



Himmlisch gut und herrlich erfrischend!

Mit den Sorten Stracciatella, Haselnuss, Schoko, Vanille, Joghurt, Erdbeer-Joghurt, Kokos, Erdbeere, sowie Mango-, Himbeer-, Zitronensorbet - versüßt uns Rachelli, das traditionsreiche Familienunternehmen aus Pero, nahe Mailand, den Sommer.

Seit über 70 Jahren steht der Name Rachelli nicht nur in Italien für ein Premium-Eis höchster Qualität. Das Bio-Eis besteht ausschließlich aus Demeter-Milch und -Sahne, Demeter-Früchten und -Gewürzen oder Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau und enthält keinerlei künstliche Zusatzstoffe. Für Rachelli ist das die logische Weiterentwicklung des eigenen hohen Qualitätsempfindens.

Die handwerkliche Eisherstellung ist eine Kunst. Ermenegildo Rachelli, der Gründer des Unternehmens, lernte sie in den 30er Jahren bei einem erfahrenen sizilianischen Eiskonditor. Natürlich gehören die meisten Rezepte bis heute zum streng gehüteten Familiengeheimnis. Ein paar Gründe für den großen Erfolg gibt Dr. Vinicio Rachelli, sein Enkel und jetziger Marketing-Direktor, aber gerne preis: „Die Auswahl aller Zutaten erfolgt sehr sorgfältig. Wir verarbeiten nur frische Demeter-Milch und -Sahne oder frisch geerntete Demeter-Früchte. Dadurch können wir auf den Zusatz von Aromastoffen vollständig verzichten“. Die handwerkliche Verarbeitung unter ständiger Kontrolle durch das Unternehmen selbst und die Demeter-Assoziation in Italien, sichern diese Qualität und garantieren zu 100% ökologische Zutaten nach den Vorschriften von Demeter International und der EG-Bio-Kontrolle.

Der cremige Geschmack aller Sorten ist nicht nur auf die Verwendung frischer Demeter-Vollmilch und frischer Demeter-Sahne zurückzuführen, sondern auch auf die werterhaltende Verarbeitung und das langsame und schonende Rühren der Rohware. Dadurch wird viel weniger Luft in die Eissorten eingearbeitet. Deshalb brauchen wir keine Stabilisatoren, wie z. B. Carrageen, und das Eis wird trotzdem schön cremig. In den Rachelli Sorbets beträgt der Anteil an frischen Früchten bis zu 40%. Die Fruchtarten zeichnen sich außerdem durch einen äußerst niedrigen Fettgehalt von nur 0,1-0,2% aus. Bei diesen Werten können sie als Fitmacher gelten.

Für den Verbraucher bedeutet das:

- Zartschmelzendes Eis in Bio-Dynamischer Qualität
- 11 verschiedene Geschmacksrichtungen
- Ideal für Eiallergiker
- Sorbets ideal für Milchallergiker
- Alle Sorten sind glutenfrei
- Himmlischer Genuss!

Einfach - kompromisslos - gut!

