



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 (Esbjerg) eller
Tlf. 41 33 01 31 (Fredericia) for bestilling.*

Du kan også bestille din islagkage i onlineshoppen
(bestil minimum 2 dage i forvejen)
www.gelatodinataura.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.gelatodinataura.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.gelatodinataura.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.
(+depositum 50 kr. for emballage)



Kig ind i caféen 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
Raffaello
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 tøes inden servering.



ISLAGKAGE NR. 1

Med vanille, chokolade og jordbær.
Pyntet med krymmel, karamel fudge og chokoldekugler med knas

kr. 369,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 2

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

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 3

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

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 4

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

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 5

Med Vanille og saltet karamel.
Pyntet med årstidens frugt

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 6

Med pistacie og chokolde, pistacie creme med kadayif

kr. 489,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)