

Hol dir die coolste

EISDIELE DER WELT IN DEINE GASTRONOMIE!

Ein stylisches Dessertkonzept, das Prozesse verschlankt und Gäste begeistert.

KONZEPT & WORKSHOP

SNACKPROFIS

BY WENDEROTH



Das bringt's für deine Gastronomie



STATIONÄR ODER MOBIL

flexibel einsetzbar, je nach Bedarf



OPTIMIERT ABLÄUFE & LAUFWEGE

reduziert Stress in der Küche



DESSERT-OUTSOURCING MIT STIL

entlastet dein Team



KREATIVE KOMBIS MÖGLICH

moderne Dessert Ideen einfach umgesetzt



EINFACHE ANWENDUNG & REINIGUNG

hygienisch, sicher, kalkulierbar



SICHTBAR & EINLADEND

steigert Nachfrage & Dessert-Umsatz



EIN HIGHLIGHT AUF JEDEM EVENT

keine Reste, keine Kompromisse

Trendiges Konzept in Top-Qualität
- passt zum modernen Gast

Mehr über fwip



KONTAKT:

fwip GmbH | Bretonischer Ring 6,
Pavillon 3 | 85630 Grasbrunn

hallo@fwip.com

fwip®



Palmölfrei



Vegane Sorten
erhältlich



Glutenfrei



Die Portobello Eismaschine

kommt mit passendem
Untertheken-Freezer,
der die Eiscreme bei einer
perfekten Temperatur
von -14°C kühlt.

Strawberry
Vegan Sorbet
136 kcal

Natural
Frozen Yogurt
209 kcal

Mango
Vegan Sorbet
126 kcal

Chocolate
Italian Gelato
206 kcal

Salted
Caramel
Italian Gelato
289 kcal

Vanilla
Italian Gelato
209 kcal

Kalorienangaben
pro Portion 160 ml