

DE IJSBEER BEWIJST DAT HEERLIJK ITALIAANS IJS OOK GEZOND KAN ZIJN

Sabine (Spermalie, Ter duinen, 'barista'-opleiding bij wereldkampioen-koffiemaker Peter Hernou) en Gino (De Groene Poorte, freelance-lesgever in Spermalie, ex-De Karmeliet) van De Ijsbeer bekijken de zaken anders. IJscrème hoeft nu eenmaal geen suikerbommetje (meer) te zijn. Maar je moet er wel een beetje moeite voor doen. En dat doen ze. Elke dag weer. Het Italiaanse ijs in De Ijsbeer wordt dan ook strikt gemaakt volgens 80 jaar oude recepten. De lekkernijen worden bereid op basis van melk en hebben daardoor een lager vetgehalte. Heerlijk gezond ijs eten, De Ijsbeer maakt dat mogelijk. „Bovendien is het ijs glutenvrij, wij gebruiken namelijk geen bindmiddelen”, voegt Sabine toe.

NÓG GEZONDER? MET ZÚSTO, NATUURLIJK!

De Ijsbeer rondde net een experiment af voor een nieuwe variant van het Italiaanse ijs. Het ging daarbij niet over nieuwe smaken. Sabine: „We werken namelijk met zústo, een gezond alternatief voor suiker; 75% kcal minder én minstens even lekker als 'echte' suiker.” „Laat die schuldgevoelens thuis en geniet van dat bolletje (of twee) Italiaans ijs méér”, lacht Gino. „Natuurlijk zullen we er altijd over waken dat er absoluut geen smaakverandering komt in het Italiaans ijs. Onze nieuwe vanille-variant is al klaar; NU zijn we volop bezig met andere smaken.”

COMMUNIES, HET LENTEFEEST EN PASEN OP EEN BEDJE VAN IJS

Voor de communie- en lentefeesten is het weer mogelijk om ijslammetjes en andere creaties op maat te bestellen. Voor Pasen presenteert De Ijsbeer overigens een variant van de kerstbuche, de paasbuche! „Heerlijk van smaak, het presenteert mooi én het is gemakkelijk te verdelen onder de kinderen. En de volwassenen, natuurlijk!”, lacht Gino.

EEN IJSBEER OP WIELTJES

Sabine en Gino hebben ook gedacht aan feestjes op verplaatsing. De echte Italiaanse crème-kar staat startens-klaar om het overheerlijke ijs op een leuke manier te komen presenteren. Dat belooft voor de komende feestdagen!



De Ijsbeer
„We zijn klaar
voor de
komende feesten!”



Noordzandstraat 73 / 8000 Brugge
050 33 35 34

info@deijsbeer.be / www.deijsbeer.be