

Handwerklich hergestelltes Speiseeis für Eisdieleen,
Eiscafé, Konditoreien und Gastronomie



Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Premium-Eis der Spitzenklasse

... eiskalte Verführungen
... heiß begehrt



Herstellung / Produktion

Wir haben uns der Qualität verschrieben!

Getreu dem Motto „Vom Besten noch ein bisschen mehr“ steht Taberna-Eis.de für einen kompromisslosen Qualitätsanspruch.

Unsere Begeisterung für Speiseeis beginnt bereits bei der sorgfältigen Auswahl der Zutaten. Wir verwenden ausschließlich erstklassige Rohstoffe – teils direkt aus Italien importiert, teils frische, regionale Produkte – die unseren hohen Qualitätsansprüchen in jeder Hinsicht entsprechen.

Original italienische Traditionsrezepte und eine durchgehend handwerkliche Herstellung in Meisterqualität, von der ersten Zutat bis zum fertigen Eis, prägen unser Produkt seit mehr als 25 Jahren.

ein Premium-Eis der Spitzenklasse.

In unserer neu renovierten, modernen Betriebsstätte produzieren wir mit einer Kapazität, die Lieferengpässe gerade im Sommer bei Eisdielen und Eiscafés ausschließt!

Warum handwerklich hergestelltes Eis?

Unser Speiseeis wird in traditioneller Handarbeit hergestellt – so, wie man es seit jeher aus der Eisdielen kennt – und unterscheidet sich deutlich von industriell produzierter Eiscrème. Während industrielles Eis häufig einen Luftaufschlag von bis zu 100 % enthält, liegt dieser bei uns lediglich bei 20–25 %.

Was bedeutet das konkret? Ein Liter Milch wiegt etwa ein Kilogramm. Ein Liter industriell gefertigtes Eis hingegen bringt oft nur rund 0,5 Kilogramm auf die Waage. Der Grund dafür ist der hohe Luftanteil, mit dem viele Hersteller kalkulieren – teils mit 100 % oder sogar mehr.

Wir setzen bewusst auf einen deutlich geringeren Luftaufschlag. Das sorgt für eine besonders dichte, cremige Konsistenz und ein intensives Geschmackserlebnis.

Ob klassisches Milcheis aus frischer Vollmilch oder fruchtiges Sorbet aus echten Früchten (sofern möglich regional bezogen) – begeistern Sie Ihre Gäste mit raffinierten, original italienischen Eiskreationen, die durch hervorragende Cremigkeit und einen vollen, kräftigen Geschmack überzeugen.

Die Entscheidung ist einfach:

Entscheiden Sie sich für Geschmack und höchste Qualität!
Entscheiden auch Sie sich für



Qualität im Vordergrund

Luxus zu einem Preis, den sich tatsächlich Jede(r) leisten kann.

"Qualität zu einem Preis, der Sinn macht – das ist unsere Gelato-Formel."

Luxus, der das Portemonnaie Ihrer Kunden nicht leert – Qualität, die keinen Kredit erfordert!
Einfach, direkt und perfekt auf Sie und Ihre Kunden zugeschnitten!

Handwerklich hergestelltes Speiseeis in Premium-Eisdielen-Qualität



Jedes Gelato aus unserer Manufaktur ist ein besonderes Geschmackserlebnis, das Sie und Ihre Kunden begeistern und rundum glücklich machen wird.

Wenn Sie Ihren Gästen in Ihrem Café, Gastronomiebetrieb oder Geschäft etwas wirklich Außergewöhnliches bieten möchten, stehen wir Ihnen als Partner zur Seite und beliefern Sie mit unserem Gelato – einzigartig und von höchster Qualität.

Möchten Sie einen Geschmack, der heraussticht?

Jeder Löffel unseres Gelatos ist etwas Besonderes: Geschmacksrichtungen, die über „einfach gut“ hinausgehen. „Durchschnittlich“ gehört nicht zu unserem Wortschatz. Unser Speiseeis ist nicht bloß ein Dessert, sondern ein gefrorenes Meisterwerk, für das unsere Chefin persönlich bürgt.



**Nichts ist überzeugender
als die eigene Meinung!**

**Gerne stellen wir Ihnen unverbindlich und
kostenfrei verschiedene Eisproben zur Verfügung.**

Eisdiele / Eiscafé

**Sie betreiben bereits ein Eiscafé, eine Eisdiele
oder einen Eiskiosk?
... dann konzentrieren Sie sich zu 100 % auf das
Wesentliche:**

Die Zufriedenheit Ihrer Gäste!

**Unser beliebtes Taberna Premium-Speiseeis wird ganz sicher auch Ihre Gäste
überzeugen, denn nichts ist überzeugender als Qualität und feiner Geschmack!**

Kennen Sie die Vorteile einer angenehmen Zusammenarbeit?

- ✓ Große Auswahl, mehr als 65 verschiedene Eissorten
- ✓ Speiseeisherstellung auch nach Kundenwunsch möglich
- ✓ Schnelle und kompetente Lieferung
- ✓ Keine Engpässe mehr in den Stoßzeiten
- ✓ Kein unnötiger Müll, wir liefern in 5 L Edelstahlschalen (nicht 4,7 l Einweg aus Plastik!)
- ✓ Faire Preise

Weitere Vorteile:

- ✓ Mehr Freizeit, mehr Zeit für Ihre Gäste
- ✓ Keine Lohnkosten für die Eisherstellung
- ✓ Keine Ausfälle durch Krankheit oder defekte Maschinen
- ✓ Keine Energiekosten für die Produktion
- ✓ Keine Kosten für Lagerhaltung der Rohstoffe
- ✓ Keine Kosten für Wartung und Instandhaltung der Produktionsmaschinen



Selbstständigkeit

Ihr Erfolg ist unser Ziel

Sie planen die Neueröffnung einer Eisdiele, eines Eiscafé's oder eines kleinen Eisladens?

Eine gute Planung ist bereits der halbe Erfolg!

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung im Umgang und Verkauf von Speiseeis.

Wir wissen „wie der Hase läuft“ und geben unser Wissen gerne an Sie weiter. Je früher Sie uns in Ihrer Planungsphase kontaktieren, desto besser können wir Sie unterstützen.

Sparen ohne auf Qualität verzichten zu müssen:

Durch unsere Kontakte sind wir in der Lage Ihnen von Anfang an gleich mehrere 1.000 Euro einsparen zu können. Dies beginnt bereits mit der Auswahl und Anschaffung der richtigen Eiseitrine und erstreckt sich meist über die gesamte technische Einrichtung und Ausstattung.

Genauso helfen wir gerne mit Tipps und Anregungen bei der Anordnung Ihrer gesamten Einrichtung, um Ihnen Ihre künftigen Arbeitsabläufe so einfach wie nur möglich zu gestalten.

Das richtige Gerät und die richtigen Utensilien am richtigen Platz. Kurze Wege bedeuten bequeme und vor allem schnellere Arbeitsabläufe.

Große Auswahl, mehr als 65 Sorten

In unserer neu renovierten, modernen Betriebsstätte produzieren wir mit einer Kapazität, die Lieferengpässe gerade im Sommer bei Eisdiele und Eiscafé's ausschließt!

Traditionelle, originale italienische Rezepte, die handwerkliche Herstellung aus Meisterhand, machen unser Eis zu dem was es ist - ein Premium-Eis der Spitzenklasse.

Schreiben wir gemeinsam Ihre Erfolgsgeschichte!

Für ein unverbindliches Beratungsgespräch bei uns in der Manufaktur oder direkt bei Ihnen vor Ort stehen wir gerne zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns zwecks Terminabsprache: 07272 / 95 89 663 oder 0157 585 347 39

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Ihre Ecaterina Iuras
Konditormeisterin
und das gesamte
Taberna-Eis Team

Gastronomie / Café

wesentlich höhere Umsätze

... und ein Eis zum Dessert in Ihrem Café / Konditorei- oder Gastronomiebetrieb

Ob im gemütlichen Café, im Restaurant, Bistro oder draußen im Biergarten: An warmen Tagen ist ein Eisbecher eine willkommene Erfrischung — und für einige Gäste vielleicht der Grund, öfter bei Ihnen einzukehren!



bei gleichbleibenden Kosten

Eine Verlagerung der Abverkäufe im Tageszyklus ermöglicht es Ihnen, Ihre Mitarbeiter bestmöglich einzusetzen.

Speiseeis punktet mit einer erheblich längeren Haltbarkeit als klassische Süßwaren. Keine Einbußen mehr durch eine zu kurze Mindesthaltbarkeitsdauer.

Skop in Skop System

Umsätze erhöhen

Sie sind bereits stolzer Besitzer einer Bäckerei, Konditorei, oder einem anderem Ladenlokal und möchten Ihre Umsätze ohne Personalaufstockung wesentlich erhöhen?

ohne Mehraufwand, ohne Risiko

Durch den Abverkauf unserer „Eisbecher to go“ aus der Selbstbedienungstheke haben Sie so gut wie keinen Mehraufwand an Personalkosten.

In jedem Deckel (130 ml) befindet sich ein Holzlöffel, sodass Ihre Kunden unverzüglich in den Genuss unseres Gelatos kommen können.

Durch die neue Generation an Gefriertruhen ist der Stromverbrauch extrem minimal.

Stecker in die Steckdose und der Verkauf kann durchstarten.



... große Auswahl an weiteren, verschiedenen Sorten



AUCH SPAGHETTI-EIS TO GO

*Verfügbarkeit der Sorten kann saisonal variieren.



Hierfür bieten wir

- > 130 ml Becher mit Holzlöffel im Deckel
- > 500 ml Becher
- > Spaghetti Eis to Go (bereits fertig zubereitet)
- > aktuell 3 verschiedene Eistorten
- > Miettruhen ab 10,00 € pro Monat

Kontaktieren Sie uns bitte zwecks unverbindlichem Beratungsgespräch, Eisproben oder Bestellung: 07272 / 95 89 663 oder 0157 585 347 39. Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Mehr als 65 Eissorten

Taberna Eis EISMANUFAKTUR

Spezialgebiet der in Hördt gelegenen Eismanufaktur sind kreative Eissorten, ausschließlich mit italienischen Zutaten traditionell per Hand hergestellt und ohne die Verwendung von Geschmacksverstärkern.

Mit maximal 20 Prozent Luftanschlag hat das Speiseeis zudem die optimale Konsistenz und Cremigkeit. Über 65 Geschmacksrichtungen kann die Eismanufaktur bereits zu ihrem Sortiment zählen. Jeden Monat erfindet Inhaberin Ecaterina Iuras eine neue Eissorte, die dann als Eis des Monats verkauft wird. Dabei darf es auch mal etwas verrückter sein, wie zum Beispiel Lebkuchen-Kokos-Rum, Erdbeer-Basilikum oder Mango-Kokos-Chili. Anregung findet sie dabei in den Jahreszeiten. Eisdiele, Eiscafés, Bäckereishops, Restaurants und Konditoreien aus der Region kann die Manufaktur zu ihren Kunden zählen. Doch auch Privatpersonen können mittwochs und sonntags beim Fabrikverkauf vor Ort den kalten Genuss in Haushaltsmengen einkaufen.



Taberna-Eis.de
Ecaterina Iuras Konditormeisterin
Schulzenstr. 34 76771 Hördt
Tel.: 07272 9589663 info@taberna-eis.de



**Entscheiden auch Sie sich für
Qualität & Geschmack!**