

# Ein Paradies für echte Eis-Liebhaber

Verfeinerte Rezepte mit Bio-Milch im Eiscafé Il Gabbiano

Laggenbeck (hp). „Speiseeiszubereitung – perfektioniert bis ins letzte Detail“, so beschreibt Salvatore Fico vom Eiscafé Il Gabbiano das Konzept, das sich hinter den neuen Rezepten für seine Eisspezialitäten verbirgt.

Der wichtigste Punkt: Bei Il Gabbiano wird das Eis ab sofort ausschließlich aus frischer Biomilch zubereitet. Geliefert wird die Milch direkt aus der Nachbarschaft vom Gut Stapenhorst der Ledder Werkstätten.

Cremiger und gehaltvoller ist die frische Biomilch – und das wirkt sich natürlich auch auf den Geschmack aus. Täglich frisch werden alle Eis-Sorten zubereitet und so weit wie irgend möglich verzichtet Salvatore Fico in seinen Rezepten auf Stabilisatoren oder künstliche Farbstoffe. „So biologisch wie möglich“ sind die Rezepte, bekräftigt Salvatore Fico – und auch beim Kauf der übrigen Zutaten wie zum Beispiel Früchten greift er auf lokale Produzenten zurück und achtet darauf, dass die Produkte nicht




**Das Team vom Eiscafé Il Gabbiano (v.l.): Sarah, Mona, Daniele und Salvatore freuen sich darauf, ihren Gästen das hausgemachte Eis nach verfeinerten Rezepturen anzubieten. Foto: hp**

aus industrieller Treibhausproduktion stammen. Einzigartig fruchtig und natürlich schmecken daher zum Beispiel seine Frucht-Eis-Spezialitäten, die obendrein in der Regel Fruchtanteile von mindestens 50 Prozent enthalten: „Das ist fast schon ein Sorbet“, schwärmt Salvatore Fico. Und auch die Vielfalt kann sich bei Il Gabbiano sehen lassen:

So stehen in dem Eiscafé gleich mehrere Sorten Nuss-Eis auf der Karte – darunter so exklusive Sorten wie Eis von Piemont-Nüssen oder der Australischen Nuss (Macadamia), die volle sieben bis acht Jahre braucht, bis sie ausgereift ist. Einen besonderen Dank möchte Salvatore Fico auch Daniele Delfa von der Firma Kleine aussprechen. Die beliefert ihn



## Probieren Sie!

NEU: alle Eis-Sorten nach neuen Rezepturen mit  - Milch hergestellt  
...zum Dahinschmelzen lecker!

  
**IL GABBIANO**  
*Das besondere Etwas*

RISTORANTE-PIZZERIA GELATO E CAFFÈ  
TECKLENBURGER STR. 14 49479 IBBENBÜREN TEL.: 05451 8204

W 10265796/2109

nicht nur mit ausgesuchten Rohstoffen für sein Eis – Daniele Delfa war auch behilflich bei der Abstimmung der traditionellen Eisrezepte auf die neuen Biomilch.