



Vil du imponere dine gæster
med en lækker hjemmelavet
islagkage med italiensk is?



*Kom ind i Caféen eller ring til os på
tlf. 41 33 01 41 for bestilling.*

Du kan også bestille din islagkage i onlineshoppen
(bestil minimum 2 dage i forvejen)
www.gelatodinatura.dk

Alle vores islagkager bliver lavet på bestilling og
består af vores fantastiske italienske is og evt. et
chokoladelag.

Du har selvfølgelig selv mulighed for at vælge dine
egne smage blandt vores italienske is og sammensætte
din helt egen favorit islagkage.

Islagkagen er til 8-10 personer og du får den med hjem
i en smart flamingo boks som holder islagkagen kold
i ca. 30 minutter.
(depositum 50 kr. for emballage)



Kontakt os:

www.gelatodinatura.dk

Kongensgade 9, 6700 Esbjerg, tlf. 41 33 01 41
Danmarksgade 8, 7000 Fredericia, tlf. 41 33 01 31

håndlavede islagkager

TIL DIN FEST

Bestil online: www.gelatodinatura.dk



Vælg selv smag

Du har selvfølgelig selv mulighed for at vælge dine egne smage blandt vores italienske is og sammensætte din helt egen favorit islagkage.

Islagkagen er til 8-10 personer og du får den med hjem i en smart flamingo boks som holder islagkagen kold i ca. 30 minutter.

kr. 499,-

(+depositum 50 kr. for emballage)



Kig ind i cafeen for at se årstidens varianter, vi har næsten altid flg. varianter i isdisken:

Chokolade
Vanille
Jordbær
Pistacie
Choko/mint
Lakrids
Tiramisu
Blå bubblegum
Mango sorbet
Lemon
Hindbær sorbet
ACE citrus sorbet
Cookies and cream
Bueno
Salter karamel
Ruby
Crunck (choko/hasselnød)
Italiensk nougat

(forbehold for udsolgte varianter)

Vores islagkager

Islagkagerne er nok til 8/10 personer og kan holde sig ca. 3 mdr. på frost. Skal ikke toes inden servering.



ISLAGKAGE NR. 1

Med vanille og jordbær.
Pyntet med rød frugttopping og årstidens bær.

kr. 469,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 2

Med vanille og bachío (ferrero rocher agtig). Pyntet med chokoladelag, ferrero rocher og årstidens bær.

kr. 469,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 3

Med chokolade og stracciatella. Pyntet med flødeboller, macarons og årstidens bær.

kr. 469,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 4

Med lakrids og lemon. Pyntet med chokoladelag, macaronskaller og årstidens bær.

kr. 469,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 5

Med hvid chokolade og jordbær. Pyntet med kirsebær, macarons og årstidens frugt

kr. 469,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 6

Med vanille og jordbær eller karamel og chokolade. Pyntet med store macarons, lakridskugler og årstidens frugt

kr. 469,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)