



Milchhof
Miesbach

**UNSER
HOFEIS!**

EISFIBEL



ECHT. BAYERISCH. GUAD.

www.unserhofeis.de



Vor fast 100 Jahren, im Jahr 1926, haben sich im Landkreis Miesbach, in der Region Tegernsee/Schliersee einige Milchbauern zusammengeschlossen, um ihre Milch gemeinsam zu verarbeiten und zu vermarkten.

Der Milchhof Miesbach wurde gegründet.



Von Anfang an bestand das Ziel darin, die Vorzüge unserer außergewöhnlich schönen Region, durch hochwertige Produkte an die Verbraucher weiterzugeben.

Der größte Anteil unserer Milch stammt von Almen und Bergbauern, mit durchschnittlich nicht mehr als 25 Kühen, die Bayerische Bauernmilch schon seit Jahren klimaneutral und natürlich ohne Gentechnik produzieren. Unsere Kühe weiden vor einer unglaublich schönen Bergkulisse, die das Futter, eine Mischung aus frischen Gräsern und Bergkräutern, bereitstellt.

Diese Milch ist auch heute noch die Basis für unsere Produkte.

Und was für unsere Milch gilt - gilt auch für „Unser Hofeis“!

Höchster Anspruch an beste Eisqualität aus der Alpenregion Tegernsee-Schliersee.

„Unser Hofeis“ wird in echter Handwerkskunst mit viel Liebe und Herz gemacht - ohne Gentechnik, frei von künstlichen Farbstoffen und ohne Geschmacksverstärker. Das Ergebnis ist ein Eis, das uns Freude bereitet. **„Echt. Bayerisch. Guad“.**



Wir sind mit **12 wunderbaren Sorten** gestartet.

Mit Klassiker, wie Vanille & Schokolade, aber auch mit ausgefalleneren Sorten, wie Bavarian Cheesecake oder Butterkeks. Egal ob zum Löffeln, aus dem Becher oder zum Schlecken in der Waffel ist „Unser Hofeis“ das Beste, was wir aus unserer Milch machen können.



„Unser Hofeis!“ gibt es in 12 wunderbaren Sorten



- 100% handwerklich und traditionell hergestellt
- aus regionaler Milch und Sahne
- mindestens 24 Stunden kalt gerührt
- ohne Zusatz von Pflanzenfetten
- ohne künstliche Aromen
- ohne Farbstoffe*

* Ausnahme Bavarian Cheesecake und Mascarpone mit Himbeeren



Ein Traum aus Doppelrahmfrischkäse, mit feinen Keksstückchen und aromatischer Erdbeersoße. Einfach himmlisch!



Erliesene, fein geröstete Haselnüsse geben einen unvergleichlichen, vollmundigen Geschmack. Ein echtes Erlebnis!



Echte Vanille verleiht unserem Hofeis eine besonders feine Note. Unwiderstehlich und einfach zum Verlieben!



Edle São-Tomé-Schokolade mit ihrem charaktervollen Aroma macht unser Hofeis zu etwas Besonderem!



Zartschmelzendes, sahniges Hofeis mit fruchtig-süßen Amarena-Kirschen. Augen schließen und genießen!



Das perfekte Zusammenspiel aus frischem Sauerrahm und köstlichen, karamellisierten Apfelstückchen.



In 125 ml, 500 ml und 5 l



Fruchtig-süße Erdbeeren machen unser Sorbet unwiderstehlich! Vegan, laktosefrei, wunderbar cremig ... einfach anders!



Vollreife Mangos sind die Grundlage für einen traumhaft fruchtigen Geschmack! Vegan, laktosefrei, besonders cremig!



Erfrischendes Joghurt-Eis, harmonisch kombiniert mit fruchtiger Heidelbeersoße und Heidelbeeren. Eine echte Überraschung!



Zartschmelzende echte weiße Schokolade, kombiniert mit der feinherben Note von Mohn ... überraschend anders!



Für Butterkeks-Verrückte! Knusprige Butterkeksstückchen in Nuss-Nougat-Soße geben diesem Eis den ganz besonderen Geschmack!



Herrlich cremiger Mascarpone, kombiniert mit fruchtiger Himbeersoße und Himbeerstückchen. Der italienische Dessertklassiker als Eis.

Verpackungseinheiten und EAN Nummern!

Einheit	Becher/Karton	Karton/Lage	Karton/Pal	Becher/Pal	Art. Nr.	Sorte	EAN St.	EAN Karton
Becher 125 ml	8	20	400	3200	1600	Bourbon-Vanille	4040378001168	4040378001175
					1601	Schokoladeneis mit knackigen Schokostückchen	4040378001182	4040378001199
					1602	Haselnuss	4040378001205	4040378001212
					1603	Joghurt mit Heidelbeeren	4040378001229	4040378001236
					1604	Sauerrahm mit karamellisierten Apfelstückchen	4040378001243	4040378001250
					1605	Weißer Schokolade mit Mohn	4040378001267	4040378001274
					1606	Erdbeer-Sorbet	4040378001304	4040378001311
					1607	Mango-Sorbet	4040378001328	4040378001335
					1608	Amarenakirsch-Eis (Sahne-Kirsch)	4040378001366	4040378001373
					1609	Mascarpone mit Himbeeren	4040378001380	4040378001397
					1610	Butterkeks	4040378001724	4040378001731
1611	Bavarian Cheesecake	4040378001748	4040378001755					
Becher 500 ml	6	12	168	1008	1620	Bourbon-Vanille	4040378001403	4040378001410
					1621	Schokoladeneis mit knackigen Schokostückchen	4040378001427	4040378001434
					1622	Haselnuss	4040378001441	4040378001458
					1623	Joghurt mit Heidelbeeren	4040378001465	4040378001472
					1624	Sauerrahm mit karamellisierten Apfelstückchen	4040378001489	4040378001496
					1625	Weißer Schokolade mit Mohn	4040378001502	4040378001519
					1626	Erdbeer-Sorbet	4040378001540	4040378001557
					1627	Mango-Sorbet	4040378001564	4040378001571
					1628	Amarenakirsch-Eis (Sahne-Kirsch)	4040378001601	4040378001618
					1629	Mascarpone mit Himbeeren	4040378001625	4040378001632
					1630	Butterkeks	4040378001762	4040378001779
1631	Bavarian Cheesecake	4040378001786	4040378001793					
5-Liter- Schale	2	-	-	-	1640	Bourbon-Vanille	4040378001885	4040378001892
					1641	Schokoladeneis mit knackigen Schokostückchen	4040378001908	4040378001915
					1642	Haselnuss	4040378001922	4040378001939
					1643	Joghurt mit Heidelbeeren	4040378001946	4040378001953
					1644	Sauerrahm mit karamellisierten Apfelstückchen	4040378001960	4040378001977
					1645	Weißer Schokolade mit Mohn	4040378001984	4040378001991
					1646	Erdbeer-Sorbet	4040378002004	4040378002011
					1647	Mango-Sorbet	4040378002028	4040378002035
					1648	Amarenakirsch-Eis (Sahne-Kirsch)	4040378002042	4040378002059
					1649	Mascarpone mit Himbeeren	4040378002066	4040378002073
					1650	Butterkeks	4040378002080	4040378002097
1651	Bavarian Cheesecake	4040378002103	4040378002110					



Gleich eiskalt bestellen:

Telefon: +49 8025 7058-38

E-Mail: order@oberland-eg.de

Internet: www.unserhofeis.de



Unsere Kühlmöglichkeiten



1

1. Eistonne

567 x 567 x 830 mm (BxTxH)

2. Eisschrank (5 Ebenen)

670 x 721 x 1957 mm (BxTxH)

3. Eisschrank (3 Ebenen)

497 x 558 x 816 mm (BxTxH)

4. Eisvitrine

1664 x 842 x 1285 mm (BxTxH)



3



2



4

Folgende Punkte müssen beim Verkauf von Kugeleis beachtet werden:



Eisvitrine

- ❗ Die Kühltruhe sollte nicht in einem Durchgang mit Zugluft aufgestellt werden
- ❗ Direkte Licht- und Sonneneinstrahlung sind zu vermeiden
- ❗ Lagern Sie in der Eisvitrine keine anderen, wärmeren Sachen

Portionierer

- ❗ Portionierer vor Benutzung in der Portioniererspüle reinigen und auf sauberem, desinfiziertem Schwamm (Tuch) abtupfen
- ❗ Portionierer in der Portioniererspüle aufbewahren
- ❗ Bei Aufbewahrung in einem Wasserbehälter ohne fließendem Wasser (bei Dauerbenutzung), ist das Wasser mindestens jede Stunde zu wechseln
- ❗ Das Wasser sollte kalt sein, warmes Wasser fördert die Keimbildung
- ❗ Eis gleichmäßig wegportionieren, von oben nach unten
- ❗ Am Ende des Arbeitstages das Eis mit einer Spachtel glattstreichen, ggf. Ränder reinigen
- ❗ Deckel aufsetzen, über Nacht aus der Theke nehmen (Lagertemperatur bei -18 °C)
- ❗ Theke / Vitrine zum Abtauen ausschalten und von außen reinigen
- ❗ Theke / Vitrine vor Arbeitsbeginn von innen reinigen, dann einschalten

Hygienevorschriften

- ❗ Tägliche Desinfektion und Reinigung von Maschinen und Einrichtungen, die mit verderblichen Waren in Kontakt kommen!
- ❗ Alle anderen Räume und Einrichtungen ebenfalls regelmäßig reinigen; alle diesbezüglich erfolgten Tätigkeiten in Reinigungs- und Desinfektionsplänen dokumentieren!
- ❗ Betriebshygienische Kontrollen nach dem HACCP-Konzept!

Schulungen

- ❗ Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- ❗ Schulung zur Lebensmittelhygiene

Personal

- ❗ Teilnahme an Schulungen
- ❗ Hat ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu gewährleisten
- ❗ Gepflegtes Äußeres, saubere Kleidung
- ❗ Kurze, saubere, unlackierte Fingernägel
- ❗ Regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren der Hände

Kennzeichnung

- ❗ Kennzeichnung an der Ware oder in unmittelbarer Nähe mit der Verkehrsbezeichnung -Inhaltsstoffe und Sorten klar angeben.

Unsere Empfehlung für eigene Eisbecherkreationen ...



1. Spaghetti Eis

Zutaten: 3 Kugeln Bourbon – Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße und ca. 1 TL geraspelte weiße Schokolade

Zubereitung: 1 Portion Sahne auf einen Teller geben, Vanilleeis durch eine vorgekühlte Spaghetti-Presser auf Sahnebett drücken, Erdbeersoße und Schokoladensraspel darüber geben, mit einer Dekowaffel dekorieren.

Tipp: als Spaghetti-Presser eignet sich auch eine Kartoffel-/Spätzlepresser.

2. Joghurt Erdbeer Becher

Zutaten: 3 Kugeln Joghurteis, ca. 3 EL frischer Joghurt, ca. 3-4 frische mittelgroße Erdbeerstücke, Erdbeersoße, Sahne

Zubereitung: Joghurteis in einen Becher geben, erst Joghurt, dann die Erdbeerstücke darüber verteilen, Sahne aufs Eis setzen, diese mit Erdbeersoße und einer Dekowaffel dekorieren.
oder als:

3. Erdbeer Becher

Zutaten: 2 Kugeln Bourbon – Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, ca. 3-4 frische mittelgroße Erdbeerstücke plus 1 kleine Erdbeere, Erdbeersoße, Sahne

Zubereitung: Eis in einen Becher geben, Erdbeeren auf dem Eis verteilen, mit Erdbeersoße dekorieren, Sahne auftragen und auch mit Erdbeersoße dekorieren. Zum Schluss die kleine Erdbeere auf die Sahne setzen und mit einer Dekowaffel dekorieren.



4. Amarena Becher

Zutaten: 1 Kugel Sahne-Kirscheis, 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Bourbon – Vanilleeis, 8-10 Amarenakirschen, Amarenasoße, Sahne

Zubereitung: Eis in einen Becher geben, Amarenakirschen mit Soße darauf verteilen, Sahne dazugeben und 1 Amarenakirsche mit Soße auf die Sahne setzen. Mit einer Dekowaffel dekorieren.



5. Schoko Becher

Zutaten: 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Bourbon – Vanilleeis, Schokoladensoße und Schokoladensraspel, Sahne

Zubereitung: Eis in einen Becher geben und Schokoladensoße darauf verteilen, Sahne aufs Eis setzen, diese mit Schokoladensoße und Schokoraspelein dekorieren. Dekowaffel anstecken.



7. Butterkeks Becher

Zutaten: 3 Kugeln Butterkekseis, Schokoladensoße, Sahne, ca. 10-12 Minikekse,

Zubereitung: Eis in einen Becher geben und Schokoladensoße darauf verteilen. Sahne aufs Eis setzen und diese mit Schokoladensoße dekorieren. Minikekse ringsherum an die Sahne dekorieren.

7. Nuss Becher

Zutaten: 2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Bourbon – Vanilleeis, 12 bis 14 ganze Haselnüsse, Nusslikör (alternativ Nuss-w-Soße), Sahne

Zubereitung: Eis in einen Becher geben, Haselnüsse und Nusslikör (oder Nuss-Soße) darauf verteilen, Sahne aufs Eis setzen und diese mit Nusslikör (oder Nuss-Soße) und ein paar Haselnüssen dekorieren. Dekowaffel anstecken.



Sogar das beste Eis braucht Verkaufunterstützung ...



Wandschild 20 x 30 cm, mit Befestigungsmaterial



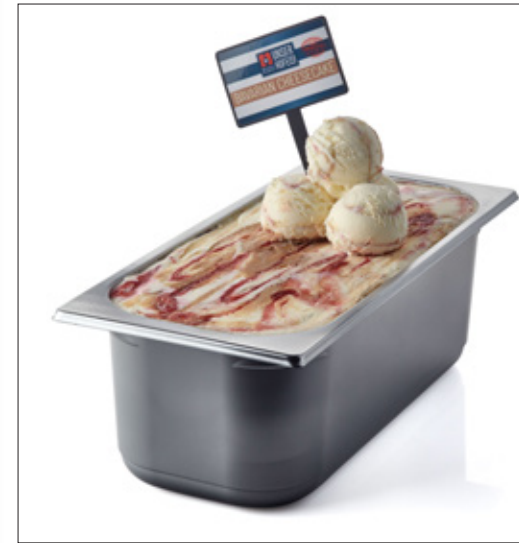
Kundenstopper Holz Antik, 59 x 116 cm, beidseitig beklebt

Sortenschild A3 cm, 2-Seitig bedruckt, inkl. Fuß



272 cm

Drop-Flag 90 x 272 cm, für den Innen- und Außenbereich, drehbare Alu-Steckstange mit Glasfibrerrute, inkl. Metall-Kreuzfuß: (ca. 4 kg, Ø 80 cm), 5 l-Schlauchgewicht, Transporttasche und Standplatte



Sortenschilder für 5 Liter Behälter. Alle 12 Sorten



Sonnenschirm



Material: 195 g Polyester-Gewebe, Saumfarbe weiß, Gesamtgewicht ca. 4 kg. Gesamthöhe 200 cm, Dachdurchmesser 180 cm. Schirm aus wasserabweisendem 195 g Polyester-Gewebe. Schirmgestell aus weiß-eloxiertem Stahl. Transportgröße 10 x 10 x 115 cm. 5 l-Schlauchgewicht, Transporttasche

Liegestühle

90 Massivholz Buche inkl. klarer Schutzlasur, weitestes Stellmaß (H x B x T): 104 cm x 59 cm x 94 cm, Stühle werden montiert geliefert,



Wir werben für UNSER HOFEIS™

 /unser_hofeis
 @unser_hofeis



Toppings, Waffeln & mehr gibt es auch bei uns

Art.-Nr.	Artikel	Spezifikation	Gebinde	Berechnungseinheit
3613	Topping Amarena		6 x 1 Liter	Liter
3614	Topping Schokolade		6 x 1 Liter	Liter
3615	Topping Caramel		6 x 1 Liter	Liter
3616	Topping Kaffee		6 x 1 Liter	Liter
3617	Topping Erdbeere		6 x 1 Liter	Liter
3618	Topping Himbeere		6 x 1 Liter	Liter
3620	Topping Kiwi		6 x 1 Liter	Liter
3622	Topping Waldfrucht		6 x 1 Liter	Liter
2353	Herz-Fächerwaffeln 4er-Teilung		200 Stück	Pack
2354	Hohlhippen	120 mm	200 Stück	Pack
2343	Rundwaffeln Krossis	60 mm	1000 Stück	Karton
2341	Eistüte Classic 1-2 Kugeln	50 x 130 mm	500 Stück	Karton
2346	Eistüte Don Alfredo mit Rand 2-3 Kugeln	55 x 195 mm	240 Stück	Karton
2348	Eistüte Maxi Caro 1-2 Kugeln	50 x 160 mm	400 Stück	Karton
2347	Eistüte Scandinavia mit Rand 2-3 Kugeln	65 x 170 mm	270 Stück	Karton
4974	Eisbecher „Hofeis“ 1-2 Kugeln (Öko-Becher - Altpapier)	160 ml	200 Stück	Beutel
4975	Eisbecher „Hofeis“ 3-4 Kugeln (Öko-Becher - Altpapier)	280 ml	160 Stück	Beutel

Eisbecher „Hofeis“.
160 ml und 280 ml



GLEICH MITBESTELLEN

Telefon: +49 8025 7058-38
E-Mail: order@oberland-eg.de
Internet: www.unserhofeis.de

Toppings in acht verschiedene Sorten



Hohlhippen



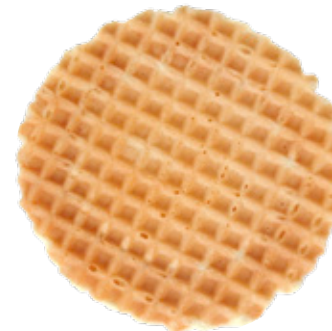
Eistüte Classic



Herz-Fächerwaffeln



Eistüte Don Alfredo



Rundwaffeln Krossis



Eistüte Maxi Caro



Eistüte Scandinavia



Milchhof Miesbach eG • Am Windfeld 44 + 46 • 83714 Miesbach



www.unserhofeis.de

UNSERE VERTRIEBSPARTNER



Oberland

Milchproduktenhandel Oberland eG
Am Windfeld 44 • 83714 Miesbach
Tel.: +49 8025 7058-38
E-Mail: order@oberland-eg.de
www.oberland-eg.de



Miesbacher Gastroservice GmbH
Am Windfeld 44 + 46 • 83714 Miesbach
Tel.: +49 8025 70030
E-Mail: mail@miesbacher-gastroservice.de
www.miesbacher-gastroservice.de