



Newsletter 2/2017

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

Die Igeho 2017 steht vor der Tür. Wir sind bereit und freuen uns, Ihnen unsere Neuheiten zu präsentieren.

Mit unseren neuen **BaRockerli** – den traditionellen Kuchen im Kleinformat – rocken Sie das To-go-Geschäft in Ihrem «Unique Style».

Machen Sie sich startklar für das Glacegeschäft im Sommer 2018 – mit unserem neuartigen «**Get Real Fruit Ice Cream**»-Konzept.

Herzlich willkommen an der Igeho 2017!

Igeho
18-22 | 11 | 17
Messe Basel

Halle 1.2, Stand B032
Seien Sie unser Gast und erleben Sie unsere Neuheiten.

BaRockerli



Unsere BaRockerli rocken das To-go-Kuchengeschäft garantiert. Unsere traditionell und nur aus besten Schweizer Zutaten hergestellten Kuchen im Kleinformat sind die perfekte Grundlage für Ihren «Unique Style». Die drei Geschmacksvarianten sind bereits mit einer zartschmelzenden Ganache versehen und lassen sich ganz nach Wunsch und Gastro-Konzept anreichern.



BaRockerli «Chocolate Style»
20 x 75 g
Art.-Nr. 7400



BaRockerli «Baker Style»
20 x 75 g
Art.-Nr. 7402



BaRockerli «Carrot Style»
20 x 75 g
Art.-Nr. 7404

Get Real Fruit Ice Cream

Der nächste Sommer kommt bestimmt! Und mit unserem neuen «Get Real Fruit Ice Cream»-Frontverkaufskonzept sind Sie voll im Trend: Die cremige Glace-Frucht-Kombi wird auf Kundenwunsch im Blender gemischt und in einer krossen Waffel oder im Becher serviert. Die Frucht Auswahl – frisch oder gefroren – sowie die beiden Glace-Grundaromen Vanille-Rahm und Nature-Joghurt präsentieren sich in der Vitrine ansprechend und sorgen für ideale Aufbewahrungstemperaturen.



Weitere Informationen:
Mister Cool AG
Daniel Jüni
Gewerbstrasse 8
CH-4528 Zuchwil
Telefon +41 32 685 35 47
www.mistercool.ch

