



Product:
'Ijsmanschap is de eerste Popsicle Bar in Nederland'

In Amsterdam is begin 2016 de eerste Popsicle Bar in Nederland geopend genaamd: 'Ijsmanschap'. Naast ambachtelijk ijs op een stokje kun je hier ook een goede kop koffie drinken. Ze maken de popsicles van écht ambachtelijk handgemaakt ijs, zonder rare toevoegingen. De popsicles kunnen gecustomised worden met chocolade topping en praline van vers geroosterde amandelen of hazelnootjes.



Product:
'Churned Creamery serveert ijs met een Franse twist'

Bij Churned Creamery werken ze met de BGItaly gelato machine om de versheid en het vakmanschap van het ijs te tonen. Daarnaast serveren ze ook ijs met een Franse twist: in croissants. Anna Blackman (oprichter Churned Creamery) gelooft sterk in 3 elementen die cruciaal zijn voor het creëren van ijs: de beste ingrediënten, de beste chef en de beste apparatuur.



Social Media:
'Instagram trend: koffie in een ijshoortje!'

Latte art tot in perfectie! Cappuccino geserveerd in een ijshoortje! Dayne Levinrad is werkzaam bij The Grind Coffee Company in Johannesburg (Zuid-Afrika). Hier ontwikkelde hij één van dé Instagram-trends van dit moment: koffie in a cone. Begin januari plaatste Dayne Levinrad zijn eerste koffie in een ijshoortje met chocolade op Instagram, waarna maar liefst 1 miljoen foto's werden geüpload met de hashtag #coffeinacone.



Product:
'TAIYAKI NYC serveert ijs op z'n Japans'

TAIYAKI, een Japanse ijssalon is september 2016 geopend in New York City op Baxter Street. Lange rijen buiten de winkel om dit Japanse ijsje te proberen dat geserveerd wordt in de vorm van een viswafel. De vis-vormige hoortjes zijn een soort wafels die ter plekke vers worden gemaakt en geserveerd met softijs. Het softijs is er onder andere in de smaken: vanille, aardbei, matcha met rode bonen vulling, mochi (soort Japanse rijstcracker) en chocolade.



Product:
'IJs met kipsmaak: de Chicken Gelati'

Ijs met de smaak van kip, als hapje op cocktail feestjes, als snack tussendoor of als dessert. De Zwitserse vleesfabrikant Micarna Group kwam dit jaar met Chicken Gelati. Het smaakt niet alleen naar kip maar bevat ook 20% kip. De Chicken Gelati is verkrijgbaar in drie verschillende smaken: karamel, dragon en curry met ananas.



Inrichting:
'Bon Appetit – De Ijssalon van Breda'

In de ruim opgezette zaak is de lange vitrine met 48 kleurrijke ijsoorten de blikvanger. Achterin is het ijslaboratorium gevestigd, een grote glazen ruimte waar het ijs vers wordt gemaakt. Gasten kunnen met eigen ogen zien hoe het ijs door vakkundig personeel wordt gemaakt.