

27.07.2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrem Schreiben vom 14.07.2026 übersenden wir Ihnen hiermit unsere Stellungnahme:

Für unser Produkt „Florida Eis green Vanille“ verwenden wir echte Bourbon-Vanilleschoten. Wir beziehen ganze Vanilleschoten und bereiten diese in unserem Betrieb selbst für die Eisherstellung auf. Die Vanille wird im Herstellungsprozess verarbeitet und trägt zum charakteristischen Geschmack unseres Vanilleeises bei. Zusätzlich verwenden wir Vanillearoma, das der geschmacklichen Abrundung dient und im Zutatenverzeichnis ordnungsgemäß deklariert ist.

Stabilisatoren werden ausschließlich in einer technologisch notwendigen Menge von unter 0,2 % eingesetzt. Sie dienen dazu, die Qualität und Cremigkeit des Eises auch bei möglichen Temperaturschwankungen zu erhalten. Ihr Einsatz widerspricht nicht der handwerklichen Herstellung.

Florida Eis ist eine Manufaktur. Unsere Produktionsschritte sind nicht vollautomatisiert, sondern werden von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eigenständig durchgeführt. Dazu gehören unter anderem das Dosieren der Zutaten, die Herstellung der Eismasse sowie das manuelle Befüllen jedes einzelnen Bechers.

Viele Zutaten für unsere Eissorten stellen wir selbst in Handarbeit her. Dazu zählen unter anderem Schokoladenstücke, geröstete Nüsse, Saucen, Kuchenstücke sowie die Vorbereitung der Vanille für die Verarbeitung.

Nachhaltigkeit ist für uns kein Werbeversprechen, sondern gelebte Praxis. Wir produzieren mit Solarstrom von der eigenen Dachanlage, nutzen die Wärmerückgewinnung unserer Kälteanlagen und achten konsequent auf einen möglichst geringen Energieeinsatz. Darüber hinaus verwenden wir Verpackungen aus Bambuspapier.

Derzeit arbeiten wir an einer Weiterentwicklung der Rezeptur sowie der Verpackung. Das Produkt wird voraussichtlich ab Oktober mit der neuen Rezeptur und dem aktualisierten Verpackungsdesign im Handel erhältlich sein.

kurze Zusammenfassung:

Für unser Vanilleeis verwenden wir auch ganze Bourbon-Vanilleschoten, die wir selbst für die Eisherstellung vorbereiten. Stabilisatoren setzen wir ausschließlich in einer technologisch notwendigen Menge von unter 0,2 % ein. Unser Eis wird handwerklich hergestellt. Nachhaltigkeit leben wir durch Solarstrom, Wärmerückgewinnung und Verpackungen aus Bambuspapier.

Mit freundlichen Grüßen

Florida-Eis Manufaktur GmbH

Am Zeppelinpark 53, D-13591 Berlin

www.floridaeis.de

Amtsgericht Berlin Charlottenburg, HRB 131166 B, Umsatzsteuer-ID: DE 136091902

