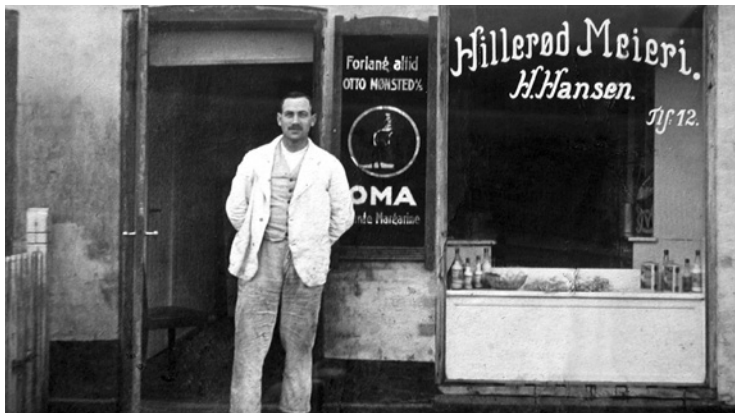


Hansens

FLØDEIS





Hansens – en riktigt härlig

H På ett litet mejeri strax utanför Köpenhamn gör familjen Hansen glass precis som förr i tiden.

Det hela började med en glassgubbe 1922. Då startade Hans Hansen sitt mejeriföretag och sin framställning av kristallis och glass. Kristallis är det inte många som känner till längre, men på den tiden användes stora isblock (kristallis) att kyla isolerade skåp med – dåtidens kylskåp helt enkelt. På den tiden var Hansens glassmejeri en av 1200 glassfabriker och mejerier som fanns i Danmark. Gräddglassens kvalitet var mycket högre än i dag – bland annat därför att alla använde riktig grädde – och grädden var ekologisk på gammeldags vis. Att inte spruta in så mycket luft i glassen och att låta den pastöriseras under lång tid är andra skillnader på då och nu. Men tiden gick och till slut försvann Hansens glassmejeri från marknaden.

2003 var det dock dags igen. Då tog Hans barnbarn, Hans Jørgen Eibye och hans två söner åter igen fram deras farfars och farfarsfars gamla glassmaskin. Recepten grävdes fram ur garderoben och så satte man igång igen. Allt görs för hand och det smakar precis som förr! Gårdsmejeriet, som ligger norr om Köpenhamn, får varje morgon in färsk ekologisk grädde från sina mjölkproduce-

rande grannar. Man använder bara naturliga råvaror och glassen är gjord helt utan konstiga tillsatser. Man använder vanilj från Madagaskar och 66%:ig och 70%:ig Grand Cru choklad från Valrhona. Behöver man nougat, ja då bränner man själv nötter och socker och får den så där precis som man vill ha den. När det är dags att göra sorbet så plockar man fram frukt – massor med frukt. Hansens sorbet innehåller 60 till 80% färsk frukt.

Kärlek till produkten

På Hansens bryr man sig om detaljerna. Hansens gör en glass som heter Mocca Ricco – en espressoglass. Den görs en gång varannan vecka. Ricco är en av Köpenhamns mest kända baristor och han har två espressofik. Klockan tolv på natten, när han har stängt sitt café ställer han sig och börjar brygga espresso. Kaffebönorna har han själv rostat, tidigare på dagen, i sin gamla tyska kafferost som han har i källaren. Han brygger 7000 koppar i sin tvåarmade maskin – hela natten. På morgonen sätter han sig i bilen och åker de 4,5 milen upp till mejeriet med den ”nybrygda” espresson. På mejeriet har man börjat extra tidigt på morgonen, tagit emot den färska grädden från mejeriets mjölkproducerande grannar och förberett glassmeten.



och god glasshistoria

Espresson hålls i smeten, åker in i glassmaskinen, och en halvtimme senare är glassen Mocca Ricco klar. Det är riktigt kärlek det!

Ekologi, fairtrade, miljö & hälsa

På Hansens värnar man om ekologi, fairtrade, miljö och hälsa. Den mesta glassen är ekologisk, men inte all. Kvalitet går nämligen alltid i första hand. Hittar man den absolut bästa råvaran men den dessvärre inte går att få tag i ekologisk - ja då kan inte heller glassen bli helt ekologisk. Men så långt det är möjligt använder man sig alltid av ekologiska och fairtaderåvaror. Man värnar om glassätarens hälsa och ser till att man inte petar in några konstigheter i glassen. Gräddglass skall ju göras av grädde och inte något annat. På mejeriet använder man grön el och råvaror tar man från närmsta möjliga leverantör. **Man bryr sig helt enkelt!**

Sortiment

Hansens gör vanlig kulglass på 500ml förpackningar och på större 5 liters tråg. Men man gör också – vilket gör Hansens riktigt unikt – pinnglass med samma kvalitet. Handdoppade och handpackade. Pinnglassen finns som styckesaker men också i praktiska ta-med-lådor. Glasstärorna får vi inte heller glömma likväl som mjukglassen

som är gjord **på riktig grädde – och ingenting annat.**

Varför ska man njuta hansens

- Glassen är gjord så som man gjorde förr i tiden – det smakar riktig glass och inte smaksatt luft.
- Genuina råvaror – Valrhonachoklad, färsk frukt, hembränd nougat, gårdslagad havregrynskrokant, m.m.
- Ekologisk och Fairtrade – så långt som möjligt
- Produkten ligger helt i tiden – närodlat / lokalt. Ingen stor multinationell producent som gör glass i flera länder och skickar denna härsan och tvärsan.
- Producerad i ett litet privatägt gårdsmejeri där man bryr sig.
- Utöver den goda smaken finns det en fantastisk historia.
- Man står för vad man har i glassen och det finns dokumentation.
- **Och inte mist** – För den goda smakens skull såklart!



Välkommen till säsongen 2012

Det kräver mod och uthållighet att framställa glass med den bästa kvalitén, av de bästa råvarorna, från mjölk och grädde, choklad och nötter. Vi menar att i strävan mot att nå de bästa upplevelserna kan man inte spara på kvalitén.

Vi startar glasssäsongen 2012 med en rad fantastiska nya vänner, nämligen 120 Jerseykor och ett kollektiv. Svanholms gård har sedan 1978 fungerat som ett ekologiskt kooperativ.

Svanholms betesmarker ligger bara 3 kilometer från vårt glassmejeri. Varje morgon hämtar vi färsk mjölk från Svanholm som strax därefter hamnar i våra blandtankar. Kort väg betyder absolut färskaste möjliga mjölk. Mjölk är den viktigaste ingrediensen i glass och är tillsammans med vanilj grunden för den bästa vaniljglassen. Hansens vanilj består av 2000 utskrapade vaniljstänger per kilo, och jobbet sker för hand.

När man får en inblick i bra råvarors historia förstår man varför de är bättre och dyrare än industriframställda genvägar.

Vi kommer att arbeta för att vår berättelse ska spridas till alla, inte minst våra barn. De måste få kunna njuta av god glass som tillverkats av riktiga råvaror. Riktiga råvaror som ekologisk fruktjuice, inte massa koncentrat och aromer.

Därför har vi i år skapat Hansens Solstång och Hansens POP – de håller vad de lovar. Riktig glass på riktiga ekologiska råvaror, utan tillsatser av varken färger eller aromer.

Bröderna, Anders och Rasmus Eibye, Hansens Flødeis.



Ett nytt spännande glassår för Hansens i Sverige har precis startat. Vi börjar med att hälsa Claes Odenman välkommen som ny delägare. I samma veva passar vi på att byta företagsnamnet till sthlmicecream ab. Med en lång historia i glassbranschen och en positiv attityd kommer Claes göra hela skillnaden. Claes har koll på glass, frysar, glassmaskiner, logistik och allt annat viktigt. Ni som kunder kommer att märka resultatet i bättre service, smidigare logistik, och gladare kunder.

Den andra stora nyheten är vår egna lilla glassbil. I Stockholm kommer vi från och med detta år sköta distributionen själva. Vårt mål är att det ska bli bättre för er med smidigare rutiner och leveranser.

Hansens glass ligger helt rätt i tiden. Man jobbar med kvalitet, genuina råvaror och satsar på ekologiskt och fair-trade. Dessutom är den småskaligt producerad av medarbetare som alla älskar sitt hantverk. Vi är glada att Hansens i år har satsat ännu mer på sin ambition att jobba från ko till kö. Idag tar de sin mjölk från eko-kooperativet Svanholm 3 km från glassmejeriet. Dessutom älskar vi att fler barn idag kan köpa och äta riktig glass genom nyheterna Solstång och POP. Två glassar gjorda på ekologiska juicer helt utan tillsatser av varken färgämne eller arom.

Hansens glass är inte bara god, utan också snygg! Inte att förringa – ni vet, man äter ju både med munnen och ögat. Men kanske ännu viktigare är att Hansens har en fantastisk historia att berätta. Och när alla de tre sakerna finns på plats – ja, det är då det blir en riktig delikatess!

Vi tycker det är väldigt kul att tillsammans med Hansens kunna erbjuda en riktig glass på den svenska marknaden. Jag hoppas du tycker detsamma och att vi tillsammans kan bygga vidare på en glasstrend i Sverige med fokus på smak, kvalitet och småskalighet.

*Claes Odenman & Jens Dolk, sthlmicecream ab
Importör av Hansens Flødeis i Sverige.*

Hansens
FLØDEIS

facebook

Besök oss gärna på Facebook och häng med på vad som händer: Facebook - Hansens Glass Sverige.

Du kan beställa både på telefon eller e-mail.

www.hansensglass.se / www.sthlmicecream.se

sthlmicecream ab

Telefon: 0736-59 20 09

e-mail: info@sthlmicecream.se