

Swiss Exotic Ice Cream Eiscreme Qualität

Unsere **Schweizer Natur-Glace** ist vergleichbar mit **American Ice Cream**. Das Schweizerische Lebensmittelgesetz definiert Kategorien von Qualitätsniveaus für Speiseeis. Unsere bevorzugten Kategorien sind für Milchprodukte und echte Früchte. **Rahmeis** (Art. 23) mit nur Milchprodukten und Minimum Milchfett 6% oder 8%, wenn keine anderen Zutaten verwendet werden. **Doppelrahmeis** (Art. 24) mit nur Milchprodukten und Minimum Milchfett 12%, ähnlich wie bei American Ice Cream. **Milcheis** (Art. 25) mit nur Milchprodukten mit Minimum Milchfett 3%, üblicherweise auch für Softeis und Frozen Yogurt. **Sorbets** (Art. 26) sind Laktose frei, benötigen echte Früchte. Wie Zitrone 6%, Zitrusfrüchte ohne Zitrone 10% und alle anderen Früchte müssen mindestens 20% sein. Die Kategorien **Wassereis** und **Glace** werden vorwiegend von den Industriemarken genutzt. Wassereis (Art. 27) mit maximal 3% Fettgehalt, Glace (Art. 28) mit mindestens 3% Fett jeglicher Art.

Swiss Exotic Ice Cream bietet ein ausgewogenes Angebot an Qualitätskategorien für die Eiscreme-Sorten, welche sich jeweils am besten dazu eignen.

Über Gelato Vs. Eiscreme Vs. Frozen Yogurt Vs. Soft Ice

Da Gelato in italienisch für Eis steht, werden Sie in Italien komisch angeschaut, wenn Sie nach Gelato oder Ice Cream fragen. Aber in den Vereinigten Staaten und in vielen anderen Teilen der Welt, bedeuten Gelato und Eiscreme verschiedene Dinge. Beide haben ähnliche

Swiss Exotic Ice Cream Ice Cream Quality

Our **Swiss Natural Ice Cream** compares best to **American Ice Cream**.

The Swiss Food Health Law defines categories of quality levels for Ice Cream. Our preferred categories are for dairy products and real fruits. **Ice Cream** (Rahmeis Art. 23) with only dairy products allowed and minimum milk fat 6% or 8% if no other ingredients are used. **Ice Double Cream** (Doppelrahmeis Art. 24) with only dairy products allowed and minimum milk fat 12%, similar to American Ice Cream. **Ice Milk** (Milch Eis Art. 25) with only dairy products allowed with minimum milk fat 3%, commonly also used for Soft Ice and Frozen Yoghurt. Sherbets or Sorbets (Sorbet Art. 26) are dairy free, but require a minimum of real fruits. Like Lemon 6%, Citruses without Lemon 10% and all other fruits must be minimum 20%. The categories **Water-Ice** and **Glace** are mainly used by the industry brands. (Wassereis Art. 27) with maximum 3% of any fat, (Glace Art. 28) with minimum 3% of any fat.

Swiss Exotic Ice Cream provides a balanced offer of quality categories for Ice Cream flavors best suited for it.

About Gelato Vs. Ice Cream Vs. Frozen Yogurt Vs. Soft Ice

Since gelato is Italian for Ice Cream, if you go to Italy and ask if you should have Gelato or Ice Cream, they may look at you funny. But in the United States and in many other parts of the world, Gelato and Ice Cream mean different things. Both have similar base ingredients: water, fat (in the form of milk or cream) and sugar, which are mixed together and churned. Gelato has more milk than cream compared to Ice Cream. Gelato is typically served at

Grundstoffe: Wasser, Fett (in Form von Milch oder Rahm) und Zucker, die miteinander vermischt und gekocht werden. Gelato hat mehr Milch als Rahm im Vergleich zu Eiscreme. Gelato wird typischerweise bei einer höheren Temperatur serviert.

Aus dem Kalorienstandpunkt sieht es so aus, als ob Gelato das schlimmste und Frozen Yogurt das Beste ist.

Gelato hat auch am meisten Zucker und Eiscreme am wenigsten.

Zutaten: Während sowohl Gelato als auch Eiscreme Rahm, Milch und Zucker enthält, verwendet Gelato mehr Milch und weniger Rahm als authentisches Eiscreme. Servierstil: Eiscreme wird in Kugeln geformt; das italienische Gelato wird gespachtelt.

Frozen Yogurt ist anders als Gelato und Eiscreme. Rahm ist in der Regel kein Bestandteil in Frozen Yogurt. Stattdessen ist kultivierte Milch (mit Bakterien wie *Lactobacillus bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*) die Hauptmilchzutat. Denken Sie daran, dass Frozen Yogurt nicht genau das gleiche ist wie das gewöhnliche Joghurt. Der Gefrierprozess tötet die Bakterien im Frozen Yogurt, so dass man nicht den gleichen probiotischen Nutzen bekommt.

Soft Ice ist lediglich eine Eismilchmischung direkt aus einer Gefriermaschine wie Frozen Joghurt. Beide Arten brauchen besondere Sorgfalt bei der Reinigung und Hygiene.

Swiss Exotic Ice Cream wird ausschliesslich mit natürlichen Zutaten und professionell handwerklich hergestellt. Nach dem Gefrierprozess kommt das Eis direkt in den Schockfroster -40°C , was sehr wichtig ist für die Qualität und feine Kristallbildung. Lagertemperatur -25°C , dadurch Lagerfähig für einige Monate.

a higher temperature than Ice Cream.

From a calorie standpoint, it looks as if Gelato is the worst and Frozen Yogurt is the best. Gelato also has the most sugar, and Ice Cream the least.

Ingredients: While both Gelato and Ice Cream contain cream, milk and sugar, Gelato uses more milk and less cream than authentic Ice Cream. Serving style: Ice Cream is scooped; Italian Gelato is served with a spade.

Frozen Yogurt is different from Gelato and Ice Cream. Cream is usually not an ingredient in Frozen Yogurt. Instead, cultured milk (using bacteria such as *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*) is the main dairy ingredient. Keep in mind that Frozen Yogurt is not exactly the same as the "regular" Yogurt. The freezing process kills the bacteria in Frozen Yogurt so you do not get the same probiotic benefit.

Soft Ice is merely an Ice Milk mix directly dispensed from a freezing machine like Frozen Yogurt. Both types need particular care in cleaning and hygiene.

Swiss Exotic Ice Cream is made exclusively with natural ingredients and professionally handcrafted. After the freezing process the Ice Cream comes directly into the shock-freezing -40°C , which is very important for quality and fine crystallization. Storage temperature at -25°C , thus storable for several months. Sales temperature at -14°C . No leftovers are portioned into cups or re-frozen with a new mix. Hygiene and stable quality is very important to us.

(Sources: forbes.com foodnetwork.com Swiss Food Health Law)

Verkaufstemperatur -14°C. Es werden keine Resten in Becher abgefüllt oder mit neuem Mix wieder gefroren. Hygiene und stabile Qualität ist uns sehr wichtig.

(Quellen: forbes.com foodnetwork.com Schweizer Lebensmittelgesetz)