

IJS

Stel uw eigen ijscoupe samen uit onderstaande assortiment. per bol € 1,50



Boeren vanille

Proef de authentieke smaak van dit boeren vanille-ijs. Gemaakt van boerenmelk, echte vanillestokjes uit Madagaskar en het magische ingrediënt: scharreleieren van MergelandEi.



Pure Chocolate

Krijgt zijn smaak van de Inaya cacao boon. De Inaya cacao boon typeert zich vanwege de intense cacao smaak met een goede balans tussen bitterheid en zure accenten.



Aardbei

Sorbetijs dat wordt gemaakt van fruit van Zuid-Limburgse bodem.



Yoghurt amarena

Griekse yoghurtijs met de Amarena kers. Rechtstreeks uit de Italiaanse regio Emilia-Romagna, Bologna.



Salted caramel

Roomijs op basis van zelfgemaakte karamelsaus met een klein beetje zout.

Banaan

Gemaakt van Fairtrade bananen.



Hazelnoot praliné

Gemaakt van Limburgse hazelnoten, gecombineerd met zelfgemaakte Praliné. Voor de Praliné worden hazelnoten eerst geroosterd alvorens ze worden gekarameliseerd.

Framboos

Sorbetijs dat wordt gemaakt van fruit van Zuid-Limburgse bodem.



Citroen

Dit verfrissende sorbetijs is gemaakt van zelf geperste citroenen.



Toppings per topping € 0,50

- Slagroom
- Aardbeiensaus
- Chocoladesaus
- Karamelsaus
- Advocaat

Fruittoppings per fruittopping € 1,00

- Banaan
- Kersen
- Aardbeien (seizoen)

Coupe vers fruit € 7,00

-  glutenvrij
-  lactosevrij
-  veganistisch

OVER IJSBAAS

Het verhaal van IJsbaas begint bij de kleine jongeman Bas die in zijn vroege kinderjaren een grote passie voor ijs ontwikkelde. Na een heftige periode in zijn leven besloot Bas zijn 'grote' jongensdroom waar te maken en een studie te volgen in het 'Gelato paradijs van Europa: Bologna in Italië.

Op de grootste ijsuniversiteit van de wereld dompelde Bas zich onder in de magische wereld van ijs. Tijdens de opleiding leerde Bas de fijne kneepjes van het vak en nam hij de échte Italiaanse smaak mee in zijn koffer naar Nederland.



IJsbaas wordt gerund door Bas Faarts en partner (in crime) Sanne Welman. Samen willen zij de liefde voor ijs delen met de wereld om hun heen. Bij IJsbaas draait het om passie voor écht Italiaans ijs dat op pure en ambachtelijke wijze wordt gemaakt. 'Ambachtelijk' betekent met de hand gemaakt. Dat is dus een woord dat heel veel kan betekenen en door iedere ijsmaker anders kan worden geïnterpreteerd. Puur en ambachtelijk betekent voor de ambachtelijk ijsbereider van IJsbaas dat hij alles zelf maakt. Bas probeert het ambacht voor ijs te combineren met de liefde voor banketbakken. Zo maakt Bas zijn eigen toppings, variegato's en garnituur voor door het ijs.

Bij IJsbaas staat Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen hoog in het vaandel. Door samen te werken met lokale ondernemers willen zij economie en ecologie harmoniseren. Zo komt de melk vers van de boer uit Margraten en halen zij het fruit rechtstreeks uit diverse plekken in het Heuvelland. Wist je dat de fruitsmaken van IJsbaas voor 50% uit fruit bestaan? Wanneer lokaal niet mogelijk is, kiezen zij uitsluitend voor kwalitatief hoogwaardige producten. Zo maken zij gebruik van de échte Belgische chocolade van Callebaut en importeert IJsbaas de pistachenoten rechtstreeks uit Sicilië.

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with pink gelato. The bowl has the word "IJSBAAS" printed on its side in a dark, textured font. The background is slightly blurred, showing another similar bowl.