

*Ähem



Glace, die was zu sagen hat!
Der «iisbrächer» überbringt
individuelle Botschaften.

Individualisierte Glacebecher

Sei es für einen speziellen Anlass wie ein Jubiläum, zu einer besonderen Feier, als Kundengeschenk etc. - so wird die Glace mit dem individualisierten Deckel noch ein grösserer Blickfang!

Das feine Standard-Sortiment bestehend aus je fünf Rahmklassiker und Sorbets mit hohem Fruchtanteil wird durch Spezialaromen mit Alkohol und saisonalen Doppelaromen ergänzt.

Die Glace können individuell nach deinen Wünschen zusammengestellt werden und mit eigenem Logo, Farben oder Texten auf dem Deckel bedruckt werden.

Interessiert?

Einfach nach unserem detaillierten Sortiment und der Preisliste fragen:
info@mundart.shop oder 062 737 17 11



Individuelle iisbrächer Deckel

- Mindestabnahme: 24 Becher
- Sorten aus unserem aktuellen Sortiment
- Beschriftung im iisbrächer Look
- Etiketten aus umweltfreundlichem Graspapier
- Deckel rund 7 cm Durchmesser
- Frei in der Gestaltung der Etiketten
- Vorlaufzeit ca. 7 Arbeitstage



Individuelle iisbrächer Siegel

- Mindestabnahme: 12 Becher
- Sorten aus unserem aktuellen Sortiment
- Beschriftung im iisbrächer Look
- Etiketten aus umweltfreundlichem Graspapier
- Textlänge ca. 35 Zeichen (inkl. Leerzeichen)
- Vorlaufzeit ca. 4 Arbeitstage



Kleinserien mit eigenem Aroma auf Anfrage.

In 3 Schritten eine Freude bereiten

1

Sorten
auswählen

2

Gestaltung
erstellen

3

Bestellung
aufgeben



Genussvoll
überraschen

mmmh



Mit einer feinen Glace fängt vieles an. Irgendwie cool, oder?



Idee * Es gibt wenige Dinge auf der Welt, die fast allen Menschen ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Und weil wir kleine Büsis, Sonnenstrahlen oder Partystimmung in unserer Konditorei nicht herstellen können, haben wir Glace gemacht.

Glace lässt sich schenken, teilen und selber geniessen. Sie bringt Menschen zusammen, feiert mit ihnen, sagt «Danke vielmol» oder «Ha di gärn ♥», kühlt erhitzte Gemüter und kann manchmal gar Tränen trocknen.

Zutaten * Wir beziehen unsere Rohstoffe so lokal und regional wie nur möglich und kennen unsere Lieferanten persönlich. Wir verzichten auf chemisches Zeug und packen lieber natürliche Zutaten und eine Menge Rücksicht auf die Umwelt mit rein.



Mit Glace ist es wie mit Menschen: Die Geschmäcker sind verschieden, aber alle sind irgendwie süss.

Verarbeitung * Unser Chef-de-Konditorei, Jürg Klaus, hat sein Rezept über Jahre perfektioniert und streng gehütet. In seiner Genusswerkstatt werkelt er laufend an neuen Sorten und Geschmacksrichtungen. Unter seiner Anleitung wird dann gemischt, aufgerührt, gekühlt und abgeschmeckt. Und erst wenn alles perfekt abgestimmt ist, bildet unsere Glace die typische cremige Textur und luftige Frische, die jeden einzelnen Löffel zum überraschenden Geschmackserlebnis macht.

Und wem das Leben noch nicht bunt genug ist, kann die Glace noch mit Toppings dekorieren.

Verpackung * Damit unsere Glace sich wohl fühlt, achten wir auch bei den Materialien auf Ressourcenschonung. Die Becher bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen. Die Deckel und Löffel sind aus PLA, ein synthetisches Polymer, welches aus regenerativen Quellen gewonnen wird (Maisstärke). Die Graspapier-Etiketten werden überwiegend von Ausgleichsflächen ohne landwirtschaftliche Nutzung gewonnen.

Und falls die Glace per Post kommt, kannst du die Styroporbox der Umwelt zuliebe mit dem beigelegten Etikett gratis wieder retournieren.

Wenn die Zutaten regional sind, die Verarbeitung lokal ist, ein sozialer Mehrwert entsteht und die Glace deinen Geschmack trifft, dann ist das eine win/win/win/win Situation, oder?

Wendepunkt * Seit über 25 Jahren begleitet die Stiftung Wendepunkt Menschen zurück in den Arbeitsmarkt. Jeder Becher Glace bedeutet für die bei uns beschäftigten Menschen eine sinnvolle, anspruchsvolle Arbeit und das Wissen, irgendwo jemandem ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Dürfen wir persönlich werden?
Wir machen auch Firmengeschenke und individuelle Kleinserien auf Anfrage.
www.mundart.shop



Zufrieden?
Sag uns
deine Meinung.