



# PRODUKTÜBERSICHT 2019





## Aus Gutem wird Gutes!

In unserer Eismanufaktur wird das Eis mit viel Liebe und Traditionsbewusstsein hergestellt. Alle Rezepte sind eigene Kreationen und können individuell auf Kundenwünsche umgesetzt werden.

Uns ist es wichtig, ein farblich natürliches, cremiges und streichzartes Eis herzustellen. Wir legen Wert auf einen exzellenten Geschmack und auf gleichbleibend Gute Qualität.

Uns zeichnet vor allem unsere Flexibilität und unser guter Service aus. Durch optimale Arbeitsabläufe und leistungsstarke Maschinen können wir schnell auf Kundenwünsche reagieren. Durch den Einsatz von modernen Schockfrosterern erhalten wir die Qualität und die Cremigkeit des Speiseeis.

Der perfekt abgestimmte Luftaufschlag sorgt nicht nur für eine angenehme Geschmacksentfaltung sondern auch für eine gute Portionierbarkeit: Weniger Luft im Eis = Mehr Kugeln aus der Schale für Sie! Bis zur letzten Kugel erhalten Sie das Speiseeis, das Sie gekauft haben.

- \* über 45 Eissorten
- \* verschiedene Behältergrößen für den Gastrobereich
- \* kleine Behälter für den Einzelhandel
- \* einzelne Eis-Kugel im Becher
- \* verschiedene Trancios, Casatta, Tartufo und Mouse
- \* Eistorten

# Speiseeis Sorten

Unser Produktsortiment reicht von 500ml - 5500ml. Wir beliefern den Einzelhandel und Großmärkte.

## Milcheis

Sorte	5000ml	500ml
Amarena	Nr. 0501	Nr. 0601
Cookies	Nr. 0507	Nr. 0607
Caramel	Nr. 0506	Nr. 0606
Haselnuss	Nr. 0517	Nr. 0617
Joghurt	Nr. 0511	Nr. 0611
Kinderschokolade	Nr. 0512	Nr. 0612
Malaga	Nr. 0516	Nr. 0616
Raffaello	Nr. 0519	Nr. 0619
Schokolade	Nr. 0521	Nr. 0621
Stracciatella	Nr. 0522	Nr. 0622
Snickers	Nr. 0520	Nr. 0620
Tiramisú	Nr. 0524	Nr. 0624
Vanille	Nr. 0525	Nr. 0625
Waldmeister	Nr. 0527	Nr. 0627
Walnuss	Nr. 0526	Nr. 0626
Pistazien	Nr. 0518	Nr. 0618

## Fruchteis

Sorte	5000ml	500ml
Banane	Nr. 0534	Nr. 0634
Erdbeer	Nr. 0536	Nr. 0636
Himbeer	Nr. 0537	Nr. 0637
Kirsch	Nr. 0538	Nr. 0638
Mango	Nr. 0539	Nr. 0639
Maracuja	Nr. 0541	Nr. 0641
Melone	Nr. 0540	Nr. 0640
Orange	Nr. 0542	Nr. 0642
Zitrone	Nr. 0544	Nr. 0644
Aprikose	Nr. 0532	Nr. 0632

Weitere Eisbehälter Größen: 2,5 Liter; 4,2 Liter; 4,7 Liter; 5,7 Liter sind auch bei uns erhältlich.



# Tipico (120ml) Becher mit Löffel

**GASTRO** *line*

Diese Becher eignen sich optimal für den Heimservice, Kiosk, Vereine oder Gaststätten.

## Tipico Eissorten:

Amarena	Nr. 0101
Schokolade	Nr. 0102
Vanille	Nr. 0103
Haselnuss	Nr. 0104
Cookies	Nr. 0105
Stracciatella	Nr. 0106
Erdbeer	Nr. 0107
Mango	Nr. 0108
Zitrone	Nr. 0109

Verpackungseinheit: 12 Stück/Karton  
Inhalt je Becher: 120ml



## Was ist SOLO?

Solo sind einzeln vorportionierte und verpackte Eiskugeln zum einfachen und hygienisch sauberen Handling im täglichen Geschäft. Sie benötigen keine Eistheke und keinen Portionierer, außerdem haben Sie keinen Verlust durch Reste. Zaubern Sie im Handumdrehen lecker gekühlte Spezialitäten wie z.B. einen Eiskaffee oder Eisschokolade.

Eine Portion hat ca. 50g und ist 6 Monate bei -18° haltbar.

Verpackungseinheit: 18 Stück/Karton  
Kugel ca. 50g in 5 Geschmacksrichtungen

## Unsere SOLO Sorten

Vanille	Nr. 0153
Erdbeere	Nr. 0157
Haselnuss	Nr. 0154
Schokolade	Nr. 0152
Zitrone	Nr. 0159
Mango	Nr. 0160

**EINFACH, SCHNELL UND SAUBER**

**Eiskaffee  
Eisschokolade  
Sekt Sorbet  
Solero**



## *Cremino Piemontese*

Gianduja Torino Eis auf Biskuit-Boden  
darauf eine dünne Schicht Gianduja-Creme,  
danach ein cremiges Nuss-Alba Eis. Das  
Ganze ist mit einer Gianduja-Creme  
überzogen.

Art. Nr. : 0852  
Gewicht ca. : 1200g



## *Cassata Siciliana*

Schokoladen-Eis und Vanille-Eis auf Biskuit-  
Boden, darauf eine Cassata-Creme (zarte  
Creme mit kandierten Früchten). Das Ganze  
mit einer Pistazien-Creme überzogen.

Art. Nr. : 0876  
Gewicht ca. : 1200g



## *Cappuccino Arabica*

Biskuit-Boden getränkt in Kaffee, darauf ein  
Espresso-Arabica Eis, danach eine dünne  
Schicht Kaffee Creme, darauf ein cremiges  
Cappuccino-Eis. Das Ganze bestäubt mit  
Kakao-Kaffee Pulver.

Art. Nr. : 0883  
Gewicht ca. : 1000g



## Tiramisú Classico

Löffelbiskuit, getränkt in Espresso (ohne Alkohol) geschichtet mit Mascarpone-Creme, das ganze mit Kakao-Pulver bestäubt.



Art. Nr. : 0920  
Gewicht ca. : 1200g

## Fior di Frutta

Erdbeerfrucht-Eis und Mangofrucht-Eis durchzogen von Himbeer-Geleé. Das Ganze überzogen mit einer Erdbeer-Glasur.



Art. Nr. : 0890  
Gewicht ca. : 1000g



## Amarenata

Sahne-Eis marmoriert mit Amarena auf Biskuit-Boden, darauf eine dünne Schicht Amarena-Creme, danach Sahne-Eis. Das Ganze überzogen mit Amarena-Glasur und Amarena-Kirschen.

Art. Nr. : 0906  
Gewicht ca. : 1000g



## *Cassata Pistacchio*

Ein Dessert aus einem Vanille-Eis und Pistazien-Eis aus 100 % Pistazien aus Sizilien mit einem Kern von Cassata-Creme (mit kandierten Früchten).

Art. Nr. : 0944  
Gewicht ca. : 110g  
VPE : 12



## *Cassata D'Alba*

Ein Dessert aus einem cremigem Piemonte-Haselnusseis und seidigem Zartbitterschokoladeneis der Kern besteht aus einer zarten Cremefüllung mit Schokosplitter.

Art. Nr. : 0920  
Gewicht ca. : 110g  
VPE : 12



## *Cassata Siciliana Tradizionale*

Ein Dessert aus einem Vanilleeis und Schokoladeneis mit einem Kern von Cassata-Creme (mit kandierten Früchten).

Art. Nr. : 0937  
Gewicht ca. : 110g  
VPE : 12



## *Tartufo D'Alba*

Eine Halbkugel aus cremigem Haselnuss Eis aus Piemonte und einem seidigen Bacio Eis mit Nüssen im inneren ein Kern aus Giandujacream.

Art. Nr. : 0913  
Gewicht ca. : 100g  
VPE : 12



## *Tartufo Bianco*

Eine Halbkugel aus weißem Schokoladen Eis mit Cafe Arabicaeis im Inneren ein Kern aus Cappuccino Soße ummantelt mit weißer Schokolade.

Art. Nr. : 0914  
Gewicht ca. : 100g  
VPE : 12



## *Tartufo al Creme Brulee*

Halbkugel aus Crema Catalana Eis mit einem Kern von Caramel Mou, ummantelt mit flambiertem braunen Zucker und Caramel Topping.

Art. Nr. : 0916  
Gewicht ca. : 100g  
VPE : 12



# Tartufo Sicilia

Halbkugel aus 100% Pistazien Eis und  
Creme Eis, mit einem Kern von Pistazien  
Creme.

Art. Nr. : 0915  
Gewicht ca. : 100g  
VPE : 12



# Tartufo al Spekulatius

Halbkugel aus Zimteis und Schokoladeneis  
mit Orangenstücke, ummantelt mit einer  
Spekulatius-Kruste.

Art. Nr. : 0917  
Gewicht ca. : 100g  
VPE : 12



## *Gugelhupf Salzkaramell (Fleur De Sel)*

Biskuit Boden, Karamelleis mit einer feinen Füllung Caramell Mou Creme verfeinert mit Fleur De Sel.



Art. Nr. : 1023  
Gewicht ca. : 90g  
VPE : 12

## *Gugelhupf Cheese Cake*

Biskuit Boden, Cheese Cake Eis und Erdbeereis mit flüssiger Erdbeersoße.



Art. Nr. : 1024  
Gewicht ca. : 90g  
VPE : 12

## Firmeninformationen

2001 wurde die Firma La Casa Dolce von den Gesellschaftern Anotnino Lacagnina, Gaspare Martorana und Giuseppe Martorana gegründet. Ihr Ziel war es ihre 30 jährige Erfahrung vom Herstellen von Speiseeis zu optimieren. Im März 2012 erfolgte der Umzug in die neu gebauten Geschäfts- und Produktionsräume in der Friedenstr. 94a in Kaiserslautern. Zu unseren Kunden zählen: Eiscafes, Restaurants und Großhändler sowie Einzelhandel.

Für die Belieferung der amerikanischen Stützpunkte sind wir europaweit zertifiziert. Unsere Produktion erfolgt unter den HACCP-Bestimmungen und wird neben den gesetzlichen Kontrollen durch regelmäßige Eigenkontrollen des BAV-Institut Hygiene und Qualitätssicherung GmbH überwacht.



**La Casa Dolce GmbH**  
Eisproduktion, Kuchen, Vertrieb von  
Eisrohstoffen und Zubehör

Friedenstraße 94 A  
67657 Kaiserslautern  
Germany

Telefon: (+49) 0631 - 310 548 71  
Telefax: (+49) 0631 - 310 548 72

[www.lacasadolce.de](http://www.lacasadolce.de)  
E-Mail: [info@lacasadolce.de](mailto:info@lacasadolce.de)