,85 €	31,27 €	✓	✓	✓

** Artikel auch als 25 kg Sackware erhältlich.

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.



BASEN



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

NATUR PUR

Base ohne E-Nummern und frei von Aromen.

Sie suchen nach der Base, die genau auf Sie zugeschnitten ist?

Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz individuelle Base auf absolut natürlicher Basis. **Sprechen Sie uns einfach an!**

Von Profis für Profis.



BASEN ohne E-Nummern und frei von Aromen

OHNE E-Nummern

FREI von Aromen



Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose-frei	glutenfrei	vegan
EFB0056	Base Natura Universale 30 ohne Zusatzstoffe u. E-Nummern, auf Basis von Pflanzenfasern – keine Fette	❄️ ☀️	30	3 kg Eimer	11,50 €	34,50 €	✓	✓	✓
EFB0056.25	Base Natura Universale 30 ohne Zusatzstoffe u. E-Nummern, auf Basis von Pflanzenfasern – keine Fette	❄️ ☀️	30	25 kg Sack	10,50 €	262,50 €	✓	✓	✓



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 €	✓	✓	✓



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

❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung



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

KAKAOPRODUKTE

SCHOKOLADENCHIPS, KAKAOPULVER



➔ Schokoladenchips



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	5,86 €	73,25 €
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



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	5,50 €	27,50 €
63702-SB	Kakaopulver black 10/12 zur Herstellung von sehr dunklem Schokoladeneis	❄ ☀	nach Rezept	1 kg Beutel	9,85 €	9,85 €



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	6 x 1 kg Flasche	4,90 €	29,40 €
EFB0054.ZS	Zitronensaft 100 % zur Herstellung von Fruchteis	❄️ ☀️	nach Bedarf	6 x 1 kg Flasche	2,85 €	17,10 €
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 EFP0028.4	Sizilianische Zitrone Herzhaft und Wild im Geschmack mit Zitronenzesten	❄️ ☀️	40-60	4 kg Dose	14,00 €	56,00 €

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

❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung



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

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

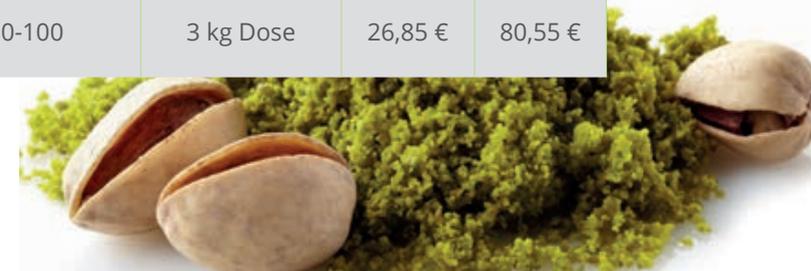
GESCHMACKSINTENSIV & NATÜRLICH



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	18,45 €	92,25 €
TOP T0002	Alba Extra 100 % Feine Haselnuss aus dem Piemont leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	22,10 €	66,30 €
T0002.10	Alba Extra 100 % Feine Haselnuss aus dem Piemont leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	❄️ ☀️	80-100	10 kg Dose	21,50 €	215,00 €
T0047	Piemont I.G.P. 100 % Haselnüsse aus dem Piemont I.G.P.	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	26,85 €	80,55 €



➔ 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	53,00 €	159,00 €

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

❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung

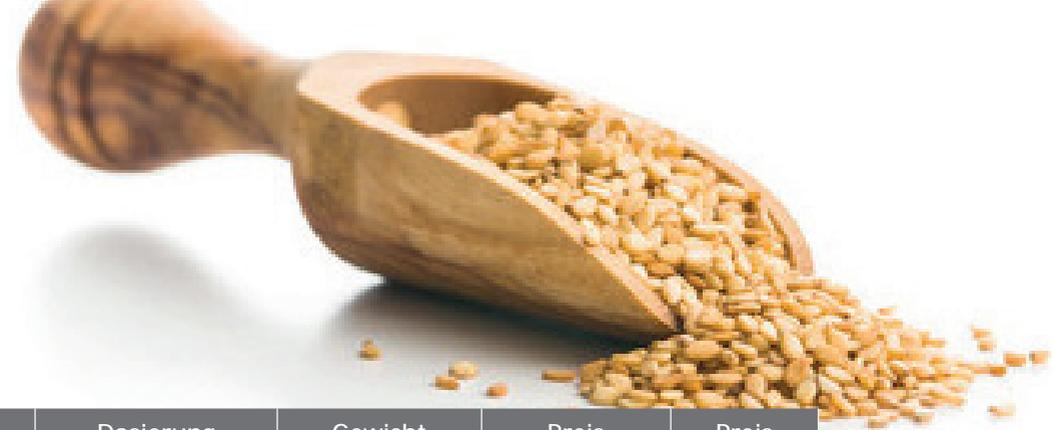
Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



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

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	8,50 €	42,50 €
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	20,00 €	100,00 €
EFP0010	100 % Mandel leicht geröstet fein in der Note und leicht im Geschmack	❄️ ☀️	80-100	5 kg Eimer	20,00 €	100,00 €
EFP0025	100 % Pekannuss die nordamerikanische, mildere Variante der Walnuss	❄️ ☀️	80-100	5 kg Eimer	33,00 €	165,00 €
EFP0008	100 % Macadamia die „Könignuss“ – buttrig im Geschmack und leicht im Schmelz	❄️ ☀️	80-100	5 kg Eimer	45,00 €	225,00 €
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

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 einzigartig 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	❄️☀️	25-35	5 kg Eimer	19,90 €	99,50 €
EFP0002.5	Vanille Geschmack Schmeckt nach Vanillepudding	❄️☀️	25-35	5 kg Eimer	11,50 €	57,50 €
T0076	Vanille Tahiti* Blumiges, würziges Aroma mit fruchtiger Note.	❄️☀️	25-35	3 kg Dose	109,75 €	384,13 €

TOP Angebot!

➔ 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	6,44 €	34,80 €
60912	Stracciatella im 10 kg Eimer Kakaohaltige Fettglasur 25 % Kakaoanteil	nach Wunsch	10 kg Eimer	4,15 €	41,50 €
T0275	Dunkle Stracciatella Kakaobasis 22-24% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella "Noir"-Eis	nach Wunsch	3 kg Dose	6,20 €	18,60 €
TOP EFP0004	Schokoladenüberzug Kakaobasis 10-12% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella-Eis	nach Wunsch	5 kg Eimer	5,70 €	28,50 €



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

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)
EFP0003	Butterkeks mit dem typischen „deutschen Butterkeks“ Geschmack	❄️ ☀️	50-80	5 kg Eimer	11,92 €	59,60 €
EFP0011.5	Waldmeister Passt zum Eis mit Milch und auch als Sorbet mit Zitrone ohne AZO-Farbstoff	❄️ ☀️	30-40	1,2 kg Dose	11,40 €	13,68 €
EFP0012	Kokosnuss mit vielen Kokosflocken	❄️ ☀️	80-100	5 kg Eimer	10,60 €	53,00 €
EFP0014.3	Karamell intensive feine Karamellpaste	❄️ ☀️	50-70	3 kg Eimer	9,50 €	28,50 €
PG/54/B	Malaga Uvetta Reich an eingelegten Sultaninen in Marsala Wein	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	10,50 €	31,50 €
PG/27	Malaga-Sirup ohne Rosinen	❄️ ☀️	50-70	3 kg Dose	11,38 €	34,14 €
PG/35/B	Ocean Blue mit einem angenehmen Vanillegeschmack	❄️ ☀️	50-70	3 kg Dose	8,34 €	25,02 €
EFP0028.4	Sizilianische Zitrone Herzhaft und Wild im Geschmack mit Zitronenzesten	❄️ ☀️	40-60	4 kg Dose	14,00 €	56,00 €
PG/19L	Limonen-Paste 100 % für gehaltvolles Fruchteis (Limone Invernale)	❄️ ☀️	50-70	3 kg Dose	11,80 €	35,40 €
EFP0029	Ingwer intensive feine Ingwer Note	❄️ ☀️	40-60	4 kg Dose	10,20 €	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.de

GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN
& GESCHMACKSINTENSIV

➔ **Geschmackszubereitungen**



CL

CL

CL

CL

CL

CL

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 Apfelmark und Zimtnote	❄️ ☀️	30-60	1,5 kg Dose	20,00 €	30,00 €
EFP0039	Cognac (natürlich) Der französische Edel-Brandwein in Pastenform mit echtem Cognac	❄️ ☀️	10-20	1,5 kg Dose	16,50 €	24,75 €
EFP0040	Cointreau-Orange Natürliches Cointreau-Aroma mit original Cointreau	❄️ ☀️	20-30	1,5 kg Dose	19,40 €	29,10 €
EFP0041	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	❄️ ☀️	20-30	1,2 kg Dose	17,50 €	21,00 €
EFP0041.5	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	❄️ ☀️	20-30	5 kg Eimer	16,99 €	84,95 €
EFP0042	Grüntee Mit hohem Anteil an Matcha Grüntee Aromatisches Grüntee Aroma	❄️ ☀️	20-30	1,5 kg Dose	23,50 €	35,25 €
EFP0043	Marc de Champagne (natürlich) Mit echtem Marc de Champagne Sehr kräftig und einmalig im Geschmack	❄️ ☀️	20-30	1,5 kg Dose	24,00 €	36,00 €
EFP0044	Marzipan (natürlich) Mit echtem Lübecker Marzipan und sehr fein im Geschmack	❄️ ☀️	20-30	1,5 kg Dose	15,00 €	22,50 €
EFP0046	Salziges Karamell mit gesalzener Butter und Guérandesalz	❄️ ☀️	50-60	5 kg Eimer	8,90 €	44,50 €

TOP

TOP

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

HOCHWERTIGE ZUTATEN
& GESCHMACKSINTENSIV



➔ Geschmackszubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0036	Rahm-Karamellcreme feiner Karamell	❄️ 🔥	20-30	5 kg Eimer	12,49 €	62,45 €
EFP0035	Rum Jamaika Mit Original 70% Vol Jamaika Rum und leichter Barrique-Vanille Note	❄️ 🔥	10-20	1,5 kg Dose	14,00 €	21,00 €
EFP0034	Schwarzwälder Kirschwasser Mit echtem Schwarzwälder Kirschwasser	❄️ 🔥	30-40	1,2 kg Dose	15,00 €	18,00 €
EFP0032	Whiskey Sehr intensiver und konzentrierter Geschmack	❄️ 🔥	10-20	1,5 kg Dose	19,00 €	28,50 €
EFP0033	Zimt mit dem typischen Geschmack	❄️ 🔥	20-30	1,5 kg Eimer	11,00 €	16,50 €
NEU EFP0047	Spirulina Konzentrat Neutraler Geschmack - Das natürliche Färbemittel für kreatives Eis	❄️	15-25	1,25 kg Flasche	49,80 €	62,25 €



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.de

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	17,00 €	25,50 €
CL	EFF0002	Banane natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	15,39 €	23,09 €
CL	EFF0003	Blutorange natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	18,00 €	27,00 €
	EFF0004	Cassis (schwarze Johannisbeere)	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	23,30 €	34,95 €
CL	EFF0005	Erdbeere natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	15,00 €	22,50 €
CL	EFF0006	Himbeere natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	25,00 €	37,50 €
CL	EFF0007	Kirsche natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	13,70 €	20,55 €
CL	EFF0008	Kiwi natürliche Fruchtpaste	❄️ ☀️	20-40	1,5 kg Dose	19,37 €	29,05 €

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.



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	17,60 €	26,40 €
	EFF0010	Maracuja/Pasionsfrucht	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	17,00 €	25,50 €
CL	EFF0011	Pfirsich natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	14,00 €	21,00 €
CL	EFF0012	Preiselbeere natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	31,00 €	46,50 €
CL	EFF0013	Zitrone natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	12,50 €	18,75 €



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.de

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)
EFV0001	Butterkeks und Cookie Variegato Schokoladencreme, reich an feinen Keksstückchen	nach Bedarf	5 kg Eimer	13,00 €	65,00 €
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 €

→ Variegati Frucht

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFV0002	Variegato Amarena reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	5 kg Eimer	9,70 €	48,50 €
EFV0035	Variegato Amarena reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	6,90 €	6,90 €
EFV0033	Variegato Passionsfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	10,10 €	10,10 €
EFV0032	Variegato Waldfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	3 kg Eimer	8,60 €	25,80 €
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 €





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%
Sprühdahmilmilchpulver

Grundprodukte
Dextrose
Kristallzucker
Invertzuckersirup

Basen und Bindemittel
Base Milch 30/M

Geschmack
100% Reine Walnuss

Variegati / Marmorierer
Feigen Variegato



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

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 %
Frucht



Ohne
Zuckerzusätze



Ohne
Konservierungsstoffe



Nicht
wärmebehandelt



Ohne
Farbstoffe



Ohne
Aromen



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	2,70 €	8,37 €
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.

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

❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung



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

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	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
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	Tagespreis*	Tagespreis*
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	Tagespreis*	Tagespreis*
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	Verfügbarkeit nach Anfrage!	

*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.



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 Konservierungsmittel, 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.

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

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		
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	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	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		
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!
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		Verfügbarkeit nach Anfrage!
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.

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

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



KONZENTRIERTE FRUCHTZUBEREITUNGEN



HOCHWERTIGE ZUTATEN

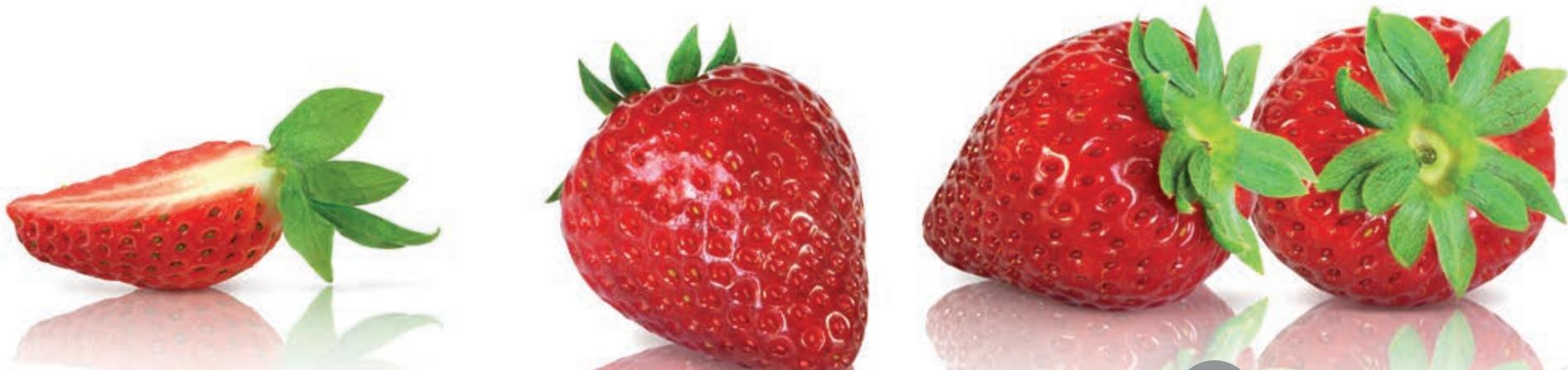


TORRONALBA

➔ **Pasten aus konzentrierter Frucht**



Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
T0178.16	Erdbeere konzentrierte Paste mit Fruchtfleisch und Samen	❄️ ☀️	50-70	3,5 kg Dose	18,30 €	64,05 €	✓	✓	✓
T0178.17	Mango konzentrierte Paste mit süßem Geschmack, mit Alphonso Mango-Püree	❄️ ☀️	50-70	3,5 kg Dose	10,90 €	38,15 €	✓	✓	✓
T0178.18	Melone konzentrierte Paste mit dem frischem Geschmack der Frucht	❄️ ☀️	50-70	3,5 kg Dose	11,60 €	40,60 €	✓	✓	✓



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

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	16,15 €	16,15 €
TB0448	Yoglat Greco feiner griechischer Joghurt Geschmack	❄️ ☀️	30-50	1 kg Beutel	16,90 €	16,90 €
TB0492	Mascarpone feiner Mascarpone Geschmack	❄️ ☀️	50	1 kg Beutel	16,80 €	16,80 €

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.



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



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)
T0042	Marron Glace (Kastanie) Feine Paste mit mit ausgewählten Marroni-Stückchen	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	14,90 €	44,70 €
T0021	Amaretto Feine Paste mit Süß-und Bittermandeln (Amaretto Makronen-Geschmack)	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	16,00 €	48,00 €
T0286	Crème Brûlée Geschmack des berühmtesten französischen Desserts	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	11,40 €	34,20 €
T0270	Crema Sinfonia Mandel, Haselnuss und Nougatpaste	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	19,30 €	57,90 €
T0310	Cremino Wie die Cremino-Praline aus Turin mit Kakaobutter, Zucker und Haselnüssen	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	15,10 €	45,30 €
T0058	Cremosa Klassische Eiercreme	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	10,50 €	31,50 €
T0018	Crocantino al Rhum Traditionelles Rum-Aroma mit Krokant	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	15,25 €	45,75 €
T0368	Dama Bianca Weisse Schokolade	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	12,90 €	38,70 €
T0290	Fior Di Panna Gehaltvoller Milchgeschmack	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	10,00 €	35,00 €
T0561	Fiori Di Sambuco (Holunder-Blüte) feiner Geschmack der Holunderblüte mit natürlichem Aroma	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	8,50 €	29,75 €
T0348	Colazione all' Italiana süße Paste mit Kaffee-Toffee Geschmack	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	10,75 €	32,25 €
T0059	Lemon Cream Eiercreme mit Zitronennote	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	10,75 €	32,25 €

NEU

NEU

NEU

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

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	12,70 €	44,45 €
T0109	Lakritz Typischer Geschmack der Süßholz-Wurzel mit natürlichem Lakritzpulver	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	10,70 €	37,45 €
T0267	Panna Cotta Geschmack des Desserts Panna Cotta, dass in ein Eis verwandelt wird	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	8,30 €	29,05 €
T0235	Sorriso Bianco Milchschokolade mit geviertelten Haselnüssen / Küsschen Weiß	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	16,00 €	48,00 €
T0013	Torroncino S Typischer weißer Nougat mit hohem Haselnussanteil	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	15,40 €	30,80 €
T0223	Zabaione*N* Zabajone mit Ei und Marsala-Weincreme	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	11,95 €	35,85 €
T0294	Delizia di Cocco wie Pralinen mit weißer Schokolade, Kokos und Mandelgranulat	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	14,90 €	47,70 €
T0288	Bubble Gum Typischer Geschmack des rosa Kaugummi	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	10,60 €	37,10 €
T0528	Spekulalba Mit dem Geschmack des Spekulatius Keks	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	14,70 €	44,10 €
T0020	Marzipan Süß- und Bittermandeln mit Krokantkörnchen	❄️ 🔥	80-100	3 kg Dose	15,55 €	46,65 €

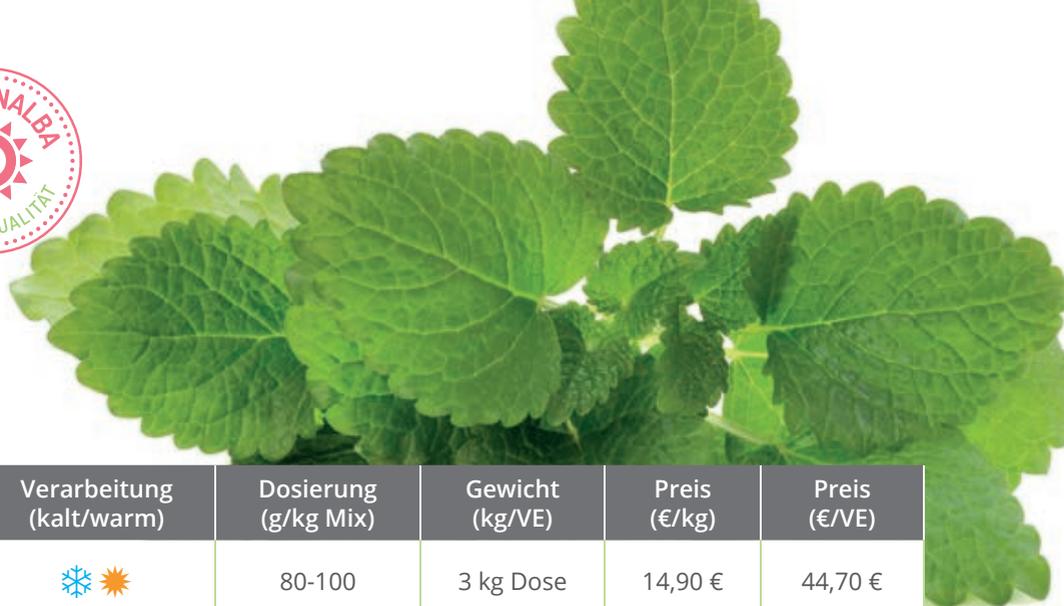


GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

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)
T0026	Crema Caffé Mischung aus gerösteten Kaffeebohnen, Haselnüssen und Zucker	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	14,90 €	44,70 €
T0066	Erdnuss 100 % geröstete und ausgewählte Erdnüsse	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	11,30 €	33,90 €
T0110	Grüne Minze Voller Geschmack der Piemont-Minze	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,15 €	32,03 €
T0154	Weisse Gletscher Minze Kräftiger und erfrischender Geschmack weißer Pfefferminze	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,00 €	28,00 €
T0237	Cassata Geschmack des sizilianischen Dessert Ricotta mit kandierten Früchten und Zitrusaroma	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
T0266	Cappuccino Typischer Geschmack des Cappuccino mit gefriergetrocknetem Kaffee	❄️ ☀️	80-100	3,5kg Dose	9,60 €	33,60 €
T0274	Zimt (Cannella) reich an Ceylon-Zimt	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,65 €	30,28 €
TB0320	Base Nerobiscotto Geschmack des Oreokeks-Kerns	❄️ ☀️	40-55	1 kg Beutel	11,05 €	11,05 €

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.de

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	12,25 €	36,75 €
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	85,90 €	257,70 €
T0209	Pinolta Pinienkernpaste, hergestellt aus Mandeln mit ganzen Pinienkernen arttypischer, Mandelgeschmack	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	25,80 €	77,40 €
T0260	St. Honore Typischer Geschmack der Saint-Honoré-Torte	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	7,65 €	26,78 €
T0227	Tiramisu Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Marsala-Wein, Ei und Kaffee	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	11,80 €	35,40 €
T0454	Tiramisu ohne Alkohol Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Ei und Kaffee ohne Alkohol	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	10,20 €	30,60 €
T0090	Zuppa Inglese Fantasien von Aromen und würzigen Aromen, die an den berühmten italienischen Pudding erinnern	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,30 €	32,55 €
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	41,75 €	125,25 €
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	19,95 €	59,85 €



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	9,45 €	33,08 €
T0119	Amarena Mit Amarenakirsch-Stückchen	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,30 €	39,55 €
T0093	Ananas Mit frischem Geschmack, sowie kleinen Ananas-Stückchen	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,80 €	30,80 €
T0221	Wassermelonen Charakter der Frucht und mit Wassermelonensaft verfeinert	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	13,05 €	45,68€
T0083	Orange Mit Orangensaft angereichert und dem typischen Geschmack der Agrumen	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,30 €	36,05 €
T0084	Banane Mit Bananenfruchtfleisch	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,15 €	28,53 €
T0137	Zeder Saurer und leicht bitterer Geschmack, typisch der Zeder	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,10 €	28,35 €
T0120	Kirsch Charakter frischer und säuerlicher Kirschen	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,00 €	38,50 €
T0094	Kokosnuss Mit einem hohen Anteil an Kokosflocken	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,90 €	31,15 €
T0085	Erdbeere Mit Erdbeerfruchtfleisch	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,15 €	42,53 €

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



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	13,60 €	47,60 €
T0091	Kiwi Säuerlicher Charakter der Frucht mit Kiwifruchtfleisch	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
T0086	Himbeere Mit süßem aromatischen Charakter der Frucht	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0081	Zitronen Mit Zitronensaft	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,20 €	32,20 €
T0138	Mandarine Mit natürlicher Mandarinen-Essenz	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,90 €	38,15 €
T0123	Mango Mit Alphonso Mango-Püree	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,35 €	32,73 €
T0092	Maracuja Mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,90 €	34,65 €
T0124	Apfel Mit dem Charakter des grünen Apfels und mit Apfelsaft verfeinert	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,55 €	29,93 €
T0199	Granatapfel (Melograno) Mit Granatapfelsaftkonzentrat	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	14,05 €	49,18 €
T0140	Cantaloupe-Melone Mit dem Charakter der Cantaloupe-Melone und mit Melonensaft verfeinert	❄️ ☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,85 €	37,98 €



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	15,25 €	53,38 €
T0089	Brombeere Mit Fruchtstückchen	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	12,40 €	43,40 €
T0196	Papaya Mit dem vollen Charakter der Frucht	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	11,55 €	40,43 €
T0162	Birne Charakter der Frucht und mit Birnsaft verfeinert	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	8,55 €	29,93 €
T0125	Grapefruit (Pomпельmo) Mit dem typisch bitteren Charakter der Frucht und mit Grapefruitsaft verfeinert	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	9,20 €	32,20 €
T0131	Rosa Grapefruit Belebender Geschmack und mit Grapefruitsaft verfeinert	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0340	Rose Mit dem Geschmack und Duft der Rose	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	9,05 €	31,68 €
T0142	Tropical Mix aus verschiedenen tropischen Aromen	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	9,60 €	33,60 €
T0187	Veilchen Mit dem Geschmack und dem Duft des Veilchens	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	9,60 €	33,60 €
T0172	Pfirsich Erfrischender Geschmack typisch der Sommerfrucht mit gelbem Pfirsichfleisch	❄️ 🔥	80-100	3,5 kg Dose	8,25 €	28,88 €

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

KAKAO & SCHOKOLADE

FEINSTER GESCHMACK
& HOHE QUALITÄT



TORRONALBA



➔ **Kakao**

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	26,45 €	79,35 €
T0235	Sorriso Bianco / Küsschen Weiß Milkschokolade mit geviertelten Haselnüssen	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	16,00 €	48,00 €
T0356	Crema Cacao Elite Schoko creme mit einem hohen Prozentanteil an Kakaomischungen erster Wahl	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	12,50 €	37,50 €
T0241	Delizia di Praline Typischer Geschmack der beliebten Haselnuss-Pralinen-Spezialität	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	21,90 €	65,70 €
T0191	Crema Barbarella Haselnüsse und Kakao mit dem Geschmack der berühmten streichbaren Kakaocreme	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	12,80 €	38,40 €
T0054	Jamaika Mischung aus Haselnüssen und Kakao, mit Rum aromatisiert	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	23,95 €	71,85 €
T0368	Dama Bianca Weisse Schokolade	❄️ ☀️	80-100	3 kg Dose	12,90 €	38,70 €



KAKAO, SCHOKOLADE & NOUGAT

FEINSTER GESCHMACK & HOHE QUALITÄT



TORRONALBA



➔ Kakao Fertigmischungen



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	10,20 €	20,40 €
TB390	Milchschokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des Milchschokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,6 kg Beutel	12,50 €	20,00 €
TB391	Weisse Schokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des weissen Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,5 kg Beutel	13,75 €	20,63 €
TB0440	Dark Schokolade Pulverprodukt für die Vorbereitung des Dark-Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,8 kg Beutel	9,50 €	17,10 €
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	11,45 €	20,61€

➔ Nougat



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	15,30 €	45,90 €
T0024	Gianduja S Mischung aus Kakao und 30 % Haselnüssen mit Zucker	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	17,60 €	52,80 €
T0025	Gianduja AGF Mischung aus Kakao und Haselnüssen (leicht gesüßt)	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	19,15 €	57,45 €
T0023	Gianduja Amara Beste Haselnüssen und eine feine Mischung aus niederländischem Kakao, ohne Zuckerzusatz, keine Farbstoffe oder Konservierungsmittel	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	20,10 €	60,30 €
T0517	Gianduja Messina Klassische Gianduja Paste mit hohem Haselnussanteil und Kakao, mit 30% Zucker.	❄ ☀	80-100	3 kg Dose	16,90 €	50,70 €

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)
TV0564	Gesalzenes Karamell Gesalzenes Karamellvariegato mit intensivem Geschmack	❄️ ☀️	nach Bedarf	3,5 kg Dose	8,80 €	30,80 €
TV0254	Albarella Feine Kakaomischung mit ausgewählten Haselnüssen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	9,20 €	27,60 €
TV0329	Casanova Schokoladencreme mit Espresso Note und Espresso-Baiser Stückchen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	13,35 €	40,05 €
TV0238	Cereal Five Milchschokoladencreme mit 5 aufgerösteten Cerealien	❄️ ☀️	nach Bedarf	2,5 kg Dose	11,80 €	29,50 €
TV0136	Corn Time Haselnusscreme mit knackigen Cornflakes	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	16,10 €	48,30 €
TV0327	Don Giovanni Schokoladencreme mit kleinen Makronen	❄️ ☀️	nach Bedarf	2,5 kg Dose	12,95 €	38,85 €
TV0160	Farcicream Alba Haselnuss- und Kakaocreme, mit dem Geschmack des berühmten Brotaufstriches	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	10,05 €	30,15 €
TV0406	Farcicream Gl. 8 Haselnuss- und Waffelcreme	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	14,75 €	44,25 €
TV0271	Karamell Leckere und intensive Creme mit Karamell-Geschmack	❄️ ☀️	nach Bedarf	3,5 kg Dose	8,15 €	28,53 €
TV0465	Dulce De Leche Mit dem Geschmack nach Art der typischen Spezialität aus Südamerika	❄️ ☀️	nach Bedarf	1,3 kg Dose	11,40 €	14,82 €
TV0434	Pralinen Kakao- und Haselnusscreme mit gehackten Haselnüssen der „adeligen“ Praline	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	13,75 €	41,25 €



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	Sorrison Amaro / Küsschen Hochwertige Kakao- u. Haselnusscreme mit Haselnüssestückchen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	15,55 €	46,65 €
TOP TV0484	Lady Pinat Hochwertige Schokolade und Haselnüsse mit duftenden Butterkeksen, Sahne und halb gerösteten Erdnüssen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	11,15 €	33,45 €
TV0285	Nerobiscotto Mit dunkler Schokolade und Kakaokeksen des Oreo Kekes	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	13,50 €	40,50 €
TV0506	Mandelkrokant Leckere weisse Schokoladencreme mit Mandeln, Mandelkrokant und Mandelstückchen. Perfekt mit einer gerösteten Mandelpaste	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	17,10 €	51,30 €
TV0222	Wafer Time Gianduiacreme mit Waffel-Stückchen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,00 €	36,00 €
TV0195	Whiskey mit dem Blend eines hochwertigen Whiskey	❄️ ☀️	nach Bedarf	3,5 kg Dose	11,30 €	39,55 €
TOP TV0527	Caffè Hochwertiges Caffè Variegato	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	9,90 €	34,65 €
TOP TV0179	Pistacchio Dubai Pistaziencreme aus reinen Pistazien mit einem hohen Anteil an Pistazienstücken	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	18,45 €	55,35 €
TOP TV0435	Pistazien Ein köstliches Variegato mit dem vollen Geschmack der reinen Pistazien	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	18,45 €	55,35 €

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

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	12,30 €	30,75 €
TV0113	Pasta Profiterol Fondente Kakaocreme und Haselnüsse, mit dem Geschmack der berühmten Konditoreispezialität	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,10 €	36,30 €
TV0437	Barbarella Creme mit Haselnüssen und Kakao Geschmack	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,70 €	38,10 €
TV0487	Biscotto Haselnusscreme mit knackigen Cornflakes	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	11,20 €	33,60 €
TV0354	Colazione all'Italiana Creme mit Kakao und Haselnüssen mit Zwieback Stückchen	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,70 €	38,10 €
TOP TV0547	Dunkler Crunch Waffelstücken und weiße Schokolade, perfekt mit Gianduja, Haselnuss und Schokolade	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,65 €	37,95 €
TOP TV0548	Weisser Crunch Waffelstücken, Haselnuss und Schokolade, perfekt mit weißer Schokolade, Gianduja und Haselnuss	❄️ ☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	11,45 €	34,35 €



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	6,45 €	32,25 €
TV0488	Maddy Cream Bianca Creme mit weißer Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	❄️ ☀️	nach Bedarf	5 kg Dose	7,65 €	38,25 €
TV0501	Maddy Cream Fondente Creme mit dunkler Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	❄️ ☀️	nach Bedarf	5 kg Dose	6,75 €	33,75 €
TV0181	Maddy Cream Pistacchio Creme mit Pistazien für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	❄️ ☀️	nach Bedarf	5 kg Dose	14,75 €	73,75 €

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 dekorieren.



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

❄️ kalte Verarbeitung ☀️ warme Verarbeitung



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

VARIEGATI FRUCHT

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



TORRONALBA

➔ **Variegati Frucht**

Variegatis von Torrionalba

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.



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	14,30 €	50,05 €
TVF0419	Feige/ Karamell Dickes Variegato mit karamellisiertem Zucker angereichert und mit Feigen Filets	nach Bedarf	3,5 kg Dose	10,85 €	37,98 €
TVF0502	Ingwer Mit dem scharfen Geschmack der Ingwerwurzel und mit kandierten Ingwerstückchen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	16,90 €	59,15 €
TVF0544	Mango Reichhaltig bestückt mit halbkandierte Stücken der Mango	nach Bedarf	3,5 kg Dose	12,95 €	45,33 €
TVF0475	Cassata Aromatisiertes Variegato mit Zimt, mit einem hohen Anteil von kandierten Früchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	11,95 €	41,83 €
TVF0242	Erdbeere Süßer und leicht säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	10,95 €	38,33 €
TVF0366	Waldfrucht Mit verschiedenen Beerenfrüchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	14,30 €	50,05 €
TVF0246	Kiwi Süßer und säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	8,50 €	29,75 €
TVF0243	Heidelbeere Reicher und intensiver Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	9,45 €	33,08 €
TVF0545	Arancia Variegat reich an Orangenschalen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	14,20 €	49,70 €
TV0562	Passion Fruit (Maracuja) Variegat mit Passionsfrucht Körnern	nach Bedarf	3,5 kg Dose	14,10 €	49,35 €
TV0549	Lemon Pie Zitronencreme mit Crunch Stückchen	nach Bedarf	3 kg Dose	12,30 €	36,90 €
TV0558	Granatapfel Variegat mit 30 % Granatapfel Körnern und natürlichem Aroma	nach Bedarf	3,5 kg Dose	13,80 €	48,30 €



SCHOKOLADEN ÜBERZÜGE

VIELE VERSCHIEDENE SORTEN - FÜR VIELE REZEPTIDEEN



Weißer
Schokolade



Dunkle
Schokolade



Zitrone



Cappuccino



Pistazie



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	9,50 €	47,50 €
T0521	Extra weißer Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄️	nach Bedarf	5 kg Eimer	10,30 €	51,50 €
T0523	Limone Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄️	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	10,20 €	25,50 €
T0525	Pistazien-Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄️	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	12,25 €	30,63 €
T0526	Cappuccino-Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄️	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	10,35 €	25,88 €



DEKORE

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

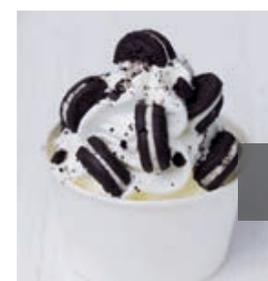


→ Keks- & Waffelprodukte

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

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 60203-SB	Smet Micro Raspel Vollmilch 9 mm dünn gerollt	2 kg Karton	8,38 €	16,75 €
NEU 60205-SB	Smet Micro Raspel Zartbitter 9mm dünn gerollt	2 kg Karton	8,23 €	16,45 €
NEU 60207-SB	Smet Micro Raspel Weiss 9mm dünn gerollt	2 kg Karton	9,70 €	19,40 €
NEU 60219-SB	Raspel „Schwarzwald“ Zartbitter gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	7,05 €	14,10 €
NEU 60220-SB	Raspel „Schwarzwald“ weiss gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	7,48 €	14,95 €
NEU 60278-SB	Raspel „Schwarzwald“ geraspelt dünn geraspelt	5 kg Karton	7,06 €	35,30 €
TOP 60298-SB	Weißer Schokoladen-Raspel „Parmesan“ fein gehobelt	5 kg Karton	7,96 €	39,80 €
TOP 60290-SB	Schokoladen-Raspel grob grob geraspelt	5 kg Karton	7,38 €	36,90 €



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



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

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	8,90 €	8,90 €
EFD0201	Eisforum Nougat Splits mind. 33 % Kakaoanteil	2,5 kg Karton	11,50 €	28,75 €
EFD0207	Eisforum Schokostreusel dragiert mind. 50 % Kakaoanteil	2,5 kg Karton	10,20 €	25,50 €
EFD0208	Eisforum Schokosplitter dragiert mind. 50 % Kakaoanteil	3 kg Karton	10,25 €	30,75 €
60284-SB	Mokkabohnen	1 kg Beutel	9,50 €	9,50 €
60280-SB	Schokoladen-Streusel 32/68	1 kg Beutel	4,80 €	4,80 €



→ Beleg Kirschen

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
AM/01.2	Amarenakirschen	5 kg Dose	5,80 €	28,99 €
TPS/15	Amarena Soße	7 kg Kanister	4,07 €	28,50 €

DEKORE

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



➔ Nussdekore

NEU

TOP

TOP

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
60406-SB	Eisforum Torroncino Streusel geraspelter weißer Nougat	2 x 2,5 kg Beutel	14,32 €	71,60 €
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*
TD0067	Erdnuss Streusel fein gehackt	2 kg Beutel	10,50 €	21,00 €
PV/04	Pistazien ganz ohne Schale	2 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
PV/03	Pistazien-Granulat	1 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
262014	Gebrannte Mandeln ganze gebrannte Mandeln	2 x 2,5 kg Beutel	16,30 €	65,20 €

*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.



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	4,70 €	4,70 €
60332-SB	Toffee-/Sahne-Karamellstücke	1 kg Beutel	10,90 €	10,90 €
60334-SB	Zuckerstreusel bunte Zuckersticks	1 kg Beutel	4,90 €	4,90 €
60282-SB	Mini-Schokolinsen	1 kg Beutel	8,95 €	8,95 €

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

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



DEKORE

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

→ Eisliköre

Art.-Nr.	Beschreibung	Alkohol	Gewicht (kg/VE)	Preis Flasche	Preis (€/VE)
20700-SB	Brotto Alchermes-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	13,10 €	157,20 €
20701-SB	Brotto Amaretto-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	13,40 €	160,80 €
20702-SB	Brotto Caffè-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	14,70 €	176,40 €
20703-SB	Brotto Cherry-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	14,10 €	169,20 €
20704-SB	Brotto Cioccolato-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	13,10 €	157,20 €
20705-SB	Brotto Curacao blau-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	14,30 €	171,60 €
20706-SB	Brotto Curacao rot-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	14,30 €	171,60 €
20707-SB	Brotto Mandarino-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	14,00 €	168,00 €
20708-SB	Brotto Maraschino-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	13,40 €	160,80 €
20709-SB	Brotto Menta-Eislikör	28%	1 ltr. Kunststoffflasche VE = 12 Flaschen / Krt.	10,70 €	128,40 €



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



Rund um die Uhr einkaufen!

www.eisforum.shop.de

TOPPINGS

FEINSTER GESCHMACK

→ Toppings

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TPS/01	Amarena	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/20	Schokolade-Minze	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/16	Vanille	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/18	Kokosnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/19	Weisse Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/21	Praline	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,95 €	35,70 €
TPS/01	Amarena	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/12	Heidelbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/03	Tropical	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/10	Kaffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/06	Banane	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €

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.



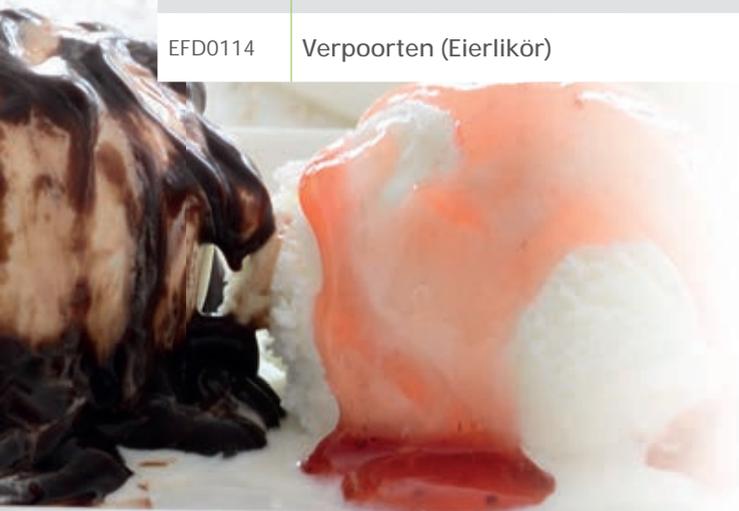
Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

TOPPINGS

FEINSTER GESCHMACK

→ Toppings

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TPS/04	Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/14	Schokolade	nach Wunsch	1x 13,5 kg Kanister	4,07 €	54,90 €
TPS/05	Erdbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/09	Himbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/02	Mango	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/07	Kiwi	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/08	Haselnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/11	Karamell Toffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
TPS/13	Waldfrucht	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,50 €	33,00 €
EFD0114	Verpoorten (Eierlikör)	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	9,95 €	59,70 €



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



kalte Verarbeitung



warme Verarbeitung



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 per Spedition

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

Versand per Paketdienst

bis 30 kg: 6,90 €/Paket
Ausland: 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:

Über 1.500,00 € (brutto) Zahlungsziel nach Vereinbarung

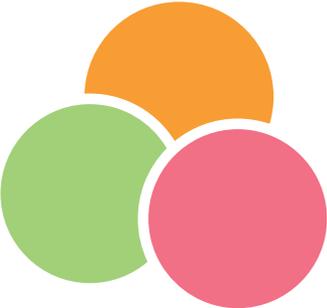
Bestellungen und Versand:

Bestellungen, die bis 12.30 Uhr eingehen, werden in der Regel am gleichen Tag versendet. Die Zustellungszeit beträgt in der Regel 2 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 Eisdieleen-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.

