

Bio-Eis zum Mitnehmen

für Gastronomen
und Händler



Regionalwaren BFM KG

Mail: vertrieb@zucker-und-zimt.de

Tel: 03 6 91/87 99 693

Web: www.zucker-und-zimt.de

DE-ÖKO-039



ZUCKER & ZIMT

Wer wir sind...

Zucker & Zimt ist die Thüringer Premium-Marke für qualitativ bessere, nachhaltige, süße Produkte aus handwerklicher Manufaktur-Herstellung.

Wir kombinieren für den Kunden die Vorzüge von Speiseeis; Genuss, Unbeschwertheit und Lebensfreude mit den Vorzügen einer Coffeeshop-Marke; Lifestyle, Atmosphäre und Modernität.

Die handgemachten Eis-Produkte bilden das Herzstück von Zucker & Zimt. In der Eisenacher Eismanufaktur werden die hochwertigen Eissorten und feinen Toppings im kleinen Rahmen mit viel Handarbeit hergestellt.

Seit 2006 betreiben wir mit dem Konzept Zucker & Zimt Café-Restaurant Stores mit klarer Ausrichtung auf kontrolliert biologische Herstellung, am besten aus regionaler Erzeugung in Mitteldeutschland. Die neuen Bio-Eis-Produkte konnten wir daher über Jahre entwickeln und den ständigen Gästekontakt in der Gastronomie nutzen um unsere Genuss-Ideen zu optimieren.

Aufgrund großer Nachfrage in den eigenen Shops sowie bei bestehenden B2B-Kunden haben wir uns 2018 entschlossen, auch handelbare Genusswaren zu entwickeln. Von Marmeladen, Eiswaffeln, Pralinen & Schokoladen bis hin zum Bio-Eis durften wir zuerst in den eigenen Filialen, dann bei örtlichen Partnern und anschließend im Eigenvertrieb bis hin zum Großhandel alle Erfahrungen sammeln.

Die Außenwirkung von Zucker & Zimt offenbart den Kunden umfassende Kompetenz und ergibt ein stimmiges Konzept für den bewussten Genießer. Diese Kombination aus Produkt und Image ist auf dem regionalen Impuls-Eis-Markt einzigartig.

Das Know-How der Betreiberfamilie beruht auf 30 Jahren familiärer Eisproduktion, ausführlicher persönlicher Gastronomie-Erfahrung, Hochschulabschlüssen sowie umfassendem Wissen in Marketing und Kommunikation.

Wir würden uns freuen, mit Ihnen zukünftig und nachhaltig zusammenarbeiten zu dürfen!

Ihre Familie Eichholz



Eisenach | Eis- und Schokoladenmanufaktur | Goldschmiedenstraße 1
Eisenach | Café-Restaurant | Markt 2
Eisenach | Kombüse | Markt 2
Eisenach | Konditorei und Tortenwerkstatt | Bahnhofstraße 7
Eisenach | Werkstatt | Georgenstraße 9

Was darf's sein?



Nuss: Muss - wenn es einfach Vollnuss sein muss.

Kräftiges Haselnussmus trifft Nougat und Thüringer Wald-Ziegen-Milch vom Hof Rösebach bei Eisenach. Die Milch zeichnet sich durch ihren enorm milden Geschmack aus, der im Eis nicht von Kuh-Milch zu unterscheiden ist.

Sie profitieren somit von den Vorteilen der Verwendung von Ziegenmilch und zugleich vom perfekten Milch-Eis-Geschmack mit gerösteter Haselnuss und cremig-süßem Haselnussnougat.

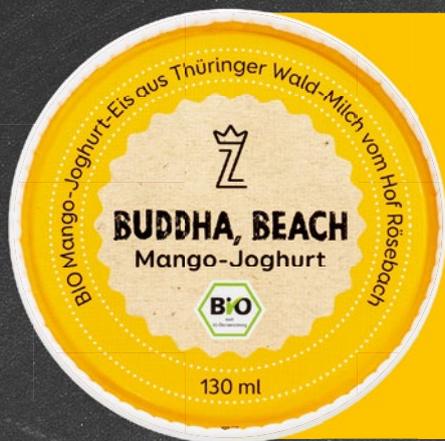


Das ist echtes Freibad-Gefühl im Becher.

Wundervoll reife Bananen bilden die Basis für dieses sommerliche, cremige Eis mit dezenter Süße. Die knackige Peru-Schokolade als feinherbes Topping auf dem Bananen-Sorbet erinnert an Stracciatella-Eis und sorgt mit Crunch für den besonderen Genussmoment. Das Eis für Planschbecken-Piraten und waschechte Dudes mit Liegewiesen-Lässigkeit.

Als Sorbet natürlich komplett vegan.





Das ist Urlaubsgefühl im Eisbecher.

Sonnengereifte Alphonso-Mango aus Indien in idealer Symbiose mit Thüringer Wald-Ziegen-Milch und Thüringer Ziegenmilchjoghurt vom Hof Rösebach bei Eisenach ergeben ein ebenso kräftiges wie erfrischendes Mango-Lassi-Eis. Die Milch zeichnet sich durch ihren enorm milden Geschmack aus, der im Eis nicht von Kuh-Milch zu unterscheiden ist. Sie profitieren somit von den Vorteilen der Verwendung von Ziegenmilch und zugleich vom perfekten Joghurt-Eis-Geschmack mit würziger Mango & angenehmer Säure.



Der Gipfel der Schokolade.

Die Tradition des peruanischen Schokoladenbaus reicht bis an die Hänge des legendären Macchu Picchu (übersetzt Alter Gipfel). Zucker & Zimt greift mit Xoco ^ Picchu diese Genusswelt auf und stellt aus peruanischer Zartbitterschokolade ein Schokoladen-sorbet der Extra-Klasse her: dunkel, kräftig im Aroma und zart im Schmelz. Eine eiskalte Praline für Schokoladen-Fans und Kinder mit Geschmack. Als Sorbet natürlich komplett vegan.



Was ist drin?

- **handgemachte Produkte** aus der kleinen Eismanufaktur in Eisenach
- **gute Bio-Zutaten** wie Thüringer Wald-Ziegenmilch, Rapunzel Haselnussmark, Rohrohrzucker, kräftiges Haselnussnougat, zarte Schokoladenhobel, frische Bananen und Peru-Zartbitterschokolade
- **Bio-Eis-Kreationen** außerhalb der üblichen Standardware zur Gewinnung anspruchsvoller Kunden
- größtes Augenmerk auf **Top-Qualität der Zutaten** zur Sicherstellung idealen Geschmacks von Eis und Toppings
- in jedem **Becher-Deckel ein Löffelchen** für den direkten Genuss



DE-ÖKO-039 EU-/
NICHT-EU-LAND
-WIRTSCHAFT

Wie wird's angeboten?

- **Verpackungseinheit** zu je 18 Becher einer Sorte pro VPE
- **Mit EAN** auf Becher und VPE
- Bezug über Großhandels-Partner wie z.B. Naturkost Erfurt
- Bei größerem Interesse Anlieferung durch eigene Logistik, **kostenfrei ab 350 € je Lieferung**, im Umkreis von 100 km um Eisenach (Thüringen)
- Lieferung Palettenware sortenrein oder gemischt mit Tiefkühl-Spedition in Ihr Lager gern möglich
- Abholung kleiner Mengen in Eisenach **kostenfrei** möglich
- **MHD 9 Monate** ab Herstellungsdatum
- Bei Interesse Überlassung von kompakter TK-Impulskauf-Vitrine im schlicht-edlen Zucker & Zimt Design zur Verkaufsförderung mit Leih-Vereinbarung
- **Markengerät von Liebherr**, 230 V, 130 W für ca. 150 Becher Eis
Maße B 625 x T 680 x H 825 mm



Warum sollten Sie Zucker & Zimt Eis-Spezialitäten anbieten?



Sie können als Gastronom oder Händler von den hochwertigen Produkten und der mitteldeutschen Marke mehrfach profitieren:

- **Umsatz-Steigerung** in Ihrem Objekt durch Zusatz-Verkäufe des speziellen Bio-Eis-Genusses
- **Angebots-Aufwertung** Ihres Sortimentes durch Zugewinn qualitativ bester Produkte
- **Zeitersparnis** durch Reduzierung gastronomischer Zusatz-Aufgaben anhand des Zukaufs eines frischen, fertigen Eis-Produktes in Ihrem Lokal
- **Gute Gewinnspanne** im Handel durch Verkauf eines höherpreisigen, gezielt ausgewählten Produktes durch anspruchsvolle Kunden
- **Wenig Aufwand in Bestellung** und Warenhaltung durch Uhrzeit-unabhängige Online-Bestellformulare sowie eigene Logistik und Anlieferung oder im Bezug über unsere und Ihre Großhandels-Partner wie z.B. Naturkost Erfurt
- **potentiell positive Image-Unterstützung** Ihres Unternehmens durch Verbindung mit der Regional-Nachhaltigkeits-Marke Zucker & Zimt
- **Verkauf eines wohlschmeckenden, regional hergestellten Produktes**, das Ihre Kunden glücklich machen wird und deren Bedarf nach echtem Genuss befriedigt – was wiederum auf Sie als Verkaufsstelle zurückfällt

