

MOUNTAIN ICE-CREAM



FRÜHLING-SOMMER “BRASIL” EDITION 2012

Mountain Ice-Cream “goes Brasil”. Die ausserordentliche Biodiversität der Natur Brasiliens spiegelt sich in der grossen Früchtevielfalt des grössten der südamerikanischen Länder wieder. Grund genug für Mountain Ice-Cream ein paar frische Sorbets aus erlesenen Früchten zu kreieren.



Sorbet: Acerola

Die Früchte des Acerola-Strauchs sind sauer und besitzen ein leicht „apfeliges“ Eigenaroma.



Sorbet: Cajá

Typisch brasilianische Frucht mit anspruchsvollem Geschmack. Das Fruchtfleisch ist reich an Mineralien.



Sorbet: Papaya

Die Papaya ist stark in Nordosten Brasiliens verbreitet. Ihr fein süsslicher Geschmack ist ein hervorragende Vitamin C-Quelle.



Sorbet: Maracujá

Aromatisch, erfrischend und angenehm säuerlich drückt sie ihr Aroma besonders gut im Speiseeis aus.



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

FRÜHLING-SOMMER EDITION 2012



Rahm Glace: Fior di latte Amarena

Fior di latte mit einer Amarena-Kirschen Variegato ist wie der Name schon verrät eine typisch italienische Spezialität. Kurz und treffend „Amore“.

Rahm Glace: Kokosnuss

Reines Kokosnusseis eine Liebhaberei oder ein Versuch Wert?



FRÜHLING-SOMMER “ALP” EDITION 2012



Rahm Glace Blaueis

Etwas für die Kleinen aber auch für die Grossen. Die Egelblaue Glace hat einen sehr feinen Geschmack nach Banane.

Rahm Caramel & Niedlentäfel

Feinstes biologisch hergestelltes Caramel mit handgemachten Niedlentäfel aus dem Saanenland, Bergmilch und Bergrahm sind die Basis dieser authentischen Alpencaramelglace.



Joghurt Glace Lemon Sauerrahm

Wahrlich eine erfrischende Kreation. Die natürliche Säure des Schönrieder Bergjoghurt in Kombination mit frischen Zitronenzesten.

MOUNTAIN ICE-CREAM AG

Promenade 75 • 3780 Gstaad

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