

MOUNTAIN ICE-CREAM



FRÜHLING-SOMMER "ASIA" EDITION 2011

Unter dem Motto "Mountain Ice-Cream goes Asia" kreierten unsere Glacemacher drei exotische Aromen. Wie immer bei Mountain Ice-Cream basieren auch diese neuen Aromen auf der Verwendung bester Zutaten.



Glace: Green Tea

Für die Milchglace Green Tea wird der Grüntee aus dem traditionsreichen Pariser Teehaus Mariage Frères verwendet. Das Familienunternehmen Mariage besteht seit dem 17. Jahrhundert und beschäftigt sich bis heute mit viel Leidenschaft mit der Suche nach dem perfekten Tee.

Rahmglace Black Sesam:

Eine wahrhaft aussergewöhnlich überraschende Kreation. Sesamöl wird sehr häufig in der asiatischen Küche verwendet. Der geröstete Sesam ist geschmacklich kräftig, nussig und sehr würzig. Der kultivierte Sesam stammt von Wildpflanzen aus Südasien ab. An Fundstätten wurde Sesam bis ins 3. Jahrtausend v. Chr. archäologisch nachgewiesen. Grund genug für Mountain Ice-Cream ein fein abgestimmtes Aroma von Sesamöl und Black Sesam zu wagen.



MOUNTAIN ICE-CREAM AG

Promenade 75 • 3780 Gstaad

Telefon +41 33 748 71 61 • Fax +41 33 748 71 60 • www.mountainicecream.ch

MOUNTAIN ICE-CREAM



Sorbet Lychee:

Das Fruchtmarmelade des Lychee-Sorbet wird vom premium Fruchtmarmeladehersteller Boiron hergestellt. Mit wenig Fruchtsäure abgerundet eine herrlich süsse Versuchung. Die Früchte vom Lycheebaum werden auch als die Chinesische Haselnuss oder Liebesfrucht bezeichnet.

FRÜHLING-SOMMER "ALP" EDITION 2011

Alpen-Caramel Fleur de Sel de Camargue:

Mit viel Leidenschaft vereinen unsere Glacemacher feinste Caramel-Stücke und handgeschöpftes Fleur de Sel aus der südfranzösischen Camargue mit der Alpen-Caramelglace. Ein anregend süss-salziger Hochgenuss für alle Gourmets.



Sorbet Alpenminze-Zitrone:

Wie eine Alpenbrise entfaltet dieses Sorbet sein frisches Aroma.

Joghurtglace Kirschen Sauerrahm:

Die Joghurtglace wird aus dem feinen Joghurt der Bergmolkerei Schönried hergestellt. Die Kirschen-Fruchtzubereitung stammt aus Schweizer Qualitätsproduktion.



MOUNTAIN ICE-CREAM AG

Promenade 75 • 3780 Gstaad

Telefon +41 33 748 71 61 • Fax +41 33 748 71 60 • www.mountainicecream.ch