**Skab din egen yndling-is med Dr. Oetkers nye ismix**

*Nu er Dr. Oetker klar med en iskold nyhed til alle os, der elsker is! Og det bedste er, at isen kan laves helt uden ismaskine og med lige præcis den smag eller fyld, som du foretrækker.*

Endelig fik vi solen at se og straks griber vi i frysediskene efter is. Men nu kan du også finde is på kolonialhylden. Dr. Oetker har nemlig lanceret et smart nyt ispulver, der blot skal piskes sammen med 2,5 dl kold mælk og vupti - på mindre end 5 min. har du knapt en liter hjemmelavet ismasse klar til frys. Den søde ventetid varer ca. 4 timer, hvorefter isen kan nydes.

Ismixen findes i to basis varianter – chokolade og vanilje, som kan tilsættes alverdens smagsvarianter og fyld, så du kan lave lige præcis din yndlings-is!

Med den nye ismix kan du altid byde gæster på hjemmelavet is, og is er virkelig populært at servere i Danmark. Faktisk består hele 80% af de desserter der spises i Danmark af is.[[1]](#footnote-1)

Lav fx praktiske is-sandwich til ungerne, imponerende islagkager til konfirmationer og fødselsdage eller server en generøs kugle is oven på en belgisk vaffel til en hyggeaften derhjemme. Tilsæt fx friske bær, cookie dough, hakket chokolade eller nødder. Eller karamelsauce med et drys salt, pebermynteekstrakt til en frisk After Eight-is eller store stykker af en lækker nybagt brownie. Muligheder er mange og inde på [www.oetker.dk](http://www.oetker.dk) guides der til et hav af forskellige smagsvarianter, der kan afprøves eller inspirere til endnu flere lækre is-varianter. Man kan selvfølgelig også spise isen præcis som den er og nyde den ægte vaniljesmag eller dybe smag af chokolade.

Forhandles i Meny, Spar, Kvickly, SuperBrugsen, Dagli’Brugsen

samt periodevis på spot i Rema1000, Lidl og Aldi.



Basis Chocolate

Vejl. U-pris: 12,95 kr

Basis Bourbon-Vanilla

Vejl. U-pris: 12,95 kr

**Yderligere information**

Ønsker du at vide mere om ismix fra Dr. Oetker, er du velkommen til at kontakte:

Øystein Bu

Administrerende Direktør

Dr. Oetker Danmark A/S

Tlf.: +45 44 94 52 33

Email: oystein.bu@oetker.dk

1. *Kilde: Wilke, konceptanalyse, 2017* [↑](#footnote-ref-1)