

# grüezi



Gestatten? Der «iisbrächer»  
Frischekick für Ihre Kunden  
und Mitarbeitenden!

Ob Verkaufsladen oder Personalrestaurant –  
eine Truhe voll handgemachter Glace für  
jeden Geschmack, lädt zum Geniessen ein und  
erfrischt das Gemüt.

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

Sie können die Glace individuell nach Ihrem  
Gusto für die Tiefkühltruhe zusammenstellen,  
welche Sie auf Abruf immer wieder auffüllen  
können.

#### Interessiert?

Einfach nach unserem detaillierten  
Sortiment und der Preisliste fragen.

Gerne steht Ihnen Jürg Klaus zur Verfügung:  
[konditorei@wende.ch](mailto:konditorei@wende.ch) oder 062 737 17 10

In 3 Schritten  
eine Freude  
bereiten

1

Sorten  
auswählen

2

Mit Truhe  
bestellen

3

Vor Ort  
aufstellen



Genussvoll  
überraschen



Verkaufsunterstützung  
Miete einer Kühltruhe für die Saison  
(März - Oktober)

- B: 69 cm x H: 85 cm x T: 65 cm
- Gewicht leer 40 kg
- Kabellänge 190 cm
- steht auf Rollen
- leicht zu verschieben
- Füllvolumen bis zu 250 Stück

Weitere Werbemittel auf Anfrage.

# 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 erhitze 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 Genussmanufaktur 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 1993 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](http://www.mundart.shop)



Zufrieden?  
Sag uns  
deine Meinung.