



Erlebnisastronomie mit Trockeneis



Gäste zum
Staunen bringen



Die innovative Zutat in Ihrer Küche!

Was ist Trockeneis?

Trockeneis ist festes Kohlendioxid (CO₂). Es sublimiert unter Normalbedingungen bei minus 78,5 °C, d. h. es geht bei dieser Temperatur direkt vom festen in den gasförmigen Zustand über, ohne dass es flüssig wird.

Seit **Tyrol Ice** direkt in Südtirol produziert, ist es in Zusammenarbeit mit **Wörndle Interservice** möglich, die heimische Gastronomie mit Trockeneis zu versorgen. Ab 15 kg Trockeneis werden die verschiedenen Produkte wie Blöcke, Scheiben, Nuggets und Pellets täglich zugestellt.

Die Vorteile von Trockeneis auf einen Blick:



beständige Kälte ohne Feuchtigkeit

Trockeneis ist die Lösung für tagelanges netzunabhängiges Kühlhalten von Lebensmitteln. Trockeneis wird beim Schmelzen nicht flüssig, sondern geht direkt in gasförmigen Zustand über.



luftverdrängende Wirkung

Trockeneis ist nicht nur geruchs- und geschmacksfrei, sondern auch bakterienhemmend, ungiftig und nicht brennbar. Bei der Sublimation von Trockeneis wird Kohlendioxid freigesetzt, dadurch können Bakterien (Mikroorganismen) abgetötet werden.



raucherzeugende Wirkung

Wenn Trockeneis sublimiert, entsteht ein interessanter Show-Effekt. Schneeweiße Nebelschwaden kondensierender Luftfeuchtigkeit, die nicht weiter aufsteigen, wecken bei den Gästen Neugier.



Bringen Sie mit Trockeneis Ihre Gäste zum Staunen!

Gastronomische Highlights mit Trockeneis kreieren.



► **Perfekter Showeffekt beim Aperitif, für Dessertvariationen oder Buffets**

Wenn Sie Trockeneis zum Schmelzen bringen, erzeugt es einige Minuten lang herrliche Nebelschwaden.



► **Einzigartige Cocktails**

Nebeleffekte können auch bei Cocktails und vor allem mit warmen beziehungsweise heißen Getränken hergestellt werden. Je wärmer das Getränk, umso größer der Hitzeunterschied und umso mehr Nebel wird erzeugt. Das Eis wird nicht wie ein Eiswürfel direkt ins Getränk gegeben, sondern um den Gast vor Kälteverbrennungen zu schützen, mit einem sogenannten Icestick.



► **Innovative und schnelle Herstellung von Speiseeis**

Mit Trockeneis in pulverisierter Form können Speiseeis und Sorbets innerhalb von Sekunden hergestellt werden. Trockeneis liefert dabei die Kälte, wird aber anschließend nicht zu Wasser, sondern geht in einen gasförmigen Zustand über.



► **Crushed Ice vom Schmelzen abhalten**

Als Kälteapplikator legt man die Trockeneis-scheiben einfach unter das Crushed Ice. Damit wird das Eis gekühlt und hat eine viel längere Haltbarkeit. Anders als bei Stickstoff ist diese Anwendung bei einigen wenigen grundlegend zu treffenden Vorsichtsmaßnahmen, ungefährlich.



► **Fleisch und Fisch von Bakterien befreien ohne zu kochen**

Wenn festes Kohlendioxid sublimiert, wird es wieder zu gasförmigem CO₂. Entsprechend verpackt kann somit Fisch u. Fleisch, welches roh genossen werden soll, relativ einfach von Bakterien befreit werden.



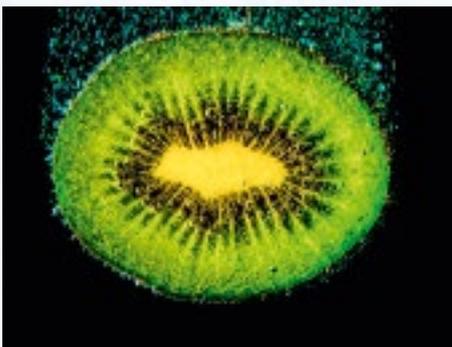
► **Kalt blanchieren**

Durch den Einsatz von Trockeneis bei der Zubereitung Ihrer Speisen kann mittels Kälteschock, der Geschmack und die Farbintensität Ihrer Gerichte maßgeblich gesteigert werden.



► **Geniale Duftnote setzen**

Dem sublimierenden Rauch des Trockeneises kann durch Zugabe eines Aromas, wie z. B. Vanille oder Zimt, eine weitere spezielle sensorische Note verliehen werden.



► **Frizzi Fruits – sprudelnde Früchte**

Früchte bestehen zum allergrößten Teil aus Wasser. Durch ein sehr einfaches Verfahren können die Früchte mit dem sublimierenden CO₂ angereichert werden. Dadurch entstehen sprudelnde Früchte, eine außerordentlich erfrischende Angelegenheit.

Unser Sortiment für neuartige kulinarische Möglichkeiten.

Den Anforderungen und Einsatzgebieten entsprechend, kann Trockeneis in individuellen Formen produziert werden. Dabei gilt die Grundregel, dass kleinere Formen, wie 3-Millimeter-Pellets, schneller sublimieren und somit verdunsten als gepresste Trockeneisblöcke. Schnell sublimierende Trockeneisprodukte werden vor allem wegen ihrer luftverdrängenden Wirkung, den intensiven Raucheffekten und zur kurzfristigen Abkühlung eingesetzt. Langsam sublimierende Trockeneisformen zeichnen sich durch eine sehr langanhaltende Kältewirkung aus und finden im Bereich Lagerung und Transport temperaturempfindlicher Produkte ihre Anwendung. Mit seiner umfangreichen Produktpalette ist Tyrol Ice Tirols erster eigenständiger Trockeneislieferant.



Gepresste Trockeneisblöcke

3 kg

Mit Trockeneisblöcken können Produkte bis zu 50 Prozent länger gekühlt werden als mit anderen Trockeneisarten. Sie sind hervorragend geeignet als Unterlage für Lebensmittel, die auf einer Crash-Eis-Schicht präsentiert werden. Das Trockeneis wirkt hierbei als Kühlung für das Eis. Gerade beim tiefgekühlten Transport von hochsensiblen Produkten bewähren sich Trockeneisblöcke als die wohl sicherste Form der Kühlung.



Gepresste Trockeneisscheiben verpackt und unverpackt

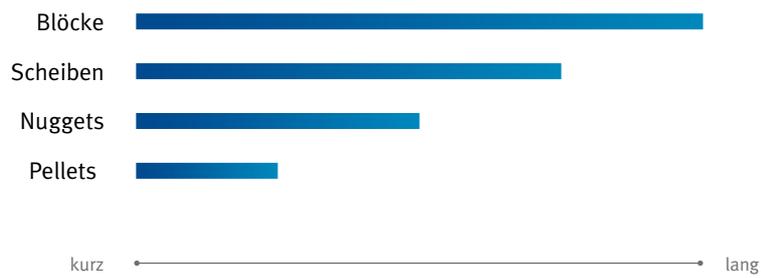
1 kg

600 g

600 g Coolbag

Im Vergleich zu konventionellen Trockeneisprodukten wie Pellets und Nuggets ist bei Trockeneisscheiben die Sublimationsrate, also die Auflösung, wesentlich geringer und zeichnet sich somit durch erheblich längere Temperaturstabilität aus.

Haltbarkeit



Unser Eis wird mit lebensmittelechtem E290-Flüssig-CO₂-Biogon-C mit einer Reinheit von über 99,9 Prozent produziert, um auch den höchsten Qualitätsanforderungen gerecht zu werden.



Nuggets

9 mm

16 mm

Mit Trockeneisnuggets werden spezielle Nebel effekte, z. B. bei Dessertvariationen, erzeugt. Auch bei der Zubereitung von Drinks werden sie eingesetzt. Für den richtigen Showeffekt sorgen die mit Trockeneisnuggets betriebenen Nebelmaschinen.

Pellets

3 mm

Eine der Hauptanwendungen der Nuggets liegt im kurzzeitigen Unterkühlen kleiner Objekte. Optimal geeignet auch zum Blanchieren, dabei werden durch die starke Kälteeinwirkung Farbe und Frische der Lebensmittel besonders gut erhalten.



Einsteinstraße | 39100 Bozen
Tel.: 0471 55 35 00 | Fax 0471 55 35 01

info@woerndle.it
www.woerndle.it