

**Uwe Koch**

## **Eismanufaktur**

### **Basics, Rezepturen, Marketing**

#### **Qualitativ hochwertiges Speiseeis: Von der Produktion bis zur Vermarktung**

Cremig-süßes Vanilleeis, knackig-frisches Stracciatella oder samtig-herbes Schokoladeneis – bei diesen Worten läuft vermutlich jedem das Wasser im Mund zusammen. Um jedoch zu einem perfekten Eis-Produkt zu gelangen, ist in erster Linie ein solides Basiswissen erforderlich. Der renommierte Autor **Uwe Koch** gibt in diesem Buch „Eismanufaktur – Basics, Rezepturen, Marketing“ einen Überblick über das gesamte Spektrum der professionellen Eisherstellung.

#### **Zahlreiche Eis-Rezepte und wichtige Tipps für eine Eisproduktion ohne künstliche Zusatzstoffe**

Neben der Geschichte des Speiseeises, den Bestandteilen, den Verarbeitungsmethoden und Techniken sind die **150 Rezepte** das Kernstück des Buches. Sie beinhalten alles, was das Herz eines jeden Eisliebhabers höherschlagen lässt. Ein besonderer Fokus wird auf die Herstellung und Vermarktung von Bio-Eis gelegt sowie auf eine Eisproduktion ohne Convenience-Produkte, Farbstoffe, Emulgatoren oder pflanzliche Fette.

- **150 Rezepte rund ums Speiseeis, Eisdesserts und mehr:** Fruchteis und Sorbets, Milcheis, Cremeeis, laktosefreies Eis, Kräuter- und Gemüseeis, Teeis-Varianten und auch Softeis. Abgerundet mit Rezepturen für Marmorierer, Toppings, Shakes, Waffeln sowie Eisdesserts und -torten.
- **Informationen rund um den Prozess der Speiseeisherstellung:** Von den Grundlagen wie den Leitsätzen der deutschen Speiseeisverordnung über verschiedene Bestandteile und Geschmackszutaten bis zur technischen Ausstattung sowie Hygieneverordnung.
- **Wirtschaftliche Aspekte und Vermarktung des Eisgeschäfts:** Vom Bilanzieren der Eisrezepturen bis zu erfolgreichen Marketingmaßnahmen – dieses Buch ist ein umfassendes Kompendium, das in keiner Eisdiele fehlen sollte.

**Das Must-have für alle Eishersteller\*innen! Ein umfassendes Buch zur natürlichen und qualitativ hochwertigen Speiseeisherstellung**



**Uwe Koch**

## **Eismanufaktur**

### **Basics, Rezepturen, Marketing**

ISBN 978-3-98541-018-7  
288 Seiten, 215 x 275 mm  
durchg. farb. Abb.  
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)