



IJSBAAAS

ijsmakers met passie

BROCHURE

ZAKELIJK KLANTEN



IJSBAAS

Wij zijn een 'baas' in het maken van een authentiek én (h)eerlijk product. IJs is onze passie. Wij houden van ijs. Een 100% puur product dat de zintuigen prikkelt, een ontmoeting stimuleert en vrolijkheid brengt aan tafel. In Eijsden-Margraten liggen onze 'roots'. Deze koesteren we in ons product. Het lekkerste ijs met de beste, lokale ingrediënten. Voor mensen die, net als wij, veel waarde hechten aan kwaliteit. Voor mensen die kiezen voor eerlijke producten met een transparant verhaal.

Wij zijn IJsbaas! IJsmakers met passie.

"Waarom moeilijk doen als het ook lokaal kan?" zo luidt ons motto! Alleen de beste lokale ingrediënten vormen de basis van alle recepturen.

Onze eigenaar heeft zijn opleiding genoten aan de Gelato University in Bologna, Italië.



MEDIA

De Limburger

Bas uit Margraten ging naar de ijsuniversiteit in Italië: 'Mijn passie moet in het ijs te proeven zijn'

Margraten - Het allerlekkerste Italiaanse ijs maken van de beste regionale producten. Het mooiste wat er is, zegt IJsbaas Bas Faarts uit Margraten. Hij ging ervoor naar de ijsuniversiteit in Italië.

De machine draait deze ochtend citroenijs. IJsbaas Bas Faarts proeft. Hij gaat over de smaak, de structuur en dus over het maken van het lekkerste ambachtelijke Italiaanse ijs.

Van halffabricaten en smaakversterkers wil hij niks weten. Wel van zo veel mogelijk ingrediënten uit de regio. Smurfenijs zal Faarts dus niet snel maken. Want weet jij hoe smurven smaken?"

Hier staat een ingenieur. Afgestudeerd als technisch bedrijfskundige aan de Technische Universiteit in Eindhoven. Hij had mooie banen bij een taartenfabriek en Medtronic. Tot drie jaar geleden lymfeklierkanker de wereld op z'n kop zette. In het ziekenhuis, ziek van de stamceltransplantatie, vroeg hij zich af wat nou eigenlijk echt belangrijk is in het leven. En wat hij het allerliefste zou willen doen. Dat was authentiek ijs maken.

Smaken

Zijn ogen stralen als hij over ijs praat. Als kind was hij al gefascineerd door al die smaken ijs die zijn vader vanuit zijn werk bij de ijsfabriek in Roermond mee naar huis nam. En nu wilde hij zelf ijs gaan maken

Bologna

Begin 2019 vertrok Bas Faarts naar de Gelato University in Bologna, Italië. Daar leerde hij het echte ambacht en over smaken die in balans moeten zijn, de room, de suiker, het roosteren van de noten en het pureren van het fruit. Hij bleef er in totaal vier weken,

Terug in Margraten confisqueerde hij de garage van zijn ouders en werd er flink geoefend, geproefd en geëvalueerd. IJsmaker Bas legde contacten met Zuid-Limburgse boeren voor de melk en de eieren, vond de lekkerste frambozen in Bemelen en de beste hazelnoten in Midden-Limburg.

De eerste recepten waren een feit en het bedrijf IJsbaas was geboren. Ondanks corona lukte het Bas om te groeien. Toen na de garage ook het tuinhuis van de familie Faarts uitpilde met voorraad, vriezers en machines werd het tijd om op zoek te gaan naar een grotere ruimte. Die vonden ze begin dit jaar aan de Rijksweg in Margraten.

chapeau

Bas Faarts: baas van ambachtelijk Italiaans ijs met Limburgse grondstoffen

Wat in 2019 begon in de garage van zijn ouderlijk huis, is in de zomer 2023 uitgegroeid tot de bekendste ambachtelijke ijsproducent van Zuid-Limburg. Inmiddels weten particuliere klanten uit het hele Heuvelland de ijswinkel van Bas Faarts in Margraten te vinden. Nu is het zijn missie om meer voet aan de grond te krijgen in de Limburgse gastronomie.

Bas Faarts, geboren en getogen in Margraten groeide op tussen het ijs. Zijn vader werkte in de ijsjesfabriek in Roermond en nam om de haverklap dozen met nieuw ontwikkelde of 'afgekeurde' ijsjes mee naar huis. Bas deelde uit, werd zo het populairste kindje van de straat, en ontwikkelde van nature een grote liefde voor ijs. Weer of geen weer.

Omdenken

Net als in het geval van zoveel andere ondernemers, gooide covid begin 2020 roet in de plannen van Bas. Althans, daar leek het heel even op. Uiteindelijk bleek de periode waarin restaurants, lunchrooms en ijssalons gesloten waren juist een grote kans voor de ijsmaker die vanuit de garage van zijn ouders ijs aan huis bezorgde.

Het duurde niet lang voordat heel Margraten van de IJsbaas had gehoord en zijn ijs(taarten) bestelde voor staycations en quarantaine-bbq's. Het nieuws over de IJsbaas verspreidde zich als een lopend vuurtje. Voordat Bas het doorhad kreeg hij bestellingen uit heel Zuid-Limburg. Eind 2021 nam de IJsbaas intrek in een ruim pand aan de rand van Margraten, waar hij bijna 10 duizend liter ijs per jaar produceert en het in zijn ijswinkel verkoopt.

Smaak van Limburg

Wat maakt het ijs van Bas dan zo bijzonder? „Ik maak ijs zoals ze me dat in Bologna geleerd hebben, maar gebruik daarbij wel zo veel mogelijk grondstoffen van Limburgse bodem. Aardbeien, melk, koffie en zelfs hazelnoten. Alles wat ik lokaal kan halen, haal ik lokaal. Dat is niet alleen beter voor het milieu, negen van de tien keer smaakt het ook veel beter. Een uitzondering is bijvoorbeeld mango. Die vrucht groeit in Limburg niet. In zo'n geval vind ik het ook niet erg om iets verder te kijken, uiteindelijk moet de smaak kloppen.”

Gastronomie

Inmiddels heeft Bas met zijn ijs ook de Limburgse gastronomie weten te bereiken. Je vindt het ijs van de IJsbaas voornamelijk bij restaurants die in de basis veel aandacht hebben voor Limburgse streekproducten. Denk daarbij aan het Gulpener Brouwlokaal in Gulpen, Brasserie Mijn Streek in Heerlen, Château St. Gerlach en Château Neercanne, The Dill in Gulpen en de Gerardushoeve in Epen. De komende jaren hoopt Bas verder te groeien in de zakelijke markt. Met een van zijn bekende 24 ijssmaken, ijsstokjes of ijstaarten, of met gepersonaliseerde smaken in opdracht van. Bierijs in samenwerking met Gulpener bijvoorbeeld, wijnijs in samenwerking met St. Martinus of venkelijs? Roept u maar, het kan allemaal.

DOELGROEP



IJSSALONS

Bij IJsbaas zijn wij meer dan alleen een ijsleverancier, wij zijn uw complete partner van A tot Z. We bieden deskundig advies op het gebied van presentatie, marketing en delen inzichten om het maximale uit ons hoogwaardige product te halen. Wij geloven in de kracht van kwaliteit en besteden de aandacht die het verdient.

'Uw zaak is onze zorg', is ons motto. Samen streven we naar een succesvolle formule! Ons doel is om u te onderscheiden, zodat uw klanten keer op keer terugkomen vanwege het bijzonder (h)eerlijke ijs van IJsbaas. Het is een feest om ondernemers te mogen adviseren, vooral bij het starten van een ijssalon.

IJsbaas biedt voor ijssalons RVS bakken gevuld met 5 liter ijs aan. Hoorntjes, bakjes en lepeltjes kunnen ook geleverd worden. Indien gewenst krijgt u ook een IJsbaas vlag.



RESTAURANTS

Een menukaart komt pas tot volle bloei met verbluffende desserts. Het laatste wat je proeft laat de meeste indruk achter. Daarom zijn onze hoogwaardige desserts onmisbaar voor iedere menukaart. IJsbaas, de ultieme autoriteit op het gebied van heerlijke desserts, staat garant voor een onvergetelijke afsluiting van elke maaltijd. Onze ambachtelijke creaties tillen jouw culinaire ervaring naar een hoger niveau.

Ontdek onze selectie van verfijnde, onweerstaanbare nagerechten en laat jouw gasten betoveren door het genot van IJsbaas. Geef je menukaart de bazige touch die het verdient!

IJsbaas biedt voor restaurants 2.5 liter bakken aan, waarbij vanille ook in 5 liter verkrijgbaar is.



WINKELS

IJsbaas biedt voor winkels 250 milliliter potjes aan. Zo kunnen de klanten thuis genieten op de bank of tijdens het diner van ambachtelijk en authentiek ijs van de hoogste kwaliteit. Indien gewenst krijgt u ook een poster om op te hangen in uw winkel.



CATERINGBEDRIJVEN

IJsbaas biedt voor cateringbedrijven 150 milliliter potjes aan. Hierin zit ijs met daarbovenop huisgemaakte sauzen en strooisels. Een kant-en-klaar dessert dat mooi zit verpakt.

ASSORTIMENT



Aardbei

- Lokale aardbeien uit het Heuvelland



After Eight

- Stukjes pure chocolade van Callebaut
- Pepermunt extract



Amandel

- Spaanse Amandelen
- Lactosevrij, glutenvrij & veganistisch



Appeltaart

- Lokale appels uit het Heuvelland
- Kaneel
- Crumble



Banaan

- Fairtrade bananen



Boeren Vanille

- Lokale boerenmelk uit het Heuvelland
- Lokale scharrelaieren uit het Heuvelland
- Echte vanillestokjes uit Madagaskar



Bloedsinaasappel

- Sap van Siciliaanse bloedsinaasappels



Braam

- Lokale bramen uit het Heuvelland



Cantaloupe Meloen

- Vruchtvlees van cantaloupe meloenen



Chocolade

- Duurzame Finest Belgian Chocolate range van Cacao Barry



Chocolate Brownie

- Duurzame Finest Belgian Chocolate range van Cacao Barry



Citroen

- Sap van Siciliaanse citroenen



Drop

- Droppoeder



Framboos

- Lokale frambozen uit het Heuvelland



Gianduja

- Huisgemaakte chocoladesaus
- Limburgse hazelnootpasta



Groene Appel

- Sap van Granny Smith appels



Hazelnoot Praliné

- Hazelnoot uit natuurreservaat de Grote Peel



Kaneel

- Infusie van kaneel en kaneelstokjes



Kokos

- Vruchtvlees van de kokosnoot



Lemon Cheesecake

- Huisgemaakte lemon curd
- Crumble



Voordelen

- Ambachtelijk en authentiek ijs van de hoogste kwaliteit, met de beste lokale ingrediënten
- Snelle levering
- Direct contact met de producent

ASSORTIMENT



Voordelen

- Ambachtelijk en authentiek ijs van de hoogste kwaliteit, met de beste lokale ingrediënten
- Snelle levering
- Direct contact met de producent

POTJES 150ML



Aardbei

- Aardbeien ijs
- Huisgemaakte aardbeiensaus
- Marshmallows



Chocolade

- Chocolade ijs
- Huisgemaakte karamelsaus
- Zwarte koekjes



Vanille

- Vanille ijs
- Huisgemaakte lemon curd
- Crumble



Hazelnoot

- Hazelnoot ijs
- Huisgemaakte chocoladesaus
- Geroosterde hazelnootstukjes



Voordelen

- Grab & Go
- Kwaliteit in een potje
- Kant-en-klaar dessert met huisgemaakte sauzen en strooisels

IJSTAARTEN



Lemon Meringue Mini

- Bodem van biscuit
- Vanille ijs
- Afgetopt met huisgemaakte lemon curd en gebrande meringue



Progress Mini

- Bodem van biscuit
- Hazelnoot Praline ijs
- Afgetopt met meringue, crispearls en hazelnoten



Schwarzwalder Mini

- Bodem van chocolade biscuit
- Chocolade ijs
- Afgetopt met amarena kersen



Solero Mini

- Bodem van pure chocolade
- Passievrucht-ijs
- Afgetopt met mango-ijs
- Vegan, lactosevrij en glutenvrij



Ferrero Rocher Mini

- Bodem van chocolade biscuit
- Ferrero Rocher ijs
- Afgetopt met meringue, hazelnoten en cacao-poeder



Lady Ruby Mini

- Bodem van biscuit
- Frambozen en witte chocolade ijs
- Afgetopt met meringue en ruby chocolade



Aardbei Mini

- Bodem van koek
- Aardbeien ijs
- Afgetopt met aardbeien variegato
- Vegan en lactosevrij



Tiramisu Mini

- Onder en bovenkant van biscuit
- Mokka ijs
- Afgetopt met meringue, cacao-poeder en een makkabaan



Baked Alaska

- Bodem van biscuit
- Aardbeien ijs en vanille ijs
- Afgetopt met gebrande meringue



Notenkraker

- Bodem van chocolade biscuit
- Ferrero Rocher en Hazelnoot ijs
- Afgetopt met onze huisgemaakte chocoladesaus en gekarameliseerde noten



Scharzwaldler Kirsch

- Bodem van chocolade biscuit
- Chocolade ijs en vanille ijs
- Afgetopt met amarena kersen



Tiramisu

- Onder en bovenkant van biscuit
- Mokka ijs
- Afgetopt met meringue, cacao-poeder en makkabonen



Voordelen

- Perfecte traktatie voor uw evenement
- Kant-en-klaar dessert
- Mini verwenmomentjes zijn geschikt voor 1 persoon
- De ijstaarten zijn geschikt voor 6 tot 8 personen
- De ijstaart is ook zelf samen te stellen

INFORMATIE

Houdbaarheid

6 maanden

Bestellen

Bestellingen kunnen gedaan worden via Whatsapp.

Levering

Vandaag besteld, morgen in huis.

Onze producten worden niet bezorgd op zondagen. Wij bezorgen onze producten op de gewenste temperatuur, hierdoor wordt de kwaliteit gewaarborgd.

Minimale afname

Gratis bezorging geldt vanaf 6 bakken of 60 potjes van 250ml. Afhalen is altijd mogelijk, maar er dient wel van te voren worden besteld om te voorkomen dat een product niet op voorraad is. Besteld u minder dan 6 bakken, dan rekenen wij ons particuliere tarief dat terug te vinden is op onze website.

Voorwaarden voor speciale smaken

Wilt u een speciale smaak?

- Dan is de minimale afname 30 liter ijs.
- Deze dient in 1x afgenomen te worden.
- U dient dit tijdig te communiceren. Ontwikkeling van een nieuwe smaak kost vaak veel tijd.
- Op tijd bestellen voorkomt veel problemen. Wilt u een herhaalbestelling plaatsen, ga er dan vanuit dat wij eerst ingrediënten moeten inkopen, waar een bepaalde levertijd in acht moet worden genomen voordat er überhaupt ijs kan worden gemaakt.

Website

www.ijsbaas.com

Locatie

Rijksweg 120, 6269 AD Margraten

Contact

Telefoonnummer: +31 6 40 15 85 16

E-Mail: info@ijsbaas.com

IJSBAAS

ijsmakers met passie



Authentiek Italiaans ijs uit het heuvelland

www.ijsbaas.com