



Handwerklich, nach traditionellem Rezept: MASSIMO'S Milchspeiseeis

Unser Eis von MASSIMO'S EISCAFÉ wird ausschließlich unter Verwendung feinsten Rohstoffe täglich frisch hergestellt. Wir überwachen persönlich den Einkauf bzw. die Zulieferung der Zutaten, um unsere Qualität für SIE stets auf dem höchsten Stand zu halten. Aufgrund genau dieser reinen Naturprodukte kann es jedoch sein, dass je nach verwendeter Zutat und Jahreszeit unser Eis nie exakt gleich schmeckt – aber auf jeden Fall immer besonders lecker!

milchspeiseeis

- Minze Schoko
- Joghurt Natur
- Jogurette
- Vanille
- Schokolade
- weiße Schokolade
- Dunkle Schokolade
- Zimt
- Blueberry Cheese Cake
- Stracciatella
- Malaga
- Haselnuß
- Walnuß
- Weißer Kuss
- Amarena Kirsch
- Dolce Latte
- Cappuccino
- Zabaione
- Mocca
- Bratapfel Kuchen
- Cookies
- Spekulatius
- Tiramisu
- Sesam - karamelisiert
- weiße Schoko mit Pistazienbisee
- Mozartkugel
- Bacio
- Joghurt-Maracuja
- Caramel al Sale (salzig)
- Toffee
- Caramel Pinienkern
- Pistazie
- Heidelbeer Quark
- Lebkuchen
- Erdnuss Schoko
- Schokolade Chili
- Torrone
- Waldmeister
- Mandel-Pinie
- Kaugummi
- Kokosnuss
- Salty Peanut
- Quark Hollunder
- wechselnde Variationen mit Joghurt oder Quark

Köstlich, erfrischend und OHNE Milch: MASSIMO'S Frucht Sorbets

Unsere Sorbets werden lediglich aus frischen Früchten und mit „gefrorenem“ Wasser zubereitet. MASSIMO'S EISCAFÉ Frucht-Sorbets sind somit 100 % laktosefrei!!! Ursprünglich aus Gletscherschnee, Zucker und verschiedenster beigemischter Aromen, sind Sorbets auch heute noch die schmackhafteste Art sich von der Hitze des Alltages abkühlen zu lassen.

frucht sorbets

- Zitrone
- Erdbeere
- Zitrone Basilikum
- Mojito
- Melone
- Himbeere
- Orange
- Brombeere
- Banane*
- Drachenfrucht
- Blutorange
- Wassermelone
- Mango