



# Eis zum Mitnehmen

für Gastronomen und Händler

Zucker & Zimt Schuhgasse GmbH

Mail: [vertrieb@zucker-und-zimt.de](mailto:vertrieb@zucker-und-zimt.de)

Fax: 03691/883525

Web: [www.zucker-und-zimt.de](http://www.zucker-und-zimt.de)



ZUCKER & ZIMT

# Wer wir sind...

Zucker & Zimt ist die Thüringer Premium-Marke für qualitativ bessere, nachhaltige, süße Produkte aus handwerklicher Manufaktur-Herstellung.

Wir kombinieren für den Kunden die Vorzüge von Speiseeis; Genuss, Unbeschwertheit und Lebensfreude mit den Vorzügen einer Coffeeshop-Marke; Lifestyle, Atmosphäre und Modernität.

Die Bekanntheit der bestehenden Marke Zucker & Zimt in Thüringen, aufgebaut in zwölf Jahren gastronomischer Tätigkeit in derzeit fünf entsprechend benannten Filialen, wird sich positiv auf die neuen Zusatzprodukte für den Genuss zuhause auswirken und für die Konsumenten das komplette, außergewöhnliche und bewusst ausgewählte Genuss-Erlebnis abrunden.

Die handgemachten Eis-Produkte bilden das Herzstück von Zucker & Zimt. In der Eisenacher Eismanufaktur werden enorm hochwertige Eissorten und Toppings gefertigt. Ergänzend wirken für die Marke erfolgreiche Genuss-Spezialisierungen auf Barista-Kaffee, Bio-Speisen, Konditorei-Produkte, Marmeladen sowie Pralinen & Schokolade. Das Kernprodukt Eis steht im Mittelpunkt und wird durch die Kompetenz in den anderen Bereichen – bei konsequenter Ausrichtung auf Qualität und Kundenzufriedenheit – gestärkt und sorgt für ein gutes Image aller Zucker & Zimt-Produkte.

Die handwerkliche Herstellung der Produkte erfolgt ausschließlich in der Region Thüringen. Durch diese konsequent regionale Ausrichtung schaffen wir eine erlebbare Transparenz für die Gäste, welche aktiv kommuniziert wird. Der Kunde vertraut uns und weiß, dass er etwas Gutes konsumiert.

Die Außenwirkung von Zucker & Zimt offenbart den Kunden umfassende Kompetenz und ergibt ein stimmiges Konzept für den bewussten Genießer. Diese Kombination aus Produkt und Image ist auf dem regionalen Impuls-Eis-Markt einzigartig.

Das Know-How der Betreiberfamilie beruht auf 30 Jahren familiärer Eisproduktion ausführlicher persönlicher Gastronomieerfahrung, Hochschulabschlüssen sowie umfassendem Wissen in Marketing und Kommunikation.

Wir würden uns freuen, mit Ihnen zukünftig und nachhaltig zusammenarbeiten zu dürfen!

Ihre Familie Eichholz



**Eisenach** | Eis- und Schokoladenmanufaktur | Goldschmiedenstr. 1  
**Eisenach** | Café-Restaurant | Markt 2  
**Erfurt** | Eis- und Cupecakemanufaktur | Marktstraße 5  
**Erfurt** | Softeis- und Pralinenmanufaktur | Schuhgasse 7  
**Ilmenau** | Café-Restaurant | Bahnhofstraße 26

# Was darf's denn sein?



Leichtes-Cremiges Milcheis nach Moskauer Sahne Art – von den Kunden geliebt und mit heimatlichen Gefühlen verbunden. Mit Topping von knackiger Stracciatella-Schokolade und schokoladen-umhüllten Valrhona-Knusperperlen mit Waffelkern.

- rein-weißes Sahne -Eis mit vollem Milch-Geschmack
- kontraststarker Crunch durch Schokolade
- schönes Mundgefühl durch Verbindung Knusperkugel-Milcheis-Schokolade



Griechisches Joghurt-Eis mit viel cremigem Joghurt samt einem Topping von hausgemachter Bio-Aprikosen-Sauce.

- perfekte Eiskonsistenz mit dem vollen Geschmack und der Cremigkeit des berühmten griechischen Joghurts
- leichte Säure mit harmonischer Süße reifer Aprikosen im Topping
- ideale Kombination, die optisch und geschmacklich an Urlaub, Relaxen und Genuss erinnert



Wunderbar geschmackvolles, kräftig himbeerfarbenes und kernloses Himbeer-Eis. Zartschmelzend und milchfrei aus vielen Himbeeren mit einem Topping von knackiger Stracciatella-Schokolade für den Crunch-Effekt.

- kräftig rosa-rotes Himbeersorbet ohne Farbstoffe und umwerfendem Himbeer-Geschmack
- knackige Schokolade als optischer und geschmacklicher Kontrast
- vegan und milchfrei!



Cremiges Mousse-Au-Chocolat-Eis auf Basis einer biologischen 70%-Peru-Zartbitter-Schokolade mit Topping von Chili und einer hausgemachten Orangensauce von Bitter- und Saftorangen.

- schokoladig-süßes Eis
- chili-scharfes und orangig-süß-herbes Topping
- vegan und milchfrei!

# Was ist drin?

- handgemachte Produkte aus der kleinen Eismanufaktur in Eisenach
- gute Zutaten wie z.B. reines Himbeermark, saftige Aprikosen, Griechischer Joghurt, Sahne, Milch und kräftige Zartbitterschokolade
- Eis-Kreationen außerhalb der üblichen Standardware zur Gewinnung anspruchsvoller Kunden
- größtes Augenmerk auf Top-Qualität der Zutaten zur Sicherstellung idealen Geschmacks von Eis und Topping
- in jedem Becher-Deckel ein Löffelchen für den direkten Genuss



# Wie wird's angeboten?

- Verpackungseinheit zu je 30 Stück pro Sorte
- Anlieferung durch eigene Logistik, kostenfrei ab 350 € je Lieferung
- Abholung kleiner Mengen in Eisenach kostenfrei möglich
- Anlieferkosten Mindermenge nach günstiger Sondervereinbarung
- MHD 5 Monate ab Herstellungsdatum
- Bei Interesse Überlassung von kompakter TK-Impulskauf-Vitrine im schlicht-edlen Zucker & Zimt Design zur Verkaufsförderung mit Leih-Vereinbarung

Markengerät von Liebherr, 230 V, 130 W  
Maße B 625 x T 661 x H 913

# Warum sollten Sie Zucker & Zimt *Eis-Spezialitäten* anbieten?

Sie können als Gastronom oder Händler von den hochwertigen Produkten und der regionalen Marke mehrfach profitieren:

- Umsatz-Steigerung in Ihrem Objekt durch Zusatz-Verkäufe des speziellen Eis-Genusses
- Angebots-Aufwertung Ihres Sortimentes durch Zugewinn qualitativ bester Produkte
- Potential zur Erweiterung des Kundenkreises durch das neue Angebot unter Ausnutzung der bestehenden Kunden des Zucker & Zimt
- Zeitersparnis durch Reduzierung gastronomischer Zusatz-Aufgaben anhand des Zukaufs eines frischen, fertigen Eis-Produktes in Ihrem Lokal
- Größere Gewinnspanne im Handel durch Verkauf eines höherpreisigen, gezielt ausgewählten Produktes durch anspruchsvolle Kunden
- Wenig Aufwand in Bestellung und Warenhaltung durch Uhrzeit-unabhängige Online-Bestellformulare sowie eigene Logistik und Anlieferung
- potentiell positive Image-Unterstützung Ihres Unternehmens durch Verbindung mit der Regional-Nachhaltigkeits-Marke Zucker & Zimt
- Verkauf eines wohlschmeckenden, regional hergestellten Produktes, das Ihre Kunden glücklich machen wird und deren Bedarf nach echtem Genuss befriedigt – was wiederum auf Sie als Verkaufsstelle zurückfällt