

MOUNTAIN ICE-CREAM



HERBST-WINTER EDITION 2012/2013

Mountain Ice-Cream kreiert für den Herbst-Winter 2012/2013 feine Klassiker. Wie immer bei Mountain Ice-Cream basieren auch diese neuen Aromen auf der Verwendung bester Zutaten.



Rahm Glace: Marrons au Kirsch (alk.)

Die samtige Weichheit der Frucht und die cremige, mit einem Schuss Kirsch verfeinerte Glace erfreuen die Sinne unter der herbstlichen Sonne. Die Maroni stammen aus den Kastanienwäldern der Ardèche in Frankreich, wo der Anbau seit Jahrhunderten Tradition hat.

Rahm Glace: Zimt (mit gedörrten Zwetschgen)

Eine einzige Harmonie, Zimt vereint mit getrockneten Zwetschgen und den rahmigen Zutaten der Glace. Der verwendete Ceylon-Zimt, stammt aus dem besten Anbaugebiet der Welt: aus Sri Lanka.



MOUNTAIN ICE-CREAM

HERBST-WINTER EDITION 2011/2012



Rahm Glace: Erdnuss

Pures Erdnusseis in seiner reinsten Form. Ein Genuss mit dem man fast nicht mehr aufhören kann!

Sorbet: Mandarinen

Mandarineneis lässt das Herz jedes Schleckmauls höher schlagen. Wir lassen eine wahre Rarität für herbstlich-winterliche Dessertkreationen aufleben.



Sorbet: Weintrauben Port (alk.) Fonseca Bin No. 27

Was gibt es schöneres als an einen kalten Winterabend, ein Feuer im Cheminée und ein Glas Portwein? Die Alternative wäre ein Weintrauben-Sorbet verfeinert mit einem Schuss Reserve Port Fonseca Bin No. 27. Tiefe, junge Farbe, herrlich beeriges, einladendes Bouquet. Im Gaumen harmonisch, fruchtig mit Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren. Zeigt viel Kraft, erinnert an Vintage Port.

MOUNTAIN ICE-CREAM AG

Gewerbestrasse 6a • 3770 Zweisimmen

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

MOUNTAIN ICE-CREAM

HERBST-WINTER "ALP" EDITION 2012/2013

Rahm Glace: Alpenmilchschokolade

Ausgewählte Kakaoarten geben dieser Alpenvollmilchschokoladenglace ihren ausgewogenen Charakter. Fein cremig und zartschmelzend.



Rahmglace Glace: Bergerdbeeren

Bergerdbeeren aus Anbaugebieten von 900 bis 1800 m über dem Meer. Die Bergerdbeeren reifen sehr langsam mit der Sonne heran und verfügen so über ein ganz besonderes Aroma.

Doppel Rahm Glace: Double Crème & Meringues

Doppelrahm & Meringues aus dem Saanenland. Alle Zutaten aus der Region vereint in einer Glace. Ein unwiderstehlich cremiger und authentischer Hochgenuss des berühmtesten Schweizer Desserts. Mit Doppelrahm von der Bergmolkerei Schönried und Meringues von Early Beck in Saanen.



MOUNTAIN ICE-CREAM AG

Gewerbestrasse 6a • 3770 Zweisimmen

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