



Cuckoo Ice Cream – Experience Taste

Fünf Musketiere schwingen den Glacélöffel – für ein perfektes Geschmackserlebnis

Adresse

Kramgasse 56 3011 Bern T 078 736 52 51 office@cuckoo.ch www.cuckoo.ch

Öffnungszeiten

Mo bis Fr 11 – 21 Uhr

Sa und So 10 – 21 Uhr

Sorten

Vanille Barrique • Chocolat Elvesia • Café Cold Brew
Berg-Heumilch • Doppelrahm • Rahmjoghurt • Caramel
Haselnuss • Pistazie • Speculoos • Chocolat Noir • Mango
Himbeer • Cassis • Passion Fruit • Erdbeer • Zitrone
Aprikose • Coco • Vanilla Almond • Café Cold Brew Intense

Versessen auf den perfekten Geschmack

«Unsere Glace ist nicht zu süss, dafür aber sehr intensiv und das ohne künstliche Geschmacksverstärker. Und sie ist sehr, sehr cremig.» Die Hauptzutaten von Cuckoo Ice Cream kommen aus der Schweiz. Milch und Rahm, Zucker und Eier. Künstliche Aromen werden nicht verwendet. Das leuchtende Himbeerrot des Sorbets ist Resultat von 55% Fruchtanteil. Cuckoo Pistazie hingegen ist farblich eher dezent, aber 9% Mawardi-Pistazien sorgen dafür für maximalen Pistaziengeschmack.

Cassis-Fetischisten sollten sich das traumhafte Sorbet aus der bekanntesten Cassis-Sorte «Noir de Bourgogne» auf keinen Fall entgehen lassen. 55% Fruchtanteil machen dieses Sorbet zum komplett neuen Geschmackserlebnis und das begeistert sogar Cassis-Skeptiker. Dieses Sorbet ist nicht süss, sondern fruchtig-herb. Dieselbe Cassis-Sorte wird übrigens auch für den original «Crème de Cassis»-Likör verwendet.

Ein Sünde wert ist auch die Doppelrahm-Glace aus echtem Greizer Doppelrahm. Schon fast buttrig und unendlich zart zergeht diese Eiscrème auf der

Zunge, dank extra hohem Fettgehalt. Die perfekte Begleitung zu einem der sieben Cuckoo-Sorbets.

Wer auf traditionelle Geschmacksrichtungen setzt, wird sich für Vanille Barrique und Chocolat Elvesia entscheiden. Beide Kreationen haben das Potential zum echten Klassiker. Mit ihrem unvergleichlichen Geschmack sind sie einfach eins, nämlich Weltklasse.

21 allerbeste Sorten

Mit Erfahrung, Passion und dem Gaumen für das gewisse Extra haben die Gründer in ihrer Innovations-Küche 21 Sorten Cuckoo Ice Cream kreiert und jede einzelne ist geradezu unmoralisch gut.

Für unsere Kreationen gilt: Alle Hauptzutaten von Cuckoo Ice Cream kommen aus der Schweiz. Milch und Rahm, Zucker und Eier. Künstliche Aromen werden nicht verwendet.

Weitere Standorte

Basel Hutmassage 4

Luzern Kappelgasse 3

Vevey Rue du Théâtre 9