

## Cremige Bergmilchglace für kühle Genuss-Momente

### Tolle Aromen aus der Region Gstaad

Mountain Ice-Cream – eine natürliche Bergmilchglace aus der Region Gstaad Saanenland. Diese wird vom kreativen Glacemacher Beat Locher in handwerklicher Manier hergestellt. Mit seinen Glacen hat er sich einen Namen gemacht. Rund 140 Aromen kreierte er bereits – fein, säuberlich ausgewogen vergleichbar mit einem komplexen Wein. Der Fantasie und Aromenvielfalt scheinen keine Grenzen gesetzt.

### Natürlich gute Ice-Cream braucht keine Zusatzstoffe

Für die Herstellung der Premium Rahm-Glace verwendet der Glacemacher Bergmilch, Bergrahm, Bergjoghurt und Bergbutter aus der Region. Dazu kommen ausschliesslich natürliche Fruchtpräpares und Aromen für die erfrischenden Sorbets. Auch ohne Einsatz von Konservierungsmitteln wird ein gutes Haltbarkeitsdatum erreicht. Wir sind der Ansicht, dass die einzigen Lebensmittel, die mit dem Alter besser werden, Wein und Käse sind.

### Neue Trends setzen

Beat Locher hat eine rege Fantasie für immer neue und auch gewagte Kreationen, die oft in Zusammenarbeit mit der lokalen Topgastronomie entstehen. Die Aromenvielfalt reicht von Löwenzahn-Limetten-Sorbet über Veilchen- bis hin zu Gänseleberglace. In diesem Jahr hat Mountain Ice-Cream schon zwölf neue Aromen im Sortiment aufgenommen. Darunter die Rahmglace-Spezialitäten mit herrlichen italienischen Aromen, wie Pistache Deluxe aus Sizilien und Torrone (Honig Nougat). Neu gibt es auch ein Mojito-Sorbet, bei dessen Komposition sich die Frische der Minze mit dem fruchtigen Aroma der Limette verbindet. Nach dem Motto „Sauer macht lustig“ entstand die gewagte Kreation Rhabarber & Ingwer. Eine besondere Spezialität ist die Rahmglace mit «Arran Gold

Single Malt Whisky Cream», dem Rolls Royce unter den Whisky Creams aus Schottland.

Erhältlich in Hotels, Restaurants und Lebensmittelgeschäften der Region sowie bei Pernet Comestibles, World of Fine Food.

Vertrieb und Kontakt Mountain Ice-Cream:  
[www.mountainicecream.ch](http://www.mountainicecream.ch)



## Creamy Alpine Milk Ices for Refreshing Summer Treats

### Fantastic Flavours from the Gstaad Region

Mountain Ice Cream - made with pure and unadulterated milk from grass-fed cows in the Gstaad-Saenenland region according to traditional methods by gifted ice cream manufacturer Beat Locher. He has already made a name for himself with his mouth-watering ices and sorbets and devised roughly 140 recipes using carefully balanced formulae as complex as those used in wine making. His imagination seemingly knows no bounds and the variety of flavours is endless.

### Delicious organic ice cream needs no additives

Alpine milk, butter, yoghurt and cream from local dairy farmers are used to make this premium ice cream. Only organic fruit purees and flavours are added to make the refreshing sorbets. A satisfactory shelf life can be achieved even without preservatives. In our opinion, the only foods that improve with age are wine and cheese.

### Setting new trends

Beat Locher is a creative genius who constantly comes up with new and even daring flavours, sometimes in collaboration with star chefs in the region. They range from Dandelion & Lime sorbet to Violet and even Foie Gras ice cream. This year alone, the Mountain Ice Cream Company has already added twelve new flavours to its product range. They include delicious Italian flavours such as Pistachio Deluxe from Sicily and nougat Torrone as well as Mojito Sorbet, a marriage of fresh mint and fruity lime aromas. The saying 'sour makes your taste buds crave for more' was the raison d'être behind the bold Rhubarb & Ginger ice. A speciality that deserves a special mention is the Arran Gold Single Malt Whisky Cream made with the Rolls Royce of whisky liqueurs from Scotland. The standard product range currently offers a choice of 33

flavours; seasonal flavours are added regularly.

Available at hotels, restaurants and local food stores, including Pernet Comestibles, World of Fine Food.

Distribution and contact Mountain Ice Cream:  
[www.mountainicecream.ch](http://www.mountainicecream.ch)

