

Wiijs
in ijs

RANSON
HAPPENING

RANSON
IceCream



Smaken Fructital



Witte basis

70 g	49235 - Ijsbasis - Base Aurora 100 - 5 kg - Fructital
695 g	4623 - Volle melk - UHT - BIB - 10 L - Inex
10 g	18093 - Magere melkpoeder - 5 kg - Ranson Industries
40 g	4510 - Ongesuikerde room 37% - 2 L - Debic
160 g	6024 - Kristalsuiker - fijne korrel - 20 kg - Tienen
15 g	6484 - Dextrose - 8 kg - Ranson Industries
10 g	49277 - Fructimilk - 2 kg - Fructital



Buenissimo Classic & White

1000 g	Witte basis
100 g	49115 - Pasta witte chocolade - 4 kg - Fructital
50 g	49170 - Pasta hazelnoot TGT - 3,5 kg - Fructital
120 g	Water
QS	49489 - Variegato Buenissimo - 4 kg - Fructital
QS	49782 - Variegato Buenissimo White - 4 kg - Fructital

- Voeg de witte chocolade en hazelnoot pasta toe aan de neutrale basismix
- Voeg het water toe en meng goed met de staafmixer alvorens af te draaien in de ijs turbine
- Marbreer de buenissimo variegatos op/onder het ijs



Citroentaart

1000 g	Witte basis
100 g	49158 - Pasta lemon cake - 4 kg - Fructital
150 g	4510 - Room 37% - 10 L - Debic
QS	49488 - Variegato lemon cake - 4 kg - Fructital

- Voeg de pasta citroentaart en room toe aan de neutrale basismix
- Meng goed en draai af in de ijs turbine
- Marbreer de lemon cake variegato op/onder het ijs



Brownies

405 g	49261 - Cioccolato fondente nero - 1,5 kg - Fructital
595 g	Warm water (90°C)
QS	49786 - Variegato brownies - 4 kg - Fructital

- Voeg de basis chocolade toe aan het warm water en mix goed
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen alvorens af te draaien in de ijs turbine
- Meng goed en draai af in de ijs turbine
- Marbreer de brownies variegato op/onder het ijs



Chocolade Veliche

200 g	702401 - Puur Sensation 72 - 2 x 5 kg - Veliche
300 g	49388 - Miscela fondente origine - 1,2 kg - Fructital
500 g	Warm water (90°C)

- Smelt de chocoladecallets in het warme water en voeg de miscela fondente toe
- Meng alles goed met een staafmixer
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen alvorens af te draaien in de ijs turbine



Chocolade Callebaut

200 g **5099 - Callebaut 70/30** - 10 kg - Callebaut
300 g **49388 - Miscela fondente origine** - 1,2 kg - Fructital
500 g **Warm water (90°C)**

- Smelt de chocoladecallets in het warme water en voeg de miscela fondente toe
- Meng alles goed met een staafmixer
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen alvorens af te draaien in de ijssturbine



Chocolade Luker Tumaco

200 g **47051 - Luker Tumaco 85%** - 2,5 kg - Delgiro - CasaLuker
300 g **49388 - Miscela fondente origine** - 1,2 kg - Fructital
500 g **Warm water (90°C)**

- Smelt de chocoladecallets in het warme water en voeg de miscela fondente toe
- Meng alles goed met een staafmixer
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen alvorens af te draaien in de ijssturbine



Coconut Vegan

350 g **49621 - Biancavega** - 1,5 kg - Fructital
550 g **Warm water (75°C)**
100 g **49105 - Cocco Più** - 1,5 kg - Fructital

- Voeg de Biancavega basis en de Cocco Piu toe aan het warme water en mix goed
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen alvorens af te draaien in de ijssturbine



Vanille Vegan & Stevia

375 g **49760 - Vaniglia Vega & Stevia** - 1,5 kg - Fructital
625 g **Warm water (75°C)**

- Voeg de Vanigliavega&stevia basis toe aan het warme water en mix goed
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen alvorens af te draaien in de ijssturbine



Hazelnoot Krokant Vegan & Stevia

370 g **49621 - Biancavega & Stevia** - 1,5 kg - Fructital
530 g **Warm water (75°C)**
100 g **49170 - Pasta hazelnoot TGT** - 3,5 kg - Fructital
530 g **49788 - Variegato gran croccante** - 4 kg - Fructital

- Voeg de Biancavega&stevia basis toe aan het warme water en mix goed
- Voeg de pasta Hazelnoot toe en mix goed
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen en draai af in de ijssturbine
- Marbreer de variegato Gran Croccante op/onder het ijs



Yoghurt Vegan & Stevia

375 g **49492 - Yovega & stevia** - 1,5 kg - Fructital
625 g **Warm water (75°C)**

- Voeg de Yovega basis toe aan het warme water en mix goed
- Laat minimum 20 minuten rusten en afkoelen en draai af in de ijssturbine



Smaken Fugar

FUGAR[®]
PRODUZIONE

Witte basis

533 g **43377 - Water** - 5 kg - Fructital
167 g **4605 - Room 35%** - 5 L - Debic
300 g **41683 - Base Tachys** - 3 kg - Fugar



Mascarpone met gekarameliseerde vijgen

1000 g **Witte basis**
85 g **4605 - Room 35%** - 5 L - Debic
160 g **40489 - Pasta mascarpone** - 5,5 kg - Fugar
QS **41306 - Variegato gekarameliseerde vijgen** - 3 kg - Fugar

- Voeg de extra room en pasta mascarpone toe aan de basismix en meng goed
- Marbreer de variegato op/onder het ijs bij het uithalen



Pralinone

1000 g **Witte basis**
200 g **40042 - Pralinone** - 5,5 kg - Fugar
QS **40117 - Gekarameliseerde amandelstukjes** - 2 kg - Fugar

- Voeg de pasta pralinone toe aan de basismix en meng goed met de staafmixer
- Werk je creatie af met gekarameliseerde amandelstukjes



Pistache puur met stukjes

1000 g **Witte basis**
25 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries
128 g **40598 - Pasta pistache puur met stukjes** - 5,5 kg - Fugar

- Voeg de dextrose en pasta pistache toe aan de basismix en meng goed met de garde
- Werk je creatie desgewenst af met gebroken pistachenoten



Gezouten Pistache

1000 g **Witte basis**
25 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries
128 g **40598 - Pasta gezouten pistache** - 5,5 kg - Fugar

- Voeg de dextrose en pasta pistache toe aan de basismix en meng goed met de staafmixer
- Werk je creatie desgewenst af met gebroken pistachenoten



Gezouten Pinda

1000 g **Witte basis**
25 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries
128 g **41577 - Pasta gezouten pinda** - 3 kg - Fugar

- Voeg de dextrose en pasta pinda toe aan de basismix en meng goed met de staafmixer
- Werk je creatie desgewenst af met halve pindanoten



Croccantino - Rhum

1000 g **Witte basis**
167 g **4605 - Room 35%** - 5 L - Debic
100 g **40050 - Pasta Croccantino Rhum** - 5,5 kg - Fugar

- Voeg de extra room en pasta croccantino toe aan de basismix en meng goed met de staafmixer



Koffie Special

1000 g **Witte basis**
40 g **40638 - Pasta caffè speciale** - 5,5 kg - Fugar

- Voeg de pasta café toe aan de basismix en meng goed met de staafmixer
- Decoreer je creatie met chocolade koffiebonen



Vanille

1000 g **Witte basis**
167 g **4605 - Room 35%** - 5 L - Debic
100 g **40051 - Vaniglia IN** - 5,5 kg - Fugar

- Voeg de extra room pasta vanille toe aan de basismix en meng goed met de staafmixer



Rocher Volcano

1000 g **Witte basis**
25 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries
128 g **41984 - Pasta hazelnoot volcano** - 5 kg - Fugar
QS **40307 - Variegato richard** - 5,5 kg - Fugar

- Voeg de dextrose en pasta hazelnoot toe aan de basismix en meng goed met de staafmixer
- Marbreer de variegato op/onder het ijs bij het uithalen
- Decoreer je creatie met enkele Rocher pralines



Cassata met Grappa

1000 g **Witte basis**
116 g **4605 - Room 35%** - 5 L - Debic
180 g **40942 - Pasta cassata campioni** - 5,5 kg - Fugar
QS **41316 - Variegato pere grappa** - 3 kg - Fugar

- Voeg de pasta citroentaart en room toe aan de neutrale basismix
- Meng goed en draai af in de ijssturbine



Smaken Cresco



Witte basis

- 1000 g **4623 - Volle melk** - UHT - BIB - 10 L - Inex
180 g **6024 - Kristalsuiker - fijne korrel** - 20 kg - Tienen
100 g **49807 - Novarcon 100** - 1 kg - Cresco
110 g **4595 - Room 35%** - 2 L - Debic
20 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries

Griekse Yoghurt met Bosvruchten

- 1000 g **Witte basis**
100 g **43366 - Yoghurt tipo greco** - 1 kg - Cresco
QS **43362 - Variegato frutti di bosco** - 3 kg - Cresco

- Voeg het yoghurtpoeder toe aan de basismix en meng goed
- Marbreer de variegato Bosvruchten op/onder het ijs



Kefir Passievrucht

- 1000 g **4623 - Volle melk** - UHT - BIB - 10 L - Inex
100 g **49800 - Kefir** - 1 kg - Cresco
100 g **49807 - Novarcon 100** - 1 kg - Cresco
200 g **6024 - Kristalsuiker - fijne korrel** - 20 kg - Tienen
30 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries
30 g **43361 - Pasta passievrucht** - 3 kg - Cresco

- Voeg het kefirpoeder toe aan de basismix en meng goed
- Voeg de passievruchtpasta toe en meng met een garde



Cherry Chocolate Vegan

- 2500 g **Warm water (90°C)**
900 g **49804 - RL Cioccolato extrafondente** - 1,5 kg - Cresco
200 g **26708 - Pasta kers** - 3 kg - Cresco
QS **43365 - Variegato amarena** - 3 kg - Cresco

- Meng het chocoladepoeder onder het warme water en meng goed met de staafmixer
- Voeg de pasta Kers toe en meng met een garde
- Laat min 10' staan alvorens af te draaien in de ijs turbine
- Marbreer de variegato Amarena op/onder het ijs



Cheesecake Aardbei

- 1000 g **Witte basis**
100 g **49797 - Pasta cheesecream** - 3 kg - Cresco
25 g **26619 - Pasta biscotto** - 3 kg - Cresco
QS **26625 - Variegato aardbei** - 3 kg - Cresco

- Voeg de pasta mascarpone en biscotto toe aan de basismix en meng goed
- Marbreer de variegato Aardbei op/onder het ijs
- Werk af met een crumble van zandkoekjes



Nougat Gijón 100%

1000 g **4623 - Volle melk** - UHT - BIB - 10 L - Inex
100 g **49807 - Novarcon 100** - 1 kg - Cresco
120 g **6024 - Kristalsuiker - fijne korrel** - 20 kg - Tienen
270 g **43378 - Turrón 100%** - 5 kg - Cresco
15 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries

- Meng de droge stoffen en voeg ze toe aan de warme melk
- Voeg de pasta Turrón 100% toe en meng goed met de staafmixer
- Werk af met stukjes nougat



Framboos Vegan

1000 g **49639 - Confrutti natur framboos** - 1 kg - Cresco
60 g **43368 - Lyra 50** - 1 kg - Cresco
100 g **26705 - Pasta framboos** - 3 kg - Cresco
550 g **6024 - Kristalsuiker - fijne korrel** - 20 kg - Tienen
20 g **6484 - Dextrose** - 8 kg - Ranson Industries
30 g **45514 - Inuline** - 500 g - Töufood

- Meng de droge stoffen en voeg ze toe aan het water
- Voeg de frambozenpuree en -pasta toe en meng goed met de staafmixer



Witte Chocolade met Sinaas

3000 g **4623 - Volle melk** - UHT - BIB - 10 L - Inex
750 g **49805 - RL witte chocolade** - 1,2 kg - Cresco
QS **26637 - Variegato sinaas** - 3 kg - Cresco

- Meng het chocoladepoeder onder de warme melk en meng goed met de staafmixer
- Laat min 10' staan alvorens af te draaien in de ijssturbine
- Marbreer de variegato Sinaas op/onder het ijs



High Protein Pinda

3000 g **4684 - Magere melk** - UHT - BIB - 10 L - Inex
1000 g **49803 - Ijsbasis unica + protein** - 1,2 kg - Cresco
350 g **49806 - Pasta pindanoot 100%** - 3 kg - Cresco

- Meng de basis U+P en de pindapasta onder de melk en meng goed met de staafmixer
- Laat minimum 10' staan alvorens af te draaien in de ijssturbine
- Decoreer met enkele pindanoten



Aardbei

1000 g **Witte basis**
100 g **43358 - Pasta aardbei** - 3 kg - Cresco
QS **26639 - Variegato strawberry & milk** - 3 kg - Cresco

- Voeg de pasta aardbei toe aan de basismix en meng goed
- Marbreer de variegato Aardbei op/onder het ijs



Siciliaanse Citroen met Basilicum

1000 g **Water**
350 g **6024 - Kristalsuiker - fijne korrel** - 20 kg - Tienen
60 g **43368 - Lyra 50** - 1 kg - Cresco
100 g **49268 - Limone di Sicilia** - 1,25 kg - Fructital
20 g **45514 - Inuline** - 500 g - Töufood
5 g **Verse basilicum**

- Meng de droge stoffen en voeg ze toe aan het water
- Laat de basilicum infuseren en plaats de compositie in de koeling
- Meng alles nog even met de garde alvorens af te draaien in de ijssturbine
- Decoreer je creatie met schijfjes citroen en enkele blaadjes basilicum



Smaken Ranson Mix



Stracciatella

250 g	8311 - Base bianca premium mix - 10 kg - Ranson IceCream
615 g	4623 - Volle melk - UHT - BIB - 10 L - Inex
120 g	4510 - Ongesuikerde room 37% - 2 L - Debic
15 g	6484 - Dextrose - 8 kg - Ranson Industries
QS	49111 - Copertura elite extra fondente - 2 kg - Fructital

- Meng de droge stoffen en voeg ze toe aan de melk,
- Voeg de room toe en meng goed met de staafmixer alvorens af te draaien in de ijs turbine
- Verwarm de Copertura en giet uit op/onder het ijs



Mango Sorbet

250 g	8268 - Ranson Sorbetmix - 10 kg - Ranson IceCream
450 g	Water
300 g	62680 - Puree mango 100% - 1 kg - Boiron

- Laat de puree vooraf ontdooien
- Voeg de sorbetmix en de puree toe aan het water en meng goed met de staafmixer
- Laat minimum 10' rijpen, meng nog even met de garde, en draai af in de ijs turbine



Premium Softijs



Soft Vanille Suprême Supérieur

1400 g	49499 - Base soft chantilly - 1,4 kg - Fructital
4000 g	4623 - Volle melk - UHT - BIB - 10 L - Inex
100 g	47924 - Vanille supreme - 1 L - Delgiro

- Laat de compositie min 15 min staan alvorens in de softijsmachine te gieten



Soft Gezouten Karamel Isigny

1400 g	49499 - Base soft chantilly - 1,4 kg - Fructital
4000 g	4623 - Volle melk - UHT - BIB - 10 L - Inex
100 g	47622 - Gezouten karamelpasta - 1 kg - Delgiro
QS	47890 - Gezouten karamelstukjes - 1 kg - Delgiro

- Laat de compositie min 15 min staan alvorens in de softijsmachine te gieten
- Werk af met gezouten karamelstukjes



Personalisaties

Kartonnen ijspotjes - Cartoprint



Alle types van onze kartonnen potjes met standaardbedrukking zijn personaliseerbaar!

- Geen meerprijs t.o.v. de standaardbedrukking.
- Geen cliché- of andere kosten
- Personaliseerbaar vanaf 10.000 stuks
- Levertermijn: 8 weken

Beschikbare afmetingen

75 ml	90 ml	135 ml
155 ml	165 ml	200 ml
225 ml	230 ml	265 ml
290 ml	390 ml	520 ml

Kartonnen ijspotjes - SDG



Alle types van onze kartonnen potjes met standaardbedrukking zijn personaliseerbaar!

- Geen meerprijs t.o.v. de standaardbedrukking.
- Geen cliché- of andere kosten
- Personaliseerbaar vanaf 10.000 stuks
- Levertermijn: 8 weken

Beschikbare afmetingen

80 ml	120 ml	160 ml
230 ml	350 ml	480 ml
580 ml		

Plastiek ijsdozen



Bedrukte doos

- Types: Toscana & Palermo
- Aantal: vanaf 25.000 stuks
- Opdruk: 4 kleuren
- Ontwerpkost: vaste prijs
- Clichékost: prijs per kleur
- Levertermijn: op te vragen

Bedrukt deksel voor doos

- Types: Toscana, Palermo, Napoli & Firenze
- Aantal: vanaf 25.000 stuks
- Opdruk: 4 kleuren
- Ontwerpkost: vaste prijs
- Clichékost: prijs per kleur
- Levertermijn: op te vragen

Beschikbare afmetingen

Toscana	Palermo	Firenze & Napoli
1 L	1 L	2,5 L
2 L		5 L

Draagzakken - papier



- Materiaal: Wit kraft papier - 90 gram met papieren gedraaide handvaten
- Aantal: vanaf 10.000 stuks
- Opdruk: 1 tot 3 kleuren - gelijk ontwerp Recto/Verso
- Clichékost: afhankelijk van ontwerp
- Levertermijn: 10 weken na goedkeuring proefdruk

Beschikbare afmetingen

22 x 10 x H18 cm

32 x 22 x H28 cm

Kartonnen ijsdozen - bedrukt



Alle types van onze witte kartonnen dozen en deksels zijn personaliseerbaar!

- Aantal: vanaf 25.000 stuks.
- Opdruk: full color
- Drukkost: per kleur en per artikel
- Clichékost: gratis
- Levertermijn: 3 maand na goedkeuring proefdruk

Beschikbare afmetingen

200 ml

525 ml

940 ml

Kartonnen ijsdozen - sleeve



Alle types van onze witte kartonnen dozen en deksels zijn personaliseerbaar!

- Aantal: vanaf 1.200 stuks. (6 x 200 stuks)
- Altijd een combinatie van de sleeve voor de doos en een sleeve voor het deksel.
- Opdruk: full color
- Clichékost: gratis
- Ontwerpkost: per design, per maat - prijs per uur
- Levertermijn: 4 weken na goedkeuring proefdruk

Beschikbare afmetingen

200 ml

525 ml

940 ml

Cornet sleeve



Alle maten sleeves zijn personaliseerbaar ! Samen met de klant kijken we welke sleeve het beste aansluit op de cornet.

- Aantal: vanaf 15.000 stuks
- Los verkrijgbaar om zelf aan uw cornets te bevestigen
- Ook een productie van uw cornet met de sleeve rond is mogelijk (vanaf 1 palet)
- Clichékost: prijs per kleur
- Levertermijn sleeves: 5 weken na goedkeuring proefdruk
- Levertermijn cornet met sleeve: op te vragen

Wafeltje



Uw logo wordt in het wafeltje gebakken. Verras uw klanten met een persoonlijk krokantje !

- Aantal: vanaf 24.000 stuks
- Afmeting: Ø6 cm
- Clichékost: gratis
- Levertermijn: 4 weken na goedkeuring proefdruk

Beker voor warme dranken



- Aantal: vanaf 7.000 stuks
- Ontwerpkost: vaste prijs
- Clichékost: gratis
- Opdruk: full color
- Levertermijn: 8 weken na goedkeuring proefdruk

Beschikbare afmetingen

115 ml	170 ml	230 ml
340 ml	450 ml	

Beker voor koude dranken



- Aantal: vanaf 8.000 stuks
- Ontwerpkost: vaste prijs
- Clichékost: gratis
- Opdruk: full color
- Levertermijn: 8 weken na goedkeuring proefdruk

Beschikbare afmetingen

250 ml	300 ml	370 ml
420 ml	500 ml	700 ml

Wijs in Ijs: Vanille

Vanillestokken zijn de vruchten van een orchidee. Bleekgele eendagsbloemetjes groeien aan liaanplanten. Oorspronkelijk groeide deze orchidee enkel in zuidelijk Mexico en omstreken. Een inheemse kleine bij zorgde voor de natuurlijke bevruchting. De Spaanse ontdekkingsreizigers kwamen er in Mexico maar niet achter hoe de bloemen werden bevrucht. Drie eeuwen later, was de plant inmiddels op het Franse eiland Île de la Réunion beland. Daar, in 1841, ontdekte een jonge zwarte slaaf hoe hij bij zonsopgang, met wat handigheid en een bamboestokje, de tweeslachtige bloem kon bevruchten, door de stamper en de meeldraden samen te brengen. Deze manuele techniek wordt nu nog altijd wereldwijd toegepast. Ongeveer 8 maanden na de bevruchting zijn de sappige groene peulen volgroeid. Het affineren van de vanille kan nu starten.



Na de oogst worden de peulen ondergedompeld in heet water. Daarna worden ze zongedroogd en 's nachts in doeken gewikkeld. Dit proces wordt enkele dagen herhaald. Tijdens de eerste week na de oogst wordt reeds een uitgebreide selectie van de vanillepeulen gemaakt. Op basis van lengte, dikte, kleur wordt een schifting gemaakt. Ruim 85 % van de opbrengst voldoet niet aan de eisen van zwarte vanille en wordt verwerkt in de industrie als essence. De overgebleven zwarte vanille wordt vervolgens gedurende 6 maanden zorgvuldig afgerijpt. Het drogingsproces doet het aandeel vanilline stijgen en de vanillestokken met de hoogste percentages worden beschouwd als gourmet kwaliteit. De vanillestokken van Delgiro staan garant om enkel deze gourmet kwaliteit uit Madagascar aan te bieden. Tussen het moment van de bevruchting en de gebruiksklare kwaliteitsvanille verstrijken gemakkelijk 15 maanden. Goede vanille maken is heel arbeidsintensief en vraagt veel vakmanschap van de teler.

Samen met vanille uit Madagascar hebben we ook de zeldzame tahitensis variëteit uit Tahiti. Deze kenmerkt zich door een uitgesproken florale en zoete smaak. Onze vanillestokken zitten verpakt vanaf 250 gram in een handige hersluitbare verpakking.





De vanille extracten 47431 en 47432 zijn onze best sellers voor mensen die graag met goede natuurlijke vanille extract werken. Het betreft voor beide referenties dat het 100 % puur natuurlijk vanille extract is gemaakt op basis van bourbon vanillestokken uit Madagaskar. Bij de referentie 47432 zijn er vanillestipjes extra bijgevoegd, de ref 47431 bevatten geen stipjes. De 200 refereert naar het grammage vanille op 1 liter, en is ook van belang voor de dosering.

Suprême van vanille is niet zomaar een vanillepasta. Het is nieuw ontwikkeld in samenwerking met bekende chefs in Frankrijk en België. Gebruiksvriendelijk en klaar om toe te voegen aan uw compositie. Perfect te doseren of af te wegen, zo bekomt u in uw atelier steeds hetzelfde recept en lekker eindresultaat. Deze pasta bevat enkel 2 ingrediënten, bourbonvanillestokken uit Madagaskar en suiker. De allerbeste bourbon vanillestokken uit Madagaskar werden speciaal uitgekozen, gemengd met suiker die de natuurlijke en originele aroma's uitstekend tot hun recht laten komen. Geen enkele andere toevoeging, geen extract, geen aroma, enkel 100 % puur vanillestokken en suiker.



Artikel	Omschrijving	Fysieke eigenschappen	Kenmerken	Prijs
47071	Vanillestokken - Bourbon - Madagascar - Gourmet kwaliteit	vanillestok 16-18cm	meest verkocht	*
47073	Vanillestokken - Tahiti	brede vanillestok 16-18cm	floraal	***
47917	Vanillestokken - bourbon gold 17+ - Madagascar	vanillestok +17cm	topkwaliteit uit Madagascar	**
47919	Vanillestokken - bourbon gold 19+ - Madagascar	vanillestok +19cm	topkwaliteit uit Madagascar	**
47431	Vanille extract 200 - bourbon	extract	nauwkeurig af te wegen	**
47432	Vanille extract 200+ - bourbon - met stipjes	extract met puntjes	nauwkeurig af te wegen	*
47924	Vanille supreme - Bourbon - Madagascar	inhoud vanillestok + suiker	nauwkeurig af te wegen	**

RANSON ICE CREAM NODIGT JE UIT!

Trendtour Sige

Rimini - Italië | 23-25 januari 2023

Ga met Ranson Inspirations mee naar Sige in Rimini, de toonaangevende beurs voor ijsbereiders.

Inbegrepen in de prijs

- Heen- en terugvlucht: Charleroi-Bologna
- Transfer naar de beurs & hotel
- 2 x ontbijt & diner
- 2 overnachtingen in Hotel Terminus Palace****
- 1 dag toegang tot de beurs Sige
- Trendtour onder begeleiding

Prijs (per persoon excl. BTW)

- 2-persoonskamer: € 500,00
- 1-persoonskamer: € 600,00

Vluchten (uren onder voorbehoud)

- Charleroi - Bologna: 9:00-10:35
- Bologna- Charleroi: 12:05-13:55

Hoe inschrijven

Bevestig je deelname bij jouw vertegenwoordiger en stuur een foto van de identiteitskaarten (voor- en achterkant) naar annelies.cottenier@ranson.be



**EIGEN
PRODUCTIE**



Zekerheid

mogelijke foutjes in het zelf
afwegen van de ingrediënten
worden uitgesloten

Veiligheid recept

de samenstelling van uw uniek recept
blijft geheim t.o.v. uw medewerkers

Plaats besparing

stockeer slechts 1 product
i.p.v. alle ingrediënten apart

Tijdwinst

u hoeft geen ingrediënten meer
af te wegen per batch



JOUW UNIEKE SAMENSTELLING IN DE DOOR U GEKOZEN VERPAKKING

Wij mengen jouw ijsmix in onze eigen productie, met IFS certificatie

Founded in... our grandpa's hands

Because we care so much about roots, let us first reveal our own. 70 years ago, this story began in the hands of our grandfather, Lucien Ranson, an inquisitive baker who created and launched his own marzipan. Two generations and more than three hundred employees later, we are still an independent family company with a hunger for the very best raw materials, ingredients, products and decorations.

RANSON HARELBEKE

Generaal Deprezstraat 4
8530 Harelbeke
T +32 56 23 70 70
info@ranson.be

RANSON HOESELT

Industrielaan 24
3730 Hoeselt
T +32 89 41 19 20
hoeselt@ranson.be

RANSON BRUSSEL

Brusselstraat 114
1702 Groot Bijgaarden
T +32 2 468 20 03
ranbru@ranson.be

RANSON ANTWERPEN

Venhof 4
2110 Wijnegem
T +32 33 26 28 50
antwerpen@ranson.be

