



Pellegrini
a fontomas font



Pelleggrini

Tasty stuff!!

8 p.

While the idea behind an ice cafe, a dine-in and carry-out establishment, may be new to most Americans, it is a huge success in Europe. Terri learned how to create European recipes by working in a dessert shop in northern Germany after moving there in 1995 with her family. Bringing a taste of Europe to Bowie is a dream come true for this family of entrepreneurs who at one time ran a small push-cart ice cream business in Florida selling pre-packaged desserts.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

0123456789.,;:?!@#-=&(){}ÄÖÜ äöü @



10 p.

Speiseeis gab es schon seit ca. 3000 Jahren vor Christus. Die Herstellung beruhte damals noch auf anderer Basis als heute. Meist wurde Gletschereis oder -schnee durch Fruchtmark, Rosenwasser, Veilchen, Zimt oder Honig Geschmack verliehen. Vorbehalten war der Genuss von Eis nur hohen Persönlichkeiten.

Erst im Mittelalter wurde das Eis populärer. 1651 wurde das erste Eiscafe eröffnet. Ende des 18. Jahrhunderts entdeckten die Deutschen das Speiseeis als Delikatesse. Heute gibt es unzählige Eiskonditoren und eine Vielfalt von Eisarten auf dem Markt.

Die einzelnen Rezepturen hütet der Eiskonditor wie seinen Augapfel.

Bei der Herstellung muss unbedingt die Speiseeisverordnung berücksichtigt werden, die die verschiedenen Eisqualitäten genau reglementiert.