

Eine Geschichte rund ums Eis.



---

**ICEFACTUM**

GELATO

## ICEFACTUM

Ich bin Martin Schrod, Gründer von ICEFACTUM. Eis ist meine große Leidenschaft. Mit meiner Bio-Eismanufaktur bin ich angetreten, um mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Sachverstand Ihnen höchste Geschmacksqualitäten zu bieten. Die Grundlagen lernte ich an Koch's Eisfachschule in Deutschland, um anschließend mit den erfahrensten Maestri del Gelato an der CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY bei Bologna meine Arbeit zu perfektionieren. Die Prüfung zum Speiseeishersteller habe ich bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main abgelegt. Das verpflichtet. Nur mit den allerbesten Zutaten und viel Zeit entsteht die ICEFACTUM-Qualität, die Sie schmecken und genießen können.





## ITALIEN

---

Italien – dort ist Gelato Kulturgut. Erfrischung im Sommer, Schlemmerei im Winter – das ganze Jahr über frisches, cremiges Gelato. In jedem von ICEFACTUM mit viel Hingabe hergestellten Eisbecher steckt ein kleines Stück dieses italienischen Lebensgefühls – versprochen.

# 5

ZUTATEN

Mehr braucht  
es nicht für  
ein gutes Eis!



DE-ÖKO-013  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Diese Abbildung zeigt die klassischen Zutaten für die natürliche Speiseeisherstellung. Selbstverständlich bieten wir auch veganes Speiseeis an.

## PRODUKTION

Vertrauen - ICEFACTUM. Traditionelles Gelato ausschließlich mit Bio-Zutaten – so lautet unser Grundsatz. Unser Bestreben ist es, unsere Kunden mit konstant hoher Qualität zu begeistern. Wir produzieren nach eigenen Rezepturen und auf modernsten technischen Anlagen. Wir garantieren die Einhaltung strengster Hygienerichtlinien. ICEFACTUM produziert ohne künstliche Farb- und Aromastoffe. Wir verwenden ausschließlich beste Zutaten direkt aus der Region und von den besten Zulieferern der Welt. Sie können sich darauf verlassen, dass bei uns nur natürliche und erstklassige Inhaltsstoffe handwerklich verarbeitet werden.

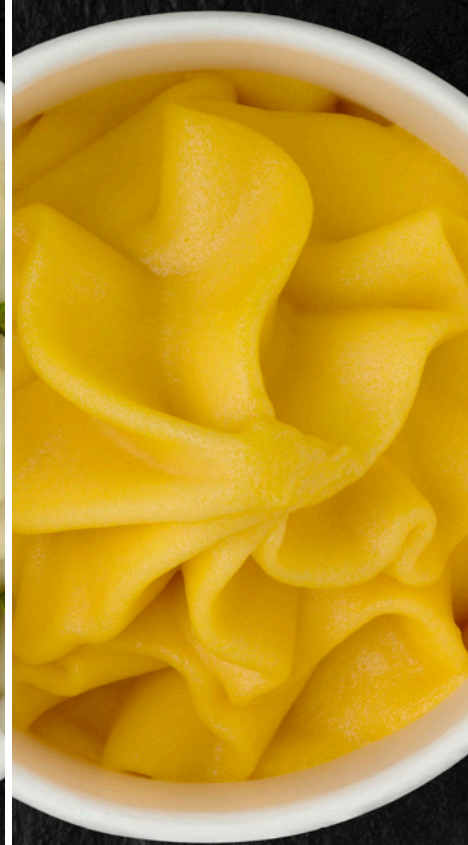




## UNSERE EISBECHER

Ideen - ICEFACTUM. Ein Statement und eine tolle Größe. Sie liegen großartig in der Hand und bestechen durch ihr puristisches und edles Design. Nichts soll ablenken. Schon über die Pastellfarbtöne kann man auf den Inhalt schließen. Die umweltschonende Verpackung ist recyclingfähig und vollständig biologisch abbaubar, da sie aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird. Natürlich werden alle Becher mit einem Löffel im Deckel geliefert.







## LAGERPLATZ

Weitergedacht - ICEFACTUM. Mit unseren im puristischen ICEFACTUM-Design gehaltenen runden Gefriertonnen und einer Füllmenge von 60 ICEFACTUM-Eisbechern macht es Spaß, das Eis vorzuhalten. Garantiert ein Hingucker. Durch die ICEFACTUM-Qualität bleibt das Eis immer schön cremig und frisch - perfekt für den sofortigen Genuß. Unsere Gefriertonnen arbeiten geräuscharm und lassen sich deshalb auch überall als Blickfang platzieren.





ICEFACTUM  
GELATO

...du  
wirst  
es lieben!



ICEFACTUM  
GELATO

...sieht  
blendend  
aus!





## NACHHALTIGKEIT

Social Responsibility - ICEFACTUM. Wir sind stolz darauf, Eisbärenpatenschaften des WWF zu unterstützen. Dem bedingt durch Klimaerwärmung immer knapper werdenden Lebensraum von Eisbären begegnet der WWF mit Umsiedlungen in kältere Gegenden und versucht, diesen Lebensraum zu erhalten. Das ist ein Riesenprojekt. Unser kleiner Eisbär SAMMY soll immer darauf hinweisen, wie wichtig es ist, diese wunderbare Welt zu erhalten. Deshalb produzieren wir auch klimaneutral mit 100 % Ökostrom.

[ Das Schönste ist das freie Eis ]

Martin Schrott



---

**ICEFACTUM**

GELATO

icefactum.com