

seit 1957 / since 1957



Grundstoffe für den gewerblichen Speiseeishersteller

Preisgünstig direkt vom Hersteller

kreativ in die neue Eissaison

2026



Bequem bestellen in unserem Online-Shop:

www.hansaspeiseeisbedarf.de



Heinz Kröplin

Inh. Olaf Kröplin e.K.

Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie

D-21509 Glinde/Hamburg • Berliner Straße 8

persönlich: Mo – Fr: 08 - 12 Uhr • phone: +49(0)40/710 63 10

E-Mail: kontakt@hansaspeiseeisbedarf.de



Produktentwicklung und Fabrikation für die Süßwarenbranche

Wir entwickeln und produzieren für Sie, in Ihrer eigenen Qualität und in Ihrer eigenen Verpackung:

- ◆ Eispulver für das Gewerbe, den Einzel- und Versandhandel
- ◆ Aromapasten zum Aromatisieren von Speiseeis-, Konditoreierzeugnisse und vieles mehr, in Großgebinden für die industrielle Weiterverarbeitung, für das Eiscafé und in haushaltsüblichen Gebinden für den Einzel- und Versandhandel
- ◆ Kaltgetränkpulver für z.B. Milchshake, Slush, aromatisierter Eis-Kaffee, Eis-Tee, Trendgetränkpulver usw.
- ◆ Warmgetränkpulver wie z.B. Trinkschokoladen, aromatisierter löslicher Kaffee, aromatisierter löslicher Tee und vieles mehr
- ◆ Fruchtzubereitungen wie Eissoßen, Fruchtsoßen, Aroma-Dekor-Soßen für z.B. Kaffeespezialitäten usw.
- ◆ Liköre, extra dickflüssig, Dekorationsliköre für den Cocktailbereich
- ◆ eingelegte Früchte mit oder ohne Alkohol wie z.B. Rumtopf, Rum Rosinen, Schwarzwälder Kirschen, Waldbeerfrüchte, Erdbeeren, Himbeeren usw.

Zu unseren Kunden zählen:

Ice-Cream Shops

- Eispasten, Eissoßen, Eispulver, Trinkschokoladen usw., gerne in Ihrer eigenen Verpackung.

Frozen-Joghurt Shops

- Frozen Joghurt Eispulver in über 60 Geschmacksrichtungen, Toppings.
Beides auch mit Private Label.

Coffee-Shops mit z.B.

- Aroma-Dekor-Soßen, extra dickflüssig (bleiben auf dem Milchschaum liegen), für Kaffeespezialitäten z.B. Amaretto, Karamell, Vanille usw.
- Trinkschokoladen in über 60 Geschmacksrichtungen
- Milch-Shake-Sirupe in über 60 Geschmacksrichtungen
- Slush-Sirupe in über 60 Geschmacksrichtungen

Cocktail-Bars und dem Hotelgewerbe mit z.B.

- extra dickflüssigen Likören, Iced Coca, Dekorsirupe, Trinkschokoladen und vieles mehr

Versand- und Einzelhandel

- mit individueller Verpackung (Private Label)



Speiseeisgrundstoffe - seit 1957
Günstige Preise direkt ab Fabrik

Bestellen Sie in unserem Onlineshop
www.hansaspeiseeisbedarf.de

Olaf Kröplin

Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie

Eispasten | ice cream flavour paste

Verpackung:



in der 2 kg Dose

oder



im 6,5 kg Kanister

 Amarena-Kirsch Eispaste amarena cherry ice cream flavour paste							
Art-Nr.	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1566*	Amarena-Kirsch Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	24,32	12,16
1567*	Amarena-Kirsch Eispaste				6,5 kg/Kan	75,79	11,66
Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Amarena-Kirschen							



 Bananen-Eispaste banana ice cream flavour paste							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1585*	Banane-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1586*	Banane-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25



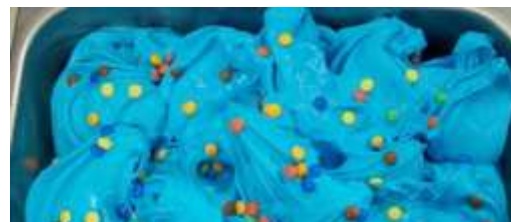
 Bisquit-Eispaste bisquit ice cream flavour paste							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1030*	Bisquit-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,48	9,74
1031*	Bisquit-Eispaste				6,5 kg/Kan	60,06	9,24
Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Kuchen							





Blaues Eis Blaubärle-Eispaste

Typ Sahne-Vanille / type of cream vanilla
blue ice cream flavour paste "Blaubärle"



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1045*	Blaues Eis-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1046*	Blaues Eis-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Smarties



Blaues Eis Pomeranzen-Eispaste

Typ Citrus-Frucht / type of citrus fruit
blue ice cream flavour paste "Pomeranze"



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1380*	Pomeranze-Eispaste blau	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	20,42	10,21
1381*	Pomeranze-Eispaste blau				6,5 kg/Kan	63,12	9,71

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Schlumpfen aus Fruchtgummi



Butterkeks-Eispaste

cookie ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1060*	Butterkeks-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1061*	Butterkeks-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit ganzen oder zerbröselten Butterkeksen oder Waffelbruch



Buttermilch-Eispaste

buttermilk ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1050*	Buttermilch-Eispaste	keine, glutenfrei	nein	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1051*	Buttermilch-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25



Butterscotch-Eispaste

cream caramel ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1075*	Butterscotch-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1076*	Butterscotch-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit HANSA Karamell-Eissoße, Art-Nr. 3270



Cappuccino-Eispaste

cappuccino ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1092*	Cappuccino-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	26,76	13,38
1093*	Cappuccino-Eispaste				6,5 kg/Kan	83,72	12,88

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit HANSA Karamell- Eissoße, Art-Nr. 3270 und zerbröselten Cantuccinis



Chili-Eisaromapulver

chili ice cream flavour powder



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1120*	Chili-Eispulver	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	1 kg/Ds	19,95	19,95
1121*	Chili-Eisaromapulver				3,5 kg/Eim	68,08	19,45



Cola-Eispaste

cola ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1135*	Cola-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	22,78	11,39
1136*	Cola-Eispaste				6,5 kg/Kan	70,79	10,89

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Cola Flaschen aus Fruchtgummi



 Eierpunsch-Eispaste avocate ice cream flavour paste							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1150*	Eierpunsch-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	18,82	9,41
1151*	Eierpunsch-Eispaste				6,5 kg/Kan	57,92	8,91



 Energy-Eisaromapulver (Cherry) energy ice cream flavour powder							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1152*	Energy-Eisarompulver	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	1 kg/Ds	11,39	11,39
1153*	Energy-Eisarompulver				3,5 kg/Eim	38,12	10,89



 Erdbeer-Eispaste strawberry ice cream flavour paste							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1615*	Erdbeer-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	26,52	13,26
1616*	Erdbeer-Eispaste				6,5 kg/Kan	82,94	12,76



 Erdnuss-Eispaste peanut ice cream flavour paste			
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Verpackung ve
1156*	Erdnuss-Eispaste	keine, glutenfrei	
1157*	Erdnuss-Eispaste		
Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Erdnussflips			



Fruchtbärchen-Eispaste

ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1180*	Fruchtbärchen-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1181*	Fruchtbärchen-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren und verfeinern Sie Ihr fertiges Speiseeis mit kleinen Gummibärchen



Gebrannte Mandel-Eispaste

burned almond ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1175*	gebrannte Mandel-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,72	8,86
1176*	gebrannte Mandel-Eispaste				6,5 kg/Kan	54,34	8,36

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit zerstoßenen gebrannten Mandeln



Granatapfel-Eispaste

pomegranate ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1625*	Granatapfel Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	27,62	13,81
1626*	Granatapfel-Eispaste				6,5 kg/Kan	86,52	13,31



Grapefruit-Eispaste

graifruit ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1621*	Grapefruit-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1622*	Grapefruit-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25



Grüner Apfel-Eispaste

green apple ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1630*	Grüner Apfel-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1631*	Grüner Apfel-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25



Himbeer-Eispaste

raspberry ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1640*	Himbeer-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	25,42	12,71
1641*	Himbeer-Eispaste				6,5 kg/Kan	79,37	12,21



Honigmelone-Eispaste

honeydew ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1645*	Honigmelone-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1646*	Honigmelone-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25



Joghurt-Eisaromapulver

yoghurt ice cream flavour powder



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1210*	Joghurt-Eisaromapulver	keine, glutenfrei	nein	30 g / l Eismix	1 kg/Ds	9,95	9,95
1211*	Joghurt-Eisaromapulver				3,5 kg/Eim	33,08	9,45

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit HANSA Eissoßen



Karamell-Eispaste

caramel ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1225*	Karamell-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1226*	Karamell-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit HANSA Cappuccino- Eissoße, Art-Nr. 3220



Kinderschoki-Eispaste

coconut ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1235*	Kinderschoki-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	18,82	9,41
1236*	Kinderschoki-Eispaste				6,5 kg/Eim	56,65	8,72



Kokos-Eispaste

coconut ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1242*	Kokos-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	18,20	9,10



Lakritz-Eispaste

liquorice ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1260*	Lakritz-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	18,16	9,08
1261*	Lakritz-Eispaste				6,5 kg/Eim	55,77	8,58

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Lakritz-Salmis



 Lebkuchen-Eisaromapulver
gingerbread ice cream flavour powder

Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2740*	Lebkuchen-Eisaromapulver	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	1 kg/Ds	9,52	9,52

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Lebkuchenstückchen und Eis-Stracciatella, Art-Nr. 3091



 Limetten-Eispaste
lime ice cream flavour paste

Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1660*	Limette-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,90	9,95
1661*	Limette-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,43	9,45



 Malaga-Eispaste
malaga ice cream flavour paste

Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1285*	Malaga-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,92	9,96
1286*	Malaga-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,49	9,46

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit HANSA Rosinen in Malaga, Art-Nr. 3650



 Mango-Eispaste
mango ice cream flavour paste

Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1663*	Mango-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	18,40	9,20
1664*	Mango-Eispaste				6,5 kg/Kan	57,85	8,90



Maracuja-Eispaste

maracuja ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1670*	Maracuja-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	20,36	10,18
1671*	Maracuja-Eispaste				6,5 kg/Kan	6292	9,68



Marzipan-Eispaste

marzipan ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1302*	Marzipan-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1303*	Marzipan-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit gehackten Mandeln



Milchreis-Eispaste

rice pudding ice cream flavour paste



Art-Nr.	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1306*	Milchreis-Eispaste	keine, glutenfrei	nein	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	18,16	9,08
1307*	Milchreis-Eispaste				6,5 kg/Kan	55,77	8,58

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit: HANSA Zimt-Eissoße, Art-Nr. 3650 und HANSA Zimt und Zucker, Art-Nr. 3005



Mozartkugel-Eisaromapulver

mozart ice cream flavour powder



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1310*	Mozartkugel-Eisaromapulver	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	1 kg/Ds	12,95	12,95
1311*	Mozartkugel-Eisaromapulver				4 kg/Eim	49,80	12,45

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Eis-Stracciatella und Mozartpralinen



Pfefferminz grün-Eispaste

peppermint green ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1317*	Pfefferminz-grün-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	20 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,94	9,97
1318*	Pfefferminz-grün-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,56	9,47

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Eis-Stracciatella, Art-Nr. 3090/3091



Pfefferminz weiß-Eispaste

Peppermint white ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1332*	Pfefferminz-weiß-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	20 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,94	9,97
1333*	Pfefferminz-weiß-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,56	9,47

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit HANSA Schoko Eissoße, Art-Nr. 3330 und After Eight Minzschokolade



Pink Panther-Eispaste

Typ Himbeer-Kaubonbon

"pink panther" ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1364*	Pink Panther-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	25,86	12,93
1365*	Pink Panther-Eispaste				6,5 kg/Kan	80,80	12,43

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Himbeerkaubonbons



Pistazie-Eispaste

pistachio ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1377*	Pistazien-Eispaste	Laktose, glutenfrei	nein	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	22,78	11,39
1378*	Pistazien-Eispaste				6,5 kg/Kan	70,79	10,89

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Pistazienkernen



Rosmarin-Eispaste

rosemary ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1182*	Rosmarin-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	18,38	9,19
1183*	Rosmarin-Eispaste				6,5 kg/Kan	56,49	8,69

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit zerbröseltem Knäckebrot oder Cornflakes



Rumtrüffel-Eispaste

rum-truffles ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1390*	Rumtrüffel-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1391*	Rumtrüffel-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Eis-Stracciatella, Art-Nr. 3090/3091



Sahne-Vanille-Eispaste

creamy vanilla ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1422*	Sahne-Vanille-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1423*	Sahne-Vanille-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Eis-Stracciatella, Art-Nr. 3090/3091



Schoko-Eispulver

chocolate ice cream flavour powder



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Tages-Preis /€ kg	Tages-Preis €/kg
1435*	Schoko-Eispulver	keine, glutenfrei	ja	30 g / l Eismix	3 kg/Eim	Tagespreis	
1436*	Schoko-Eispulver				10 kg/Eim	Tagespreis	



Spekulatius-Eispaste

spiced biscuit ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2715*	Spekulatius-Eispaste	Laktose, glutenfrei	nein	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
2716*	Spekulatius-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Spekulatiuskekse



Stracciatella-Eispaste

stracciatella ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1407*	Stracciatella-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,50	8,75
1408*	Stracciatella-Eispaste				6,5 kg/Kan	53,63	8,25

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Eis-Stracciatella, Art-Nr. 3090/3091



Tiramisu-Eispaste

tiramisu ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1452*	Tiramisu-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	26,76	13,38
1453*	Tiramisu-Eispaste				6,5 kg/Kan	83,72	12,88

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Löffelbiskuitstücken und Kakaopulver



Vanille Pudding-Eispaste

vanilla pudding ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1479*	Vanille Pudding-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,90	9,95
1480*	Vanille Pudding-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,43	9,45



Vanille weiß Eispaste

Geschmack, ohne Farbstoffe
vanilla white ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1470*	Vanille weiß	keine, glutenfrei	ja	20 g / l Eismix	2 kg/Ds	28,28	14,14
1471*	Vanille weiß				6,5 kg/Kan	88,66	13,64
zum eventuellen nachfärben / for possible coloring: food coloring yellow							
2382*	Lebensmittelfarbe Vanillegelb	keine, glutenfrei	ja	beliebig	1 l / Fl	13,09	13,09



Vanille gelb-Eispaste

Geschmack
vanilla ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1465*	Vanille-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	20 g / l Eismix	2 kg/Ds	28,28	14,14
1466*	Vanille-Eispaste				6,5 kg/Kan	88,66	13,64



Vanille extra gelb-Eispaste

Geschmack
vanilla extra yellow ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1460*	Vanille-Eispaste extra gelb	keine, glutenfrei	ja	20 g / l Eismix	2 kg/Ds	30,04	15,02
1461*	Vanille-Eispaste extra gelb				6,5 kg/Kan	94,38	14,52

14 Tage Lieferzeit



Vanille Madagaskar Eispaste

ohne Farbstoffe, aus sortenreinen unbehandelten
Madagaskar-Bourbon Vanille Schoten
vanilla madagaskar-bourbon ice cream flavour paste



Art-Nr. art-no	Bezeichnung description	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage	Inhalt content	Tages- Preis €/kg	Tages- Preis €/kg
1475*	Vanille-Madagaskar-Bourbon	keine, glutenfrei	ja	20 g / l Eismix	2 kg/Ds	Tagespreis	
1476*	Vanille-Madagaskar-Bourbon				6,5 kg/Kan	Tagespreis	
zum eventuellen nachfärben / for possible coloring: food coloring yellow							
2382*	Lebensmittelfarbe Vanillegelb	keine, glutenfrei	ja	beliebig	1 l / Fl	13,09	13,09



Waldmeister-Eispaste

woodruff ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1484*	Waldmeister-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,90	9,95
1485*	Waldmeister-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,43	9,45

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit Fruchtgummis



Walnuss-Eispaste

walnut ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1497*	Walnuss-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,90	9,95
1498*	Walnuss-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,43	9,45

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit kandierten Walnüsse



Wassermelonen-Eispaste

watermelon ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1706*	Wassermelone-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	22,12	11,06
1707*	Wassermelone-Eispaste				6,5 kg/Kan	68,64	10,56



Weiße Schokolade-Eispaste

white chocolate ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1529*	weiße Schokolade-Eispaste	Laktose, glutenfrei	nein	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	17,72	8,86
1530*	weiße Schokolade-Eispaste				6,5 kg/Kan	54,34	8,36

Dekorieren Sie Ihr Speiseeis mit HANSA Schoko-Eissoße, Art-Nr. 3330 oder weißer Raspelschokolade



Williams-Birne-Eispaste

williams pear ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1711*	Williams-Birne-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,90	9,95
1712*	Williams-Birne Eispaste				6,5 kg/Kan	61,43	9,45



Zimt-Eisaromapulver

cinnamon ice cream flavour powder



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1540*	Zimt-Eisaromapulver	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	1 kg/Ds	10,95	10,95
1541*	Zimt-Eisaromapulver				3,5 kg/Eim	41,80	10,45



Zitronen-Eispaste

lemon ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1720*	Zitronen-Eispaste	keine, glutenfrei	ja	50 g / l Eismix	2 kg/Ds	19,90	9,95
1721*	Zitronen-Eispaste				6,5 kg/Kan	61,43	9,45



Zuppa Inglese-Eispaste

Typ Bisquit-Likör / typ of bisquit liqueur
zuppa inglese ice cream flavour paste



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1560*	Zuppa Inglese-Eispaste	Laktose, glutenfrei	nein	25 g / l Eismix	2 kg/Ds	29,90	14,95
1561*	Zuppa Inglese-Eispaste				6,5 kg/Kan	93,93	14,45

Basisprodukte | Base products



 Base 50 kalt + warm verwendbar, für Milch- und Fruchteis Base suitable for cold and warm processing, milk and fruit icecream							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2150	Base Nr. 50	Laktose, glutenfrei	nein	50 g/l	4 kg/Eim	38,96	9,74
2151	Base Nr. 50				14 kg/Eim	129,36	9,24

 Base 10 kalt + warm verwendbar, für Milch- und Fruchteis Base suitable for cold and warm processing, milk and fruit icecream							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2140	Base Nr. 10	Laktose, glutenfrei	nein	10 g/l	4 kg/Eim	60,30	15,08
2141	Base Nr. 10				15 kg/Eim	218,63	14,58

 Base warm nur warm verwendbar, für Milch- und Fruchteis Base suitable only warm processing, milk and fruit icecream							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2170	Base warm, nur warm verwendbar	keine, glutenfrei	ja	10 g/l	1 kg/Ds	17,12	17,12
2171	Base warm, nur warm verwendbar				4 kg/Eim	66,46	16,62
2172	Base warm, nur warm verwendbar				15 kg/Eim	241,73	16,12

 Base10 laktosefrei / vegan kalt + warm verwendbar, für Milch- und Fruchteis Base10 lactose free and vegan , suitable for cold and warm processing, milk							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2142	Base Nr. 10 laktosefrei / vegan	keine, glutenfrei	ja	10 g/l	4 kg/Eim	56,56	14,14
2143	Base Nr. 10 laktosefrei / vegan				15 kg/Eim	204,60	13,64

 Emulgator zur Bindung des Milchfettes kalt + warm verwendbar, für Milch- und Fruchteis							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2180	Creme kalt-Emulgator	keine, glutenfrei	ja	8 g/l	4,5kg/Eim	31,28	6,95

 Fruchtsäure natürlich zum Abrunden der Säure bei Fruchtessorten Fruit acid to round off the acid for fruit flavour ice cream							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2310	Fruchtsäure natürlich	keine	ja	nach Geschmack	1 l/Fl	5,61	5,61
2311	Fruchtsäure natürlich				5 l/Kan	25,30	3,89

 Zucker zuckerfrei , einfach Haushaltszucker ca. 1:1 ersetzen 100 % natürlich, 0 Kalorien, für Diabetiker geeignet sugar sugerfree, 100% natural, 0 calories, suitable for diabetics. Replace your table sugar by HANSA sugar sugar free. Replace your existing recipe 1:1							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
1802*	Zucker zuckerfrei	keine, glutenfrei	ja	Haushalts- zucker 1:1 ersetzen	8 kg / K	50,60	6,33

 Neutrale Eispulver kalt + warm verwendbar, für Milch- und Fruchteis neutral icecreampowder, suitable for cold and warm processing, milk and fruit icecream							
Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Dosierung dosage g/litre	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
2210*	Milch neutral milk neutral	Laktose, glutenfrei	nein	1 Btl/ 2,5 l Wasser	6 Btl á 1 kg /K	61,62	10,27
2220*	Vital neutral vital neutral	Laktose, glutenfrei	nein	1 Btl/ 2,5 l Wasser	5 Btl á 1 kg /K	54,50	10,90

1. Wie produziere ich Kugeleis? How to produce ice-cream?



1.1. Milcheisorten am Beispiel von "Blaues-Eis" (Blaubärle oder Pomeranze)

Milk sorts on the example of "blue ice" ("Blaubärle" or Pomeranze)

Die Zutaten:

- Milch
- Zucker
- HANSA Base 50
- HANSA Creme kalt
- und eine Milcheispaste Ihrer Wahl:
hier als Beispiel
"Blaubärle-Eispaste"



Ingrediens:

- milk
- Sugar
- HANSA Base 50
- HANSA Creme kalt
- and HANSA ice cream compound for example HANSA blue ice cream

1.1.1. Rezeptur Kaltverarbeitung Milcheis für eine Eisschale 5 l Inhalt

Recipe cold processing milk icecream for an ice cream bowl 5 l packaging



Zutaten / Ingrediens	Menge/mass
Vollmilch / milk	2,5 l
Zucker / sugar	500 g
HANSA Base 50/ HANSA Base 50	125 g
HANSA Creme kalt/HANSA creme cold	20 g

Grundmix / base mix: ca. 3 kg

HANSA Eispaste Ihrer Wahl

(pro kg Grundmix, je nach Eissorte, 20 g bis 50 g)

z. B. HANSA Blaubärle-Eispaste, 50 g/Liter 150 g

Grundmix

[HANSA ice cream compound for example HANSA blue ice cream](#)

Zubereitung / preperation

Alle Zutaten einfach in einer Schüssel mit einem Stabmixer verrühren und

10 Minuten stehen lassen (Reifeprozess, **wichtig!**). Dann den Eismix in ihre Eismaschine geben.

Hier ein kleiner Freezer, von Frigomat, der pro Charge, von etwa 11 Minuten, 5 l frisches Speiseeis herstellen kann.

[Give all ingredients in a bowl, stir it with a hand blender, let it rest for 10 minutes](#)

[\(ripening process, important!\). Then put the ice cream mixture in a suitable ice cream maker.](#)

[Here's a little freezer, from Frigomat, per batch, from about 11 minutes, result: 5 liters of fresh ice cream](#)

1.1.2 Rezeptur **Kaltverarbeitung** Fruchtessorten am Beispiel von Erdbeer-Eis

für eine Eischale von 5 l Inhalt

Recipe cold processing fruit ice cream

Zutaten / Ingredients	Menge/ mass
Wasser <i>oder</i> Milch <i>oder</i> beides gemischt <i>water or milk or both</i>	1,8 l
Früchte/ fruits	700 g
Zucker/ sugar	500 g
HANSA Base 50/ HANSA Base 50	125 g
HANSA Creme kalt/ HANSA creme cold	20 g

Fruchtmix/ fruit mix: **ca. 3 kg**

je nach Geschmack den Fruchtmix mit
HANSA Eispaste aromatisieren. Hier am
Beispiel: Erdbeer-Eis (50 g / 1 l Fruchtmix) 150 g

Zubereitung / preparation:

Alle Zutaten einfach in einer Schüssel mit einem Stabmixer
verrühren und 10 Minuten stehen lassen (Reifeprozess, **wichtig!**).
Dann den Eismix in ihre Eismaschine geben.

Depending on the taste, flavor the fruit mix with HANSA ice cream paste.
For example: Strawberry ice cream (50 g / 1 l fruit mix). Give all ingredients
in a bowl, stir it with a hand blender, let it rest for 10 minutes (ripening
process, important!). Then put the ice cream mixture in your ice cream
maker.



1.2. Rezeptur **Warmverarbeitung** Milcheis im 60 Liter Pasteurisierer

Recipe hot processing milk icecream for an ice cream in a 60-liter pasteurizer

Zutaten / Ingredients	Menge/ mass
Vollmilch / milk	50 l
Zucker / sugar	10 kg
HANSA Base warm/ HANSA Base warm	500 g
Grundmix / base mix:	ca. 60 kg

Zubereitung / preparation:

Alle Zutaten in den Pasteurisierer geben und die Maschine
starten. Der Pasteurisierer arbeitet voll automatisch, der ganze
Prozess dauert ca. 2 Stunden.

Nach dem Pasteurisiervorgang eine entsprechende Menge
Grundmix (z.B. 3 Liter Grundmix für 5 Liter fertiges
Speiseis) **abzapfen** und mit **HANSA Eispasten** aromatisieren.

hier am Beispiel "Blaubärle-Eis":

150 g Blaubärle-Eispaste in 3 l Grundmix mit
dem Schneebesen einrühren. 150 g



1.3 Wie produziere ich ein **laktosefreies/veganes Eis**?

How to produce a lactose-free/vegan ice cream?

Rezeptur **Kaltverarbeitung** für eine Eisschale 5 l Inhalt

Recipe cold processing milk icecream for an ice cream bowl 5 l packaging

1.3.1 am Beispiel von **Vanille Eis**

using the example of vanilla ice cream

Zutaten / Ingrediens	Menge/ mass
Laktosefreie Milch, Sojamilch usw. Lactose-free milk, soy milk etc.	2,5 l
Zucker / sugar	500 g
HANSA Base 10 laktosefrei/ vegan HANSA base 10 lactosefree/vegan	25 g
HANSA Creme kalt / HANSA Creme cold	20 g
Grundmix / base mix:	ca. 3 kg
HANSA Vanille Eispaste oder eine andere Paste Ihrer Wahl HANSA vanilla ice cream flavor or another paste of your choice	60 g

Zubereitung / [preparation](#):

Alle Zutaten einfach in einer Schüssel mit einem Stabmixer verrühren und 10 Minuten stehen lassen (Reifeprozess, **wichtig!**). Nach 10 min Reifezeit den Eismix in Ihre Eismaschine geben.

[Give all ingredients in a bowl, stir it with a hand blender, let it rest for 10 minutes \(ripening process, important!\). After 10 min maturation pour the mixture into your ice cream maker.](#)

1.3.2 Fruchtteissorten am Beispiel von **Erdbeer-Eis**

[Recipe fruit ice cream](#)

Zutaten / Ingrediens	Menge/ mass
Wasser / water	1,8 l
Früchte / fruits	700 g
Zucker / sugar	500 g
Base 10 laktosefrei, vegan HANSA base 10 lactosefree, vegan	25 g
Fruchtmix/ fruit mix:	ca. 3 kg

je nach Geschmack den Fruchtmix mit
HANSA Eispasten aromatisieren, hier am Beispiel
Erdbeer-Eis (50 g / 1 l Fruchtmix)

Zubereitung / [preparation](#):

Alle Zutaten einfach in einer Schüssel mit einem Stabmixer verrühren und 10 Minuten stehen lassen (Reifeprozess, **wichtig!**). Nach 10 min Reifezeit den Eismix in Ihre Eismaschine geben.

[Depending on the taste, flavor the fruit mix with HANSA ice cream paste. For example: Strawberry ice cream \(50 g / 1 l fruit mix\). Give all ingredients in a bowl, stir it with a hand blender, let it rest for 10 minutes \(ripening process, important!\). Then put the ice cream mixture in your ice cream maker.](#)

1.4 Wie produziere ich ein Eis als Vorspeise?

How to produce an ice cream as a starter?

Rezeptur Kaltverarbeitung für eine Eisschale 5 l Inhalt

Recipe cold processing milk icecream for an ice cream bowl 5 l packaging

1.4.1. am Beispiel von Spargeleis mit Rucola Salat und Erdbeersoße

using the example of Asparagus ice cream with rocket salad and strawberry sauce

Art-Nr. 2220	Zutaten / Ingrédients	Menge/mass
	Spargelsud / asparagus broth	2,5 l
	HANSA Base Vital neutral HANSA base vital neutral	1 kg
	Eismix / ice cream mix:	3,5 kg

Zubereitung :

Spargelsud:

1 kg Spargel mit 1,5 l Wasser ca. 20 min. kochen, würzen nach Geschmack, alles pürieren und das Ganze mit Wasser auf insgesamt 2,5 l Spargelflüssigkeit auffüllen.

1 kg Base Vital neutral mit dem Mixstab unterrühren, 10 min stehen lassen (Reifeprozess) und den Eismix in die Eismaschine geben.

Das fertige Eis mit Rucola und Erdbeersoße dekorieren.

preparation:

asparagus stock:

Boil 1 kg of asparagus in 1,5 l of water for approx. 20 minutes, season to taste, puree everything and mix it all up with water, fill up to a total of 2.5 l asparagus liquid. Stir in 1 kg HANSA Base Vital neutral with the blender, let it rest for 10 minutes (ripening process).

Then put the ice cream mixture into your ice cream maker

Decorate the finished ice cream with arugula salad and strawberry sauce



oder als Karotteneis





Eis-Soßen | Toppings for decoration and ice cream cups



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
3205*	Amarena-Kirsch Soße Amarena-cherry	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	9,30	7,15
3320*	Blaubärle-Soße blue for kids	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	7,74	5,95
3220*	Cappuccino-Soße Cappuccino	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	8,96	6,89
3230*	Chocolate-Chili-Soße Chocolate chili	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	9,04	6,95
3240*	Erdbeer-Soße Strawberry	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	9,04	6,95
3241*	Erdbeer-Soße			6,5 kg/Kan	41,93	6,45
3250*	Haselnuss-Soße Hazelnut	Haselnüsse, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	7,74	5,95
3260*	Himbeer-Soße Raspberry	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	7,74	5,95
3270*	Karamell-Soße Caramel	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	8,57	6,59
3300*	Pfefferminz-Soße Peppermint	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	8,03	6,18
3330*	Schoko-Soße Chocolate	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	9,07	6,98
3342*	Tropic-Maracuja-Soße Tropic maracuja	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	12,94	9,95
3350*	Vanille-Soße Vanilla	Laktose, glutenfrei	nein	1,3 kg/Fl	8,27	6,36
3370*	Waldmeister-Soße Woodruff	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	7,57	5,82
3380*	Walnuss-Soße Walnut	keine, glutenfrei	ja	1,3 kg/Fl	8,41	6,47
3005*	Zimt+Zucker Cinnamon + sugar	keine, glutenfrei	ja	1 kg/Ds	13,55	13,55



Eis-Liköre extra dickflüssig | Liqueurs



Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
3440	Amaretto-Likör 16 Vol.% Amaretto	keine, glutenfrei	ja	1 l/Fl	12,14	12,14
3450	Blue Curacao-Likör 16 Vol. % Curacao blue	keine, glutenfrei	ja	1 l/Fl	12,93	12,93
3470	Haselnuss-Likör 16 Vol. % Hazelnut	Haselnüsse, glutenfrei	ja	1 l/Fl	13,68	13,68
3490	Kirsch-Likör 16 Vol. % Cherry	keine, glutenfrei	ja	1 l/Fl	11,17	11,17
3500	Pfefferminz-Likör 16 Vol. % Peppermint	keine, glutenfrei	ja	1 l/Fl	12,20	12,20
3520	Rum-Likör 16 Vol. % Rum	keine, glutenfrei	ja	1 l/Fl	12,14	12,14



Früchte in Alkohol | fruits in alcohol

Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
3650	Rosinen in Malaga raisin in malaga	keine, glutenfrei	ja	2 kg/Ds	27,46	13,73
3671	Rumtopf 20 Vol.% fruits in rum	keine, glutenfrei	ja	1,7 kg/Ds	23,72	13,95



Eis-Stracciatella | ice-stracciatella

Art-Nr. code	Bezeichnung product	Allergene allergens	Vegan vegan	Inhalt packaging	Preis EUR	Preis €/kg
3090*	Eis-Stracciatella 1,1 kg /Fl	keine, glutenfrei	ja	1,1 kg /Fl	12,29	11,17
3091*	Eis-Stracciatella ¹⁾ 10 kg/Eim	keine, glutenfrei	ja	10 kg/Eim	78,40	7,84

1) kein Paketversand, Versand nur auf Palette einer kompletten Bestellung, da Bruchgefahr

1. Allgemeines

1.1 Für sämtliche Geschäftsbeziehungen gelten ausschließlich die nachfolgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) in der jeweils gültigen Fassung. Kunden im Sinne der vorliegenden AGB können sowohl Verbraucher als auch Unternehmer sein.

1.2 Unternehmer ist eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Eine rechtsfähige Personengesellschaft ist eine Personengesellschaft, die mit der Fähigkeit ausgestattet ist, Rechte zu erwerben und Verbindlichkeiten einzugehen.

1.3 Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

2. Angebot, Vertragsabschluss

Der Kaufvertrag kommt mit der ausdrücklichen Annahme der Bestellung in Textform oder Auslieferung der Ware durch den Verkäufer zustande. Insoweit ist der Verkäufer berechtigt, das Vertragsangebot des Kunden innerhalb von zwei Werktagen nach Eingang der Bestellung anzunehmen.

3. Preise

Alle genannten Preise sind Gesamtpreise inklusive Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten. Die Kosten für Verpackung und Versand sind dem jeweiligen Angebot zu entnehmen.

4. Eigentumsvorbehalt

Die von dem Verkäufer gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung sein Eigentum.

5. Zahlungsmittel; Lieferung; Lieferbeschränkungen; Versandkosten; Gefahrübergang

5.1 Die Lieferung erfolgt zu den jeweils bei der Artikelbeschreibung ausgewiesenen Versandkosten. Auf etwaige Lieferbeschränkungen weisen wir hin, sofern diese vorliegen.

5.2 Sofern der Kunde Verbraucher ist, trägt der Verkäufer unabhängig von der Versandart in jedem Fall das Versandrisiko. Sofern der Kunde Unternehmer ist, gehen alle Risiken und Gefahren der Versendung auf den Kunden über, sobald die Ware von dem Verkäufer an den beauftragten Logistikpartner übergeben worden ist.

6. Widerrufsbelehrung

Wenn Sie Unternehmer (vgl. Ziffer 1.2 unserer AGB) im Sinne des § 14 Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) sind besteht das Widerrufsrecht nicht. Für Verbraucher (jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können) gilt:

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

Heinz Kröplin

Inh. Dipl.-Ing. Olaf Kröplin e.K.

Berliner Straße 8

D-21509 Glinde/Hamburg

Telefon: 0049(0)40/710 6310

E-Mail: kontakt@hansaspeiseeisbedarf.de

mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Muster-Widerrufsformular

(Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück.)

An: Heinz Kröplin, Inh. Dipl.-Ing. Olaf Kröplin e.K., Berliner Straße 8, D-21509 Glinde/Hamburg

Telefon: 0049(0)40/710 6310

E-Mail: kontakt@hansaspeiseeisbedarf.de

Hiermit widerrufe(n) ich/wir (*) den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren (*)

bestellt am (*) _____ erhalten am (*) _____ Name des/der Verbraucher(s) _____

Anschrift des/der Verbraucher(s) _____

Datum, Unterschrift des/der Verbraucher(s) _____

(*) Unzutreffendes streichen.

7. Hinweise

7.1 Das Widerrufsrecht besteht, soweit die Parteien nichts anderes vereinbart haben, nicht bei folgenden Verträgen: Verträge zur Lieferung von Waren, die nicht vorgefertigt sind und für deren Herstellung eine individuelle Auswahl oder Bestimmung durch den Verbraucher maßgeblich ist oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Verbrauchers zugeschnitten sind, Verträge zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde, Das Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, soweit die Parteien nichts anderes vereinbart haben, bei folgenden Verträgen: Verträge zur Lieferung versiegelter Waren, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Hygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind, wenn ihre Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde, Verträge zur Lieferung von Waren, wenn diese nach der Lieferung auf Grund ihrer Beschaffenheit untrennbar mit anderen Gütern vermischt wurden,

7.2 Bitte vermeiden Sie Beschädigungen und Verunreinigungen der Ware. Senden Sie die Ware bitte möglichst in Originalverpackung mit sämtlichem Zubehör und mit allen Verpackungsbestandteilen an uns zurück. Verwenden Sie ggf. eine schützende Umverpackung. Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen, sorgen Sie bitte mit einer geeigneten Verpackung für einen ausreichenden Schutz vor Transportschäden.

7.3 Bitte beachten Sie, dass vorgenannte Ziffer 7.2 nicht Voraussetzung für die wirksame Ausübung des Widerrufsrechts ist.

8. Wertersatz beim Widerruf

Bei einem Widerruf des Vertrages hat der Kunde abweichend von § 346 Absatz 2 Nr. 3 BGB Wertersatz für einen Wertverlust der Ware zu leisten, wenn der Wertverlust auf einen Umgang mit den Waren zurückzuführen ist, der zur Prüfung der Beschaffenheit, der Eigenschaften und der Funktionsweise der Waren nicht notwendig war, und wir den Kunden nach Artikel 246a § 1 Absatz 2 Satz 1 Nummer 1 des Einführungsgesetzes zum Bürgerlichen Gesetzbuche über sein Widerrufsrecht unterrichtet haben.

9. Mängelhaftungsrecht, Gewährleistungsrechte, Haftung

Für alle unsere Waren besteht ein gesetzliches Mängelhaftungsrecht. Für die Haftung und Gewährleistung gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Die Gewährleistungsfrist bei gebrauchten Artikeln beträgt 12 Monate. Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt. Etwaige Garantien schränken die gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nicht ein.

10. Verbraucherinformationen bei Fernabsatzverträgen über den Erwerb von Waren

10.1 Speziellen und vorstehend nicht erwähnten Verhaltenskodizes unterliegt der Verkäufer nicht.

10.2 Die wesentlichen Merkmale der von dem Verkäufer angebotenen Waren sowie die Gültigkeitsdauer befristeter Angebote entnehmen Sie bitte den einzelnen Produktbeschreibungen im Rahmen des Internetangebotes. Die für den Vertragsabschluss zur Verfügung stehende Sprache ist ausschließlich Deutsch.

10.3 Beanstandungen und Gewährleistungsansprüche können Sie unter der in der Anbieterkennzeichnung angegebenen Adresse vorbringen. Informationen zur Zahlung, Lieferung oder Erfüllung entnehmen Sie bitte dem Angebot.

10.4. Im Onlineshop legen Sie zunächst die ausgewählte Ware in den Warenkorb. Haben Sie alle gewünschten Artikel ausgewählt, dann können Sie zur Kasse gehen. Sind Sie bereits Kunde, dann können Sie sich durch Eingabe Ihrer E-Mail-Adresse und Passwort anmelden. Auch als Gast können Sie die Bestellung vornehmen, ohne sich bei uns zu registrieren. Sind Sie ein Neukunde, dann müssen Sie im nächsten Schritt Ihre Kontaktdaten angeben. Danach können Sie die Versandart und Zahlungsweise wählen und als letztes Ihre Bestellung durch Klick auf den Button „Kaufen“ aufgeben. Bis dahin haben Sie die Möglichkeit, Ihre Eingaben zu erkennen und ggf. nach Betätigen des „Zurück“ Button Ihres Browsers auf der vorherigen Seite zu korrigieren oder den Bestellvorgang durch Verlassen der Seite abzubrechen.

10.5 Vertragstextspeicherung im Onlineshop

Der Verkäufer speichert den Vertragstext nach Vertragsschluss nicht ab und er ist dem Kunden auch nicht zugänglich. Wir schicken dem Kunden aber nach Vertragsschluss eine Bestellbestätigung mit allen Angaben an die von Ihnen angegebene E-Mail-Adresse, in welcher Ihnen nochmals alle wesentlichen Daten Ihrer Bestellung, unsere AGB, Ihre Widerrufs-/Rückgabebelehrung mitgeteilt werden. Sie haben die Möglichkeit, sowohl die Allgemeinen Geschäftsbedingungen als auch Ihre Bestellung mit allen eingegebenen Daten während des Bestellvorgangs auszudrucken. Durch die Druckfunktion Ihres Browsers haben Sie ferner die Möglichkeit, den Vertragstext auszudrucken. Sie können den Vertragstext auch abspeichern, in dem Sie durch einen Klick auf die rechte Maustaste die Internetseite auf Ihrem Computer abspeichern. Nach Abschluss der Bestellabwicklung ist Ihnen der Vertragstext nicht mehr zugänglich.

11. Schlussbestimmungen

11.1 Auf das Vertragsverhältnis zwischen dem Verkäufer und dem Kunden sowie auf die jeweiligen Geschäftsbedingungen findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Sofern der Kunde Verbraucher ist, bleiben die nach dem Recht des Aufenthaltslandes des Kunden zu Gunsten des Verbrauchers bestehenden geltenden gesetzlichen Regelungen und Rechte von dieser Vereinbarung unberührt. Die Anwendung von UN-Kaufrecht wird ausgeschlossen.

11.2 Sind vorgenannte Bestimmungen ganz oder teilweise nicht Vertragsbestandteil geworden oder unwirksam, so bleibt der Vertrag im Übrigen wirksam. Soweit die Bestimmungen nicht Vertragsbestandteil geworden oder unwirksam sind, richtet sich der Inhalt des Vertrages nach den gesetzlichen Vorschriften.

Notizen

[illegible]

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag. Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen:

in unserem Internetshop: www.hansaspeiseeisbedarf.de

per E-Mail: kontakt@hansaspeiseeisbedarf.de

Telefonisch erreichen Sie uns persönlich Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 Uhr

Telefon: +49(0)40/710 63 10

Ihr HANSA Kröplin-Team



Versandkosten:

Deutschland:

Ab EUR 1.000 tragen wir die Versandkosten

Unter EUR 1.000 berechnen wir pauschal EUR 8,95 pro Auftrag

We welcome your order. We are pleased to take your order:

in our onlineshop: www.hansaspeiseeisbedarf.de

E-Mail: kontakt@hansaspeiseeisbedarf.de

You can reach us personally by phone Monday – Friday from 08:00 to 12:00

phone: +49(0)40/710 63 10

Your HANSA Kroeplin-team



Dispatch:

Germany:

Above 1.000,00 euro order we will take the dispatch cost

Below 1.000,00 euro we will calculate 8,95 euro per order all-inclusive



2026

Unser Produktionsprogramm für den Speiseeishersteller:

- Eispasten/Aromakonzentrate
- Basen/Bindemittel
- Eissoßen/Toppings
- Eisliköre
- Frozen Joghurtpulver
- Fertigeispulver
- Ice Cream Rolls Pulver
- Softeispulver
- Slushpulver

Bequem bestellen in unserem Online-Shop:

www.hansaspeiseeisbedarf.de



Lieferung bereits ab 1 Dose, direkt vom Hersteller, europaweit.

Eine kompetente, fachmännische Beratung, ist für uns selbstverständlich.

Sie erreichen uns persönlich in der

Eissaison 01. Februar bis 30. September

Montag bis Freitag: 08:00 – 12:00 Uhr

Telefon: +49(0)40/710 63 10



Heinz Kröplin
Inh. Olaf Kröplin e.K.
Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie
D-21509 Glinde/Hamburg • Berliner Straße 8
phone: +49(0)40/710 63 10
e-Mail: kontakt@hansaspeiseeisbedarf.de