

# Stolz

Wir ärgern die Eisdieleen in deiner Nähe seit 2022  
Diamo fastidio alle gelaterie nelle tue vicinanze dal 2022

Natur-Eis handgefertigt  
in den Herzen der Dolomiten  
Gelati artigianali naturali  
creati a mano nel cuore delle Dolomiti



**STOLZ**  
NATUR EIS SCHLECKER



Jeder Löffel  
eine Reise:

Kunst und  
Leidenschaft in  
handgemachtem  
Eis.

Ogni  
cucchiata,  
un viaggio:

arte e passione  
nel gelato  
fatto a mano.

# Information

## Temperature Temperaturen

Trasporto a  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , servizio a  $-10/-14^{\circ}\text{C}$  (varia a seconda della vetrina).

Transport bei  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , Service bei  $-10/-14^{\circ}\text{C}$  (variiert je nach Vitrine)

## Senza glutine Glutenfrei

Tutti i nostri gelati sono di base senza glutine, tranne se prodotti con biscotti o impasti.

Alle unsere Eiscreme sind grundsätzlich glutenfrei, außer sie enthalten Kekse oder Teig.

## Senza lattosio Laktosefrei

Su richiesta, produciamo tutti i nostri gelati senza lattosio. Ordine minimo di 3 vaschette per gusto.

Auf Anfrage stellen wir alle unsere Eissorten laktosefrei her. Min. 3 Behälter pro Geschmack.

## Sorbetti Sorbets

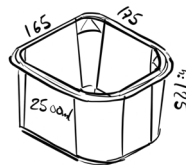
Tutti i nostri sorbetti sono di base vegani, il che significa che sono senza latticini, ma mantengono comunque una consistenza cremosa.

Alle unsere Sorbets sind grundsätzlich vegan und enthalten keine Milchprodukte, haben aber dennoch eine cremige Konsistenz.

## Tempi di consegna Lieferzeiten

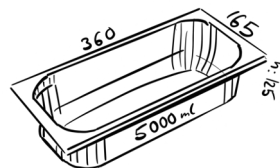
Salvo eccezioni, servono 3 giorni lavorativi per una preparazione fresca dei prodotti.

Abgesehen von Ausnahmefällen benötigen wir drei Werkstage für eine frische Zubereitung der Produkte.

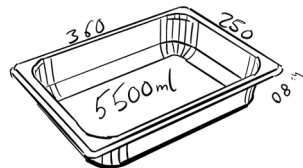


2.5l | 1,8kg

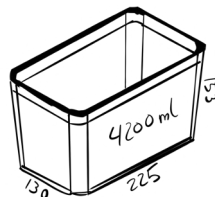
nur paarweise verkauft  
venduto solo in coppia



5l | 3,6kg



5.5l | 4.4kg



4.2l | 3kg

# (n)ice ta

## Su di noi..

Dopo anni di consolidata esperienza nella ristorazione, è nata in noi l'idea di trasmettere la qualità e la genuinità del nostro amato territorio anche attraverso qualcosa di nuovo.

Così abbiamo deciso di dar vita al progetto "Stolz Eis - Natur Eis Schlecker" e di iniziare l'attività di produzione e vendita all'ingrosso di gelato artigianale.

La produzione del gelato "Stolz Eis" si svolge secondo il metodo tradizionale, con amore e passione e sotto la guida attenta ed esperta del nostro gelatiere Giuseppe, che vanta ben oltre 50 anni di esperienza nel settore.

«Stolz» che tradotto significa «orgoglio» che è sia il cognome del nostro fondatore, sia l'espressione giusta per l'emozione che troviamo nel poter produrre in questo territorio rappresentandone tutta la qualità.

## Über uns..

Nach jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie wurde die Idee, die Qualität und Echtheit unseres geliebten Territoriums zu vermitteln, endlich konkret.

Also beschlossen wir das Projekt "Stolz Eis - Natur Eis Schlecker" zu starten und mit der Produktion und dem Großhandel von hausgemachtem Eis unter der sorgfältigen und fachkundigen Anleitung unseres Eismeisters Giuseppe, der über 50 Jahre Erfahrung in der Branche verfügt, zu beginnen.

«Stolz» wie der Nachname unseres Gründers aber auch der perfekte Ausdruck um das Gefühl zu beschreiben, den wir empfinden, in diesen Land herstellen und dessen gesamte Qualität vertreten zu dürfen.

# meet you!



## Materie prime..

Per valorizzare i piccoli produttori del posto ed offrire ai nostri futuri clienti un prodotto finale di prima scelta, utilizziamo materie prime (latte e frutta) il più possibile locali. Come Nonna e Nonno anche noi scegliamo solo il meglio.

Anche nella scelta degli ingredienti esotici preferiamo i fornitori che danno una particolare importanza alla sostenibilità.

Produciamo naturalmente senza aromi, coloranti o esaltatori artificiali. Il sapore che sentirete, sarà tutto merito della totale genuinità del gelato.

*Piacere di  
conoscerti!*

## Rohstoffe..

Um die kleinen lokalen Produzenten zu unterstützen und unseren zukünftigen Kunden ein erstklassiges Endprodukt zu bieten, verwenden wir Rohstoffe (Milchprodukte und Obst), die in erster Linie aus unserer Region stammen. Wie Oma & Opa wählen wir auch nur das Beste. Bei der Wahl der exotischen Zutaten achten wir besonders auf die Nachhaltigkeit.

Wir stellen das Eis natürlich ohne künstliche Aromen, Farbstoffen oder Geschmacksverstärker her. Den Geschmack welchen ihr erfahren werdet, ist ausschließlich verdienst der Natürlichkeit des Speiseeis.

*Schön dich  
kennenzulernen!*

*Come una volta..*

*Wie damals..*

La produzione avviene secondo il metodo tradizionale; come è stata perfezionata negli anni 50. Di base completamente naturale, priva di grassi vegetali, emulsionanti, stabilizzanti e aromi artificiali. Naturalmente però con macchinari moderni, che rendono il gelato più cremoso e omogeneo.

Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Methode wie sie in den 50er Jahren perfektioniert wurde. Vollkommen natürliche Basis, frei von pflanzlichen Fetten, Emulgatoren, künstlichen Aromen und Stabilisatoren. Natürlich aber mit modernen Maschinen, die das Eis cremiger und homogener machen.



# Proud to be..

Essere o non essere artigianali e naturali.. Lo si capisce dal colore, dalla struttura, dal gusto!

**Colori** troppo accesi sono testimoni di aggiunte di coloranti. Il colore giusto? È coerente con il colore in natura! E naturalmente non troppo lucido.

La struttura? Un gelato di alta qualità presenta una struttura liscia e uniforme, cremosa, e soprattutto priva di elementi critici come sabbiosità o presenza di micro cristalli di ghiaccio.

La stabilità dev'essere dovuta a un'omogenizzazione fatta bene, non da grassi idrogenati!

**Il gusto?** In bocca dev'essere leggero, cremoso e sì... deve sciogliersi. I sapori devono essere in accordo, pur potendo distinguere le singole componenti e la componente principale.

Handwerklich und natürlich sein oder nicht sein .. Man erkennt es an der Farbe, an der Struktur und vor allem am Geschmack!

Zu grelle **Farben** sind Zeugen von Farbstoffzusätzen. Die richtige Farbe? Im Einklang mit der Natur! Und natürlich nicht zu glänzend.

**Struktur?** Ein hochwertiges Eis hat eine glatte und gleichmäßige, cremige Struktur. Mikroeiskristalle und Sandigkeit dürfen nicht vorkommen. Die Stabilität muss durch gut durchgeführte Homogenisierung erfolgen, nicht durch gehärtete Fette!

**Der Geschmack?** Im Mund muss es leicht cremig sein und ja, es muss schmelzen. Die Aromen müssen übereinstimmen, wobei man die einzelnen Geschmackskomponenten unterscheiden können muss.

# Vintage!



# Crema



Pistacchio di  
Bronte IGP



Ciocco-Kinder



Menta e  
cioccolato



Amarena  
(Spagnola)

Sauerkirsch



Fiordilatte di  
montagna



Bacio  
Gianduia



Nocciola IGP



Yogurt



Yogurt variegato  
frutti di bosco

Waldfrüchte  
Joghurt



Fior di  
Passion Fruit



Cacao con  
Nutella®



Caramello  
salato crunch



Cocco



Liquirizia



Malaga



# Cremen



Stracciatella



Vaniglia Thaiti



Vaniglia  
Bourbon light



Tiramisù



Vaniglia &  
Oreo®



Crema con  
Raffaello®



Crema con  
Rocher®



Cannella

Zimt



Crema di Parma

Eier Creme



Mandorla



Cremino

Crema mit  
Schokoschicht



Caffè del  
nonno



Cioccolato linea  
«Knam» 92,2%



Cioccolato

Milchschokolade

# Sorbetti



Erdbeere

Fragola



Himbeere

Lampone



Waldfrüchte

Frutti di bosco



Mango



Melone



Pesca



Banana



Zitrone

Limone di Sicilia



Esotica

(mango, papaya,  
passion fruit,  
arancia, ananas)



Bitterschoko

Cioccolato fondente



Ciocc. fond.  
"Knam" 78% Cacao



Bitterschoko &  
Mandarine

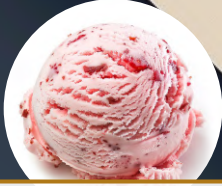
Ciocc. fond. variegato al  
mandarino tardivo di Ciaculli



Ciocc. fond. Elvetia 92,2%

# Sorbets

Vegan certified



Fragola, lime e sambuco

Erdbeere, Limette,  
Holunder

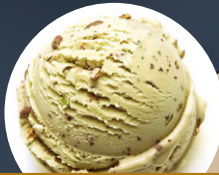


Guava, mango e cocco

Guaven, Mango,  
Kokos



Nocciola IGP  
Vegan



Pistacchio  
Bronte IGP Vegan



Ananas e  
cocco

Gelato **ZERO** sugar + **High Protein**

ohne Zuckerzusatz | Senza zuccheri aggiunti



Arancia



Anguria

Wassermelone



Mirtillo

Katalanische  
Creme



Ananas & cocco

Weißer Schoko und  
Passionsfrucht

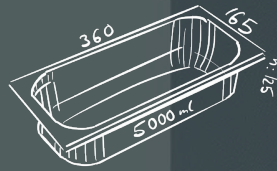


Passion fruit

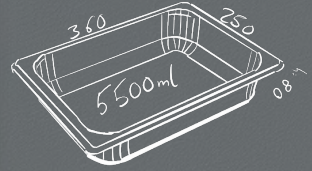


Fragola

# Gusti special +



5l / 3,6kg



5.5l | 4.4kg

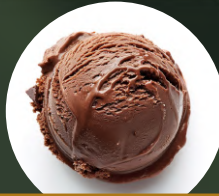
Trentino  
Alto Adige

Südtirol



Mohn

Papaveri



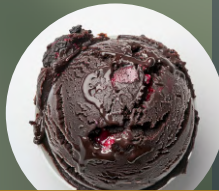
Sacher



Käsesahne



Strudel



Schwarzwälder

Foresta nera



Walnuss

Noce



Heu & Honig

Fieno & Miele



Apel & Zimt

Mela & Cannella



Buchweizen

Grano Saraceno

# Geschmäcker special +

Emozioni di gusto

Geschmacksemotionen



Millefoglie



Triplo pistacchio



Crema Catalana

Katalanische  
Crema



Cioccolato  
bianco variegato  
passion fruit

Weißer Schoko und  
Passionsfrucht



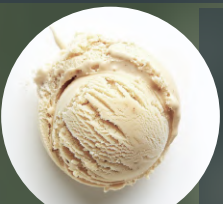
Cassata



Rosa

Autunno/Inverno

Herbst/Winter



Birra natalizia

Weihnachtsbier



Cremino alla  
castagna

Kastanie mit  
Schokokoberfläche



Uva fragola

Erdbeertraube



Vin Brûlé

Lagrein Glühwein



Mandarino  
Ciaculli



Zabaione

Eierlikör

# Evercream -18

Il Gelato Evercream Stolz è la soluzione ideale per i professionisti del settore che desiderano un gelato che rimanga spatolabile anche a -18 gradi. È disponibile in vaschette da 4200 ml o in sac à poche. Grazie alla sua consistenza unica, il Gelato Perfetto rende il servizio rapido un gioco da ragazzi. Via libera alla creatività culinaria, questo gelato non è adatto da esporre in vetrina, ma garantisce risultati eccellenti e soddisfacenti in ogni preparazione.

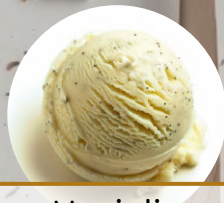
Das Evercream Stolz ist die ideale Lösung für Fachleute, die ein Eis wünschen, das selbst bei -18 Grad spatelfähig bleibt. Geliefert in Eiscreme, ist es in Behältern von 4200 ml oder in Spritzbeuteln erhältlich. Dank seiner einzigartigen Konsistenz macht das Perfekte Eis den schnellen Service zum Kinderspiel. Kreativität ist hier gefragt, denn dieses Eis eignet sich nicht zur Auslage im Schaufenster, jedoch liefert es exzellente Ergebnisse in jeder Zubereitung.



Stracciatella



Vaniglia Thaiti



Vaniglia  
Bourbon light

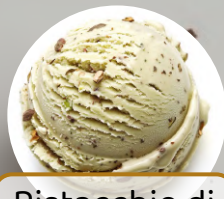


Nocciola IGP



Cioccolato

Milchschokolade

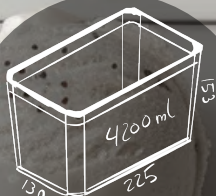


Pistacchio di  
Bronte IGP

Use it with sac à poche



Lieferformat:  
Formato di  
consegna:



4.2l | 3kg



Zimt

Cannella



Tiramisù



Fiordilatte di  
montagna



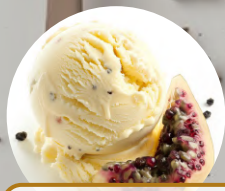
Yogurt



Vaniglia &  
Oreo®



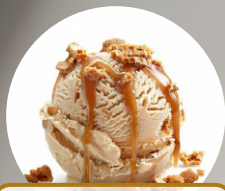
Bacio  
Gianduia



Fior di  
Passion Fruit



Fior di Fragola



Caramello  
salato crunch



Cocco

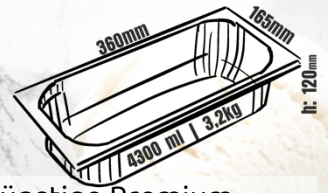


Fior di Mango



Fior di  
Lampone

# Premium line



La nostra linea economica di gelati premium Stolz Gelati offre un'esperienza artigianale a un prezzo accessibile, grazie all'utilizzo di ingredienti selezionati e processi di produzione efficienti.

Unsere preisgünstige Premium-Eislinie von Stolz Eiswerkstatt bietet ein handwerkliches Erlebnis zu einem erschwinglichen Preis, dank der Verwendung ausgewählter Zutaten und effizienter Produktionsprozesse.



Vaniglia  
Bourbon



Fragola



Nocciola



Cioccolato

Milchschokolade



Pistacchio



Limone



Spagnola

Sauerkirsich



Fiordilatte



Yogurt



Stracciatella



Frutti di bosco

Waldfrüchte



Tiramisù

Contiene grassi idrogenati – non è un gelato naturale | Enthält hydrierte Fette – ist kein Natureis



# Golden Hour

Esempi delle nostre personalizzazioni  
alcoliche      Beispiele unserer Alkoholischen  
Personalisierungen

## Scopri le nostre creazioni di gelati alcolici

### Mojito Cubano

Menta fresca e lime con un tocco di rum bianco.

### Sogno di Amaretto

L'essenza dolce dell'amaretto in un gelato cremoso.

### Aperol Spritz

Un sorbetto che cattura il gusto festoso dell'Aperol.

### Cioccolato e Whisky

Cioccolato fondente incontra il sapore intenso del whisky.

### Sorbetto al Limoncello

La freschezza dei limoni di Sorrento arricchita da Limoncello.

### Sorbetto alla Birra

L'aroma rinfrescante della birra artigianale in un sorbetto.



## Entdecken Sie unsere alkoholischen Eiskreationen

### Kubanischer Mojito

Frische Minze und Limette mit einem Hauch von weißem Rum.

### Amaretto-Traum

Die süße Essenz von Amaretto in cremigem Eis.

### Aperol Spritz

Ein Sorbet, das den festlichen Geschmack des Aperol einfängt

### Schokolade und Whisky

Dunkle Schokolade trifft auf den reichen Geschmack von Whisky.

### Limoncello-Sorbet

Die Frische von Sorrento-Zitronen, verfeinert mit Limoncello.

### Bier-Sorbet

Die Erfrischung von Craft-Bier in einem Sorbet.

## Achtung! Aufmerksamkeit!

Questi gelati vanno consumati entro 3 giorni dopo il passaggio in vetrina.  
Diese Eissorten empfehlen wir innerhalb 3 Tagen nach der Ausstellung aufzubauchen



# TOP Gourmet

La nostra esclusiva linea Gourmet TOP nasce dalla collaborazione con i principali esperti di gelato e pasticceria in Europa. In un mondo in costante evoluzione, ascoltiamo attentamente i desideri dei nostri clienti, offrendo soluzioni innovative adatte alla moderna gastronomia. La nostra gamma include il meglio del gelato e della pasticceria, disponibile anche in versioni senza lattosio, senza glutine e vegane. Eccellenza e adattabilità in ogni cucchiata – semplicemente fantastico, vero?

Unsere exklusive TOP Gourmet Linie entstand in Zusammenarbeit mit führenden Eiscreme- und Patisserie-Experten Europas. In einer Welt, die sich stetig wandelt, hören wir genau auf die Wünsche unserer Kunden und bieten innovative, auf die moderne Gastronomie zugeschnittene Lösungen. Unsere Linie umfasst das Feinste aus Eiscreme und Patisserie, verfügbar auch in laktosefreien, glutenfreien und veganen Varianten. Exzellenz und Anpassungsfähigkeit in jedem Löffel – einfach super, nicht wahr?



# Ristorante

Qui presentiamo una raffinata selezione di sorbetti e gelati gourmet, accuratamente personalizzati per soddisfare i gusti dei nostri clienti esigenti e degli chef stellati.

## Gelati ai formaggi

Mozzarella di Bufala  
Parmigiano Reggiano  
Puzzone di Moena  
Gorgonzola  
Feta Greca  
Blu di Grotta  
Provolone Del Monaco  
Pecorino Sardo  
Burrata  
Ricotta



## Gelati al pesce

Gamberi  
Salmone affumicato  
e Robiola  
Salsa tonnata  
Sogliola di Dover  
Tonno Pinna Gialla  
Orata  
Pesce Spada  
Dentice Astice  
Aragosta



# Restaurant

Hier präsentieren wir eine exquisite Auswahl an Sorbets und Gourmet-Eiscreme, maßgeschneidert, um den anspruchsvollen Geschmack unserer Kunden und der Sterneköche zu erfüllen.

## Käse Eiscremen

Büffelmozzarella  
Parmigiano Reggiano  
Puzzone di Moena  
Gorgonzola  
Griechischer Feta  
Graukäse  
Grottenblau  
Provolone Del Monaco  
Pecorino Sardo  
Burrata  
Ricotta

## Fisch Eiscremen

Garnelen  
Geräucherter Lachs  
und Robiola  
Thunfischsauce  
Seezunge aus Dover  
Gelbflossen-Thunfisch  
Schwertfisch  
Zahnbrasse  
Hummer  
Langosta

## Gelati alla carne

Fegato di Vitello  
Roastbeef  
Salsiccia casareccia  
N'duja Calabra di Spilinga  
Prosciutto Tirolese  
Mortadella  
con i Pistacchi  
Speck



## Fleisch Eiscremen

Kalbsleber  
Roastbeef  
Hauswurst  
'Nduja aus Spilinga  
Tiroler Bauernschinken  
Mortadella  
mit Pistazien  
Speck

## Gelati veggy

Peperoni Basilico,  
Lime e Zenzero  
Avocado  
Pomodoro  
Cipolla Rossa di Tropea  
Melanzane  
Patata e Rosmarino  
Zucca  
Crema di Carota  
Pesto e Pistacchio  
Funghi Porcini  
Asparagi  
Senape Maille à l'ancienne  
Tartufo e Parmigiano  
Crema al Curry  
Zafferano  
Zucca,  
Zafferano e Zenzero  
Timo, Limone, Olio EVO



## Veggy Eiscremen

Paprika Basilikum,  
Limette und Ingwer  
Avocado  
Tomate  
Rote Zwiebel von Tropea  
Aubergine  
Kartoffel und Rosmarin  
Kürbis  
Karottencreme  
Pesto und Pistazie  
Steinpilze  
Spargel  
Maille Senf à l'ancienne  
Trüffel und Parmesan  
Currycreme  
Safran  
Kürbis, Safran und Ingwer  
Thymian, Zitrone, Olivenöl  
extra vergine

# 4 SEASONS

## Mise en place

Ogni stagione porta con sé una ricca varietà di ingredienti e sapori unici, un fatto ben noto a ogni chef esperto.

Anche noi, come te, apprezziamo le diete bilanciate e ci entusiasma l'idea di sperimentare nuovi abbinamenti culinari.

Per questo motivo, ti offriamo l'opportunità di creare combinazioni gustose, innovative e sorprendenti.

Hai mai pensato di abbinare un gelato alla senape al tuo filetto? Con noi è possibile.

Oppure, un tartare di avocado e mango con una corona di gelato al tonno e sesamo? Anche questo è fattibile.

Vuoi trasformare la tua specialità in un gelato unico? Non esitare a contattarci. I nostri esperti gelatieri gastronomici sapranno trasformare la tua visione in realtà.

Sarai sicuro di fare un'ottima impressione!

Ordini minimi richiesti.

Jede Jahreszeit bringt ihre eigenen Zutaten und Geschmacksrichtungen mit sich, wie jeder erfahrene Koch weiß.

Auch wir schätzen ausgewogene Ernährung und sind begeistert von neuen Ideen.

Deshalb bieten wir Ihnen die Möglichkeit, köstliche, innovative und besondere Kombinationen zu kreieren.

Möchten Sie zu Ihrem Filet ein Senfeis kombinieren? Das ist möglich.

Ein Avocado-Mango-Tartar mit Thunfisch- und Sesam-Eis-Krone? Auch das ist möglich.

Möchten Sie Ihr Spezialgericht in ein Eis verwandeln?

Kontaktieren Sie uns. Unsere Experten für gastronomisches Speiseeis werden Ihre Idee umsetzen.

Sie werden einen großartigen Eindruck machen!

Mindestbestimmungen vorgesehen.

# Service & Merchandising



Qualsiasi cosa tu abbia bisogno, siamo qui per te. Problemi con la tua vetrina? Non ne possiedi una? Hai bisogno di bicchieri, coni o decorazioni per il tuo gelato? Hai bisogno di assistenza nella creazione del menu gelati? Vuoi qualcosa che comunichi immediatamente ai clienti che vendi gelato? Siamo qui per aiutarti.

Was auch immer du brauchst, wir sind für dich da. Probleme mit deiner Vitrine? Du hast keine Vitrine? Benötigst du Becher, Waffeln oder Dekorationen für deine Eisbecher? Brauchst du Hilfe bei der Erstellung der Eiskarte? Möchtest du etwas, das den Kunden sofort signalisiert, dass du Eis verkaufst? Wir helfen dir gerne.



# Work in progress..



**Monoporzioni di gelato in vetro  
da 220 e 520ml**

**Monoporzioni von Eis in Glas in  
den Größen 220 und 520 ml.**



**Monoporzioni di gelato per la  
gastronomia**

**Monoporzioni von Speiseeis  
für die Gastronomie.**



**Fatto a mano, come sempre.  
Ora puoi rilassarti anche in  
assenza del pasticciere.**

**Handgemacht, wie immer.  
Jetzt kannst du dich auch  
entspannen, auch ohne ein  
Konditor.**

\* Forniamo la monoporzione senza logo. Il decoro è a cura del risortatore

\* Wir liefern die ungelabelte Einzelportion. Die Dekoration erfolgt durch den Restaurantbetreiber.

## Online

[www.stolznatureis.com](http://www.stolznatureis.com)  
[info@stolznatureis.com](mailto:info@stolznatureis.com)

## Address & contact

Boznerstraße 5  
Völs am Schlern  
39050 (BZ)

Via di Naion 12  
Taio – Val di Non  
38012 (TN)

Orders: 338/9975177

Laboratory: 335/5455784

