

Gelato[®]

2101

TRIMONTE 100



Speziell zur Herstellung
OHNE PFLANZENFETT
gemäß den Leitsätzen für Speiseeis
von Milcheis

33 à la
Dreidoppel



Absolute Spitze! Berge bauen mit Trimonte 100



Das ist neu:

Ab sofort können Sie Ihr Eis auf neuartige Weise präsentieren. Das neue Gelatorp Eisbindemittel Trimonte 100 enthält ausschließlich Milcfette und erlaubt die Kreation konturenscharfer Berge in der Eistheke. Höchste Qualität, einfache Verarbeitung und attraktive Präsentation machen Trimonte 100 einzigartig.

- ist ideal für Bergeis geeignet
- speziell für die Herstellung von Milcheis
- warm zu verarbeiten
- scharf in den Konturen
- bleibt über mehrere Tage stabil
- ist frei von Pflanzenfett

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Trimonte 100	505	6 x 2,5 kg	Dosierung 100 g : 1 L Milch und 230-240 g Zucker





Berge bauen ohne Pflanzenfett

Gelato verzichtet bei Trimonte 100 – und auch bei allen Gelato Eisbindemitteln – auf Pflanzenfett.

Eine Marktforschungsstudie beweist, dass Kunden in Eiscafé Eisprodukte mit Milchfett gegenüber Eisprodukten mit Pflanzenfett klar bevorzugen.



Und das hat für Eiscafé Vorteile:

1. Keine Kennzeichnung

Mit Trimonte 100 können Sie Ihr Eis als Milcheis deklarieren:

ACHTUNG: Basismassen mit Pflanzenfett dürfen **nicht** als Milcheis deklariert werden

2. Machen Sie das beste Eis

Ab heute können Sie ganz einfach hochwertiges Eis herstellen. Bauen Sie „Berge“ mit dem hochwertigen Trimonte 100 und setzen sich positiv von der Konkurrenz ab.

- Industrie-Eis wird sehr häufig mit Pflanzenfett hergestellt – und schmeckt auch so

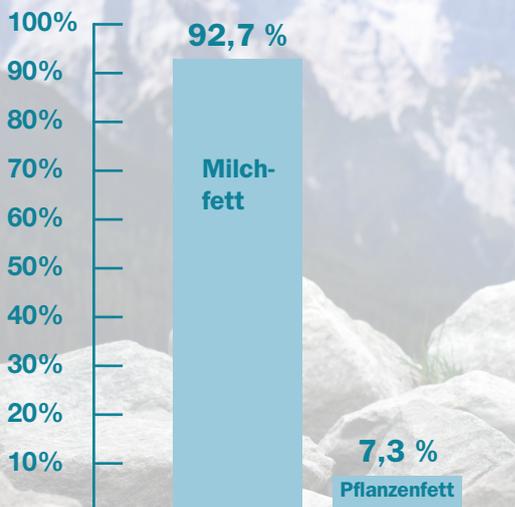
Repräsentative Studie beweist: Kunden wollen Milchfett

Die Antwort der Verbraucher war eindeutig: 92,7 % der Verbraucher erwarten, dass Milcheis mit Milchfett hergestellt ist und wollen nicht, dass Milchfett durch Pflanzenfett ersetzt wird.

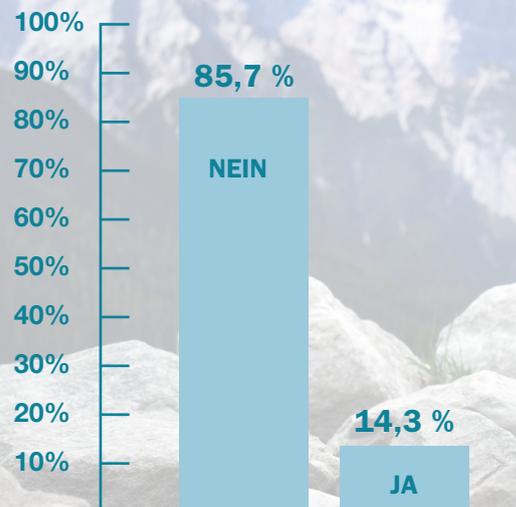
„Wenn wir solche Befragungen durchführen, kommt es selten zu einem solch eindeutigen Ergebnis“, erklärt Karsten Polthier, der Vorstandsvorsitzende der Innofact AG, Düsseldorf.

Im Juni 2011 befragte Innofact in einer repräsentativen Studie mehr als 1000 Personen in Deutschland. Davon 508 Frauen und 512 Männer im Alter von 16 bis 69 Jahren.

Welches Fett erwarten Sie in einem Milcheis?



Finden Sie es gut, wenn Eishersteller das Milchfett durch Pflanzenfett ersetzen?



Ein Blick in die Presse: Milchfett ↔ Pflanzenfett



Pflanzenfett in Speiseeis

Nicht alles in Butter

Immer öfter ersetzt die Industrie beim Speiseeis Milch- durch Pflanzenfett. Wer dies nicht will, sollte auf Zutatenliste und Bezeichnung achten - oder am besten gleich ins Eiscafé gehen.

Wenn es ums Geldsparen geht, ist die Industrie erfinderisch. „Cremissimo“ hat Marktführer Langnese seine beliebte Eissorte genannt. Das klingt nach besten Zutaten, nach Sahne und guter Butter. Tatsächlich aber steckt in dem Eis, abgesehen von entrahmter Milch, kaum noch Milchfett. Wie viel, das gibt die Zutatenliste auf der Verpackung nicht her. Dort steht lediglich die Angabe „Pflanzenfett“ neben den Angaben anderer Zutaten wie entrahmter Milch und Sahne.

FAZ.NET, 23. Juni 2010 – Den vollständigen Artikel von Petra Kirchhoff finden Sie unter:
<http://www.faz.net/artikel/C30535/pflanzenfett-in-speiseeis-nicht-alles-in-butter-30277964.html>

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Süddeutsche Zeitung



Pflanzenfett ist billig

„Die Zeiten, in denen Eis aus Milch mit reichlich Sahne oder Butter gemacht wurde, sind für viele Hersteller schon Vergangenheit.“

Also wird in einigen Sorten die Butter durch billiges Pflanzenfett ersetzt. Natürlich schmeckt man den Unterschied.

SZ vom 30. April 2010 – Den vollständigen Artikel von Marc Widmann finden Sie unter:
<http://www.sueddeutsche.de/leben/verbraucherschutz-eis-ohne-creme-1.935066>

Pflanzenfett statt Sahne

Verbraucher wird oft getäuscht

Der Verbraucher werde durch irreführende Angaben getäuscht und gleichzeitig versuchten die Unternehmen, ihren Schwindel als etwas Positives zu verkaufen, moniert der Verein Foodwatch.

Da es für den Verbraucher oftmals anhand des Produktnamens nicht genau ersichtlich sei, um welche Eissorte mit welchem Milchanteil es sich handle, fordern die Verbraucherkentralen eine eindeutige Kennzeichnung. „Wir können uns beispielsweise vorstellen, dass auf einer Eispackung groß steht: Vanilleeis mit 20 Prozent Pflanzenfett“, sagt Franke.

RP-online, 21. Mai 2010 – Den vollständigen Artikel finden Sie unter:
http://www.rp-online.de/panorama/deutschland/Verbraucherschutz-warner-vor-Mogel-Eis_aid_860249.html

RHEINISCHE POST



zu wenig Milch

Auch bei Eis wird geschummelt

Sie denken, Ihr Lecker-Schmecker-Sommer-Eis besteht aus gesunder Milch, Sahne und Butter? Diese Zeiten sind lange vorbei! Stattdessen steckt oft billiges Pflanzenfett in Becher und Tüte. Natürlich mit Butter-Aroma, damit es wenigstens ein bisschen wie früher schmeckt.

So sehr die Hersteller bei der Qualität sparen, so tief greifen sie bei der Vertuschung dieser Tatsache in die Trick-Kiste. Irreführende Werbebotschaften, wie „Mit Sahne verfeinert“ sollen die Kunden locken – in Wahrheit ist dann höchstens ein Klecks Sahne (rund ein Prozent) im Sahne-Eis zu finden. Und statt „Eiscreme“ steht immer öfter lediglich „Eis“ auf der Packung. Grund: „Eiscreme“ muss mindestens zehn Prozent Milchfett enthalten, bei „Eis“ kann es auch Pflanzenfett sein.

Den vollständigen Artikel finden Sie unter:
<http://www.bild.de/ratgeber/gesund-fit/aromen/billiges-palmfett-statt-teures-milchfett-12386926.bild.html>

Bild