

Gewinne mehr Kunden
und reduziere deinen
CO₂-Fußabdruck.



**NEU:
DIE REVOLUTION
FÜR DEN EIS-MARKT**

**CO₂
EINSPAREN**



**OHNE
ALLERGENE**



**OHNE
MUH**



VEGAN



WONACH FRAGT DER MARKT?

Mehr Nachhaltigkeit:

29% der Konsumenten achten beim Kauf ihrer Lebensmittel auf Nachhaltigkeit.¹

Es wird laktosefrei(er):

Laut Bundesministerium für Ernährung sind 15-20% der deutschen laktoseintolerant.²

80% der Käufer von laktosefreien Produkten haben keine diagnostizierte Unverträglichkeit.²

Mehr pflanzliches Eis:

Das pflanzliche Eis-Segment ist im Einzelhandel von 2020-2022 um 19% gewachsen.³

MIND. **40%**
WENIGER CO₂-
AUSSTOSS⁴



EINFACH TAUSCHEN UND MEHR KUNDEN ANSPRECHEN

- 40-65% weniger CO₂-Ausstoß im Vergleich zu Eis auf Milchbasis.⁴
- Besseres Schmelzverhalten als Eis auf Milchbasis.
- Fluffig cremige Konsistenz.
- Eiskalt für alle: 100% allergenfrei für alle Anwender.
- 1:1 wie Eis auf Milchbasis zu verwenden.
- Gewohnt leckerer Vanilleeis-Geschmack.
- Kein Eigengeschmack nach Hafer oder Soja.



(N)ICE FÜR ALLE(S)

Egal ob Softeis, Gelato, Shakes oder eigene Kreationen.
Unser Eis-Mix funktioniert mit allen herkömmlichen Maschinen.



ANWENDUNG:



Der flüssige Eis-Mix verhält sich 1:1 wie Eis auf Milchbasis.

Einfach den flüssigen Mix in die Maschine geben und nach Maschinenanleitung verwenden. Für ein fluffiges Softeis-Ergebnis empfehlen wir, die Maschine auf das höchste Aufschlagvolumen einzustellen.



Für Gelato kann der Eis-Mix einfach als Basis verwendet werden.

Vor der Maschinenanwendung können flüssige Geschmacksrichtungen untergerührt werden und im Anschluss der Anwendung kann mit groben Stückchen verfeinert werden.

RESTAURANTS
& HOTELS

FREIZEIT &
VERGNÜGUNG

SOFTEIS: GEFRAGT IN JEDEM KANAL.

In Deutschland soll das Gesamtvolumen von Softeis-Verkäufen bis 2033 um **34% auf 1.460 Tonnen wachsen.**⁵

Warum als Flüssigbasis?

Ein flüssiger Mix gewährleistet eine konstante Qualität. Verschiedene Faktoren wie u.a. schwankende Wasserqualität, ein ungenaues Verhältnis von Wasser zu Eis-Mix oder dem Einkauf einer anderen Milch können das Eis maßgeblich verändern.

Zudem garantiert ein flüssiger Mix eine einfache und sichere Herstellung, da der Arbeitsschritt des Anrührens vermieden werden kann.

CATERING
& EVENTS

Beispielrechnung:

10L Eis-Mix entsprechen bis zu 17L Softeis. Das ergeben 226 Portionen á 75ml.

EK Eis/Portion	0,13 €
EK Becher & Löffel	0,10 €
VK/Portion	2,50 €
Profit/Portion	2,27 € = 91%

Ø Verkauf/Tag	30 Stück
Profit/Jahr	24.856,50 €

(Die Preishoheit obliegt dem Handel!)

CO₂
EINSPAREN



OHNE
ALLERGENE



OHNE
MUH



OHNE
GLUTEN



VEGAN



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:

Produktname	Flora Professional Plant Ice Cream Mix 7,3 % Fett
BE-GTIN	8719200275447
Bestelleinheit	1 x 10l Bag-in-Box
Restlaufzeit	56 Tage (nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen)
Lagerung	Gekühlt bei +2 °C bis +7 °C
Zutaten	Linseproteinzubereitung (Trinkwasser, 1,1% Linsenmehl), Zucker, Kokosöl (7,2%), Glukosesirup, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisatoren (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen), Speisesalz, Farbstoff (Carotin), Aroma.
Deklarationen	Ohne deklarationspflichtige Allergene*, vegan

*o.d.A.: Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

¹IDH Konsumentenreport: Deutschland Q2 2023(4.394 Befragte):

<https://www.bonial.com/de/presseundblog/idh-konsumentenreport-q2-2023-gesunde-ernaehrung-ist-fuer-viele-menschen-zu-teuer-geworden>

²Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Pressemeldung "Essen und Trinken bei Lactoseintoleranz": www.bzfe.de/lebensmittel/trendlebensmittel/laktosefreie-lebensmittel/

³Nach NielsenIQ ist Umsatz von pflanzlichem Eis (Multi- und Haushaltspackungen) auf gerundet 89 Mio Euro Umsatz Erlöse im LEH im Jahr 2022 gestiegen (Equivalent zu 19%)

⁴Vorläufige Ergebnisse einer Lebenszyklusanalyse von Quantis (2023) zu Upfield Sahnealternativen.

⁵Transparency Market Research: Soft Serve Market Analysis 2018–2022 and Opportunity Assessment 2023–2033

Für mehr Informationen violifeprofessional.com

EINE MARKE VON

Violife
PROFESSIONAL