

nachhaltig
hergestellt

nur
natürliche
Zutaten

Hitzefrei
Eiskreationen

Unsere 500ml-Becher

Eis gut, alles gut!

Mit unserem Eis wirst auch du zum Glücklicher!



Eis aus echtem Handwerk

Hitzefrei steht für kreative Eiskreationen aus handwerklicher Herstellung ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe, Emulgatoren oder Farbstoffe. Produziert mit modernster Eistechnologie.

Stark mit regionalen Partnern

Wir verarbeiten hochwertige, regionale und Bio-Zutaten.

Beispielsweise kommt unsere Milch von den fleißigen Kühen vom Milchhof Billmann in Waltrop. Unsere Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel und Pflaumen wachsen in Dortmund auf dem Hof Mertin.



Gemeinsam für Morgen

Von der Herstellung mit Grünem Strom bis zur Auslieferung und Ausgabe unserer Eiskreationen im Bio Becher - uns liegt Nachhaltigkeit am Herzen!

Preisgekrönte Genussmomente erleben

Unser Vanille-Eis ist Ruhm Nachrichten-Testsieger und vom Foodie Feinschmeckermagazin wurden wir unter die besten 20 Eisdiele Deutschlands gewählt.

Außer in unseren 5 Läden findest du uns bei:

- Café Rot, BCW, Bäcker Beckmann, Revierstrand uvm.
- Rewemärkten und anderen Kooperationspartnern



Der 500ml Becher

Unsere Eiskreationen für's heimische Sofa:
praktisch im 500ml Becher!

Unsere Sorten

freie Sortenwahl aus 8 Sorten
(5 feste Sorten & jeweils 4
Winter- bzw. Sommersorten)

Mindesthaltbarkeit 6 Monate

Bezahlung

Bezahlungsmöglichkeiten:
Vorkasse bei den ersten
drei Bestellungen, danach auf
Rechnung per Überweisung

Transport

Abholung in unserer Manufaktur
Höfkerstraße 27
44149 Dortmund
(Mo-Do 8.30-16.00 Uhr)

Lieferung in dein Geschäft
an festen Liefertagen
(Dienstag & Mittwoch)

Kontakt: Benedikt
Telefon: 015771467924

Du möchtest unsere Eiskreationen bei dir anbieten?

Melde dich mit deinen Wünschen und Fragen bei Philip

Telefon: 01774547358
Email: philip@hitzefrei.info

Bestellungen gehen an order@hitzefrei.info

Unser Eisbecher- Saisonalender

500 ml Genuss von Januar bis Dezember

Jan Feb Mrz Apr Mai Jun Jul Aug Sep Okt Nov Dez

Handwerklich
hergestellt

nur
natürliche
Zutaten



Standardsorten

Ganzjährig erhältlich

Mexikanische Vanille
Oma's Brownie
Indische Mango
Salziges Karamell
Sizilianische Pistazie + 2€

Sommersorten

März - August

Dortmunder Apfel
Himbeer-Minze
Dunkles Schokosorbet
Erdbeere

Wintersorten

September - Februar

Tonkabohne
Milchreis Zimt
Minze-Chocolate-Chip
Apfelstrudel

Unsere Standardsorten

ganzjährig lieferbar

Mexikanische Vanille (Milcheis)

Vanilleeis – der Klassiker unter den Eissorten bei uns aber doch etwas ganz Besonderes. Cremiges Milcheis trifft auf Bio-Vanilleschoten aus Mexiko, dem Ursprungsland der süßen Wunderpflanze, und verbindet sich zu einem wahren Eiserlebnis. Als einzige Vanille der Welt von Bienen bestäubt, von Geschmacksverstärkern konsequent ferngehalten und schneeweiß ohne Farbstoffe in den Becher gefüllt – wir vertrauen der Natur.



Oma's Brownie (Milcheis)

Oma's Brownie ist ein Eis für Liebhaber. Für Schokolieliebhaber um genau zu sein, denn was passt besser zu Schokoladeneis als Schokoladenkuchen? Im Dortmunder Café Oma Rosa werden die saftigen Brownies mit Liebe gebacken bevor sie in unserer Eismanufaktur mit leckerem belgischem Vollmilchschokoladeneis vermischt werden. Schmeckt nach Wohlfühlen & Glücklichein.



Indische Mango (Sorbet)

Kurzurlaub gefällig? Augen zu und schon entführt der erste Löffel ins ferne Indien, wo unsere Bio Mangos direkt auf der Plantage zu Püree verarbeitet werden. Bei der Eisherstellung ist manchmal weniger mehr. Unser Mangoeis ist ein reines Sorbet (vegan), um die exotische Fruchtigkeit maximal zur Geltung zu bringen. Intensiver Geschmack und leuchtend gelbe Farbe, finden wir einfach wunderbar.



Salziges Karamell (Milcheis)

In den Staaten schon lange beliebt, bei uns jetzt auch. Salziges Eis klingt verrückt und wir lieben Experimente in der Eismanufaktur, so wurde nach langem herumprobieren unser Salziges Karamell entwickelt. Sahmig süßes Eis trifft auf einen Funken aufregende Salzigkeit. Ein Eis, das man sich auf der Zunge zergehen lassen muss, um zu überlegen, welcher Geschmack am Ende überwiegt. Salzig oder süß? Zumindest bei einer Sache sind wir uns einig, es besteht eindeutig Suchtgefahr.



Unsere Standardsorten

ganzjährig lieferbar

Sizilianische Pistazie (Milcheis)

Wenn du ein Eis mit echter Premiumqualität suchst, bist du bei unserem Pistazieneis an der richtigen Adresse. Feine Pistazienpaste direkt aus Sizilien und geröstete, blanchierte Pistazienkerne mit Pralinenqualität werden zusammen in unser Milcheis gemischt und verbinden sich zu einem nussig-süßen Traum. Pistazieneis mit einem intensiveren Geschmack haben wir bis jetzt noch nirgendwo gefunden.



Unsere Sommersorten

März bis August

Dortmunder Apfel (Sorbet)

Dortmunder Apfeleis, ein Lobeslied an die Heimat. Manchmal muss man nämlich gar nicht weit weg, um gute Zutaten zu finden. Auf dem Dortmunder Bauernhof Mertin haben wir gleich mehrere superleckere Früchte für unsere Eiskreationen entdeckt, unter anderem die knackigen Braeburn Äpfel. Ab in die Eismaschine – vegan, lokal, super erfrischend und natürlich lecker.



Himbeer-Minze (Sorbet)

Unsere Antwort auf die Frage nach der ultimativen Eissorte im Sommer. Einfaches Himbeereis hat uns nicht gereicht, ein zusätzlicher Frischekick hat gefehlt. Fruchttige Himbeeren vom Dortmunder Bauernhof Mertin und frisch gehackte Minze vereinen sich zu einer wahren Geschmacksbombe. Künstliche Aromen oder Farbstoffe hat dieses knallrote Powersorbet wahrlich nicht nötig.



Dunkle Schokolade (Sorbet)

Schokoladeneis ohne Sahne oder Milch? Das soll schmecken? Und wie! Denn dunkle Schokolade liefert den intensivsten Kakaogeschmack überhaupt. Eine kühle, zartbittere Versuchung, ganz ohne Milch. Denn wir finden: egal ob Veganer oder Allergiker, jeder Mensch hat das Recht auf Schokoladeneis.



Erdbeere (Sorbet)

Erdbeereis ist langweilig? Das wollen wir nicht auf uns sitzen lassen. Unser Erdbeersorbet gehört nämlich zu unseren intensivsten und fruchtigsten Sorten. Frische Erdbeeren direkt vom Feld des Dortmunder Bauernhofs Mertin sind die Hauptzutat (mehr als 50 %), künstliche Zusätze sucht man dafür vergeblich. Ein Eis für wahre Fruchtverehrer, bei dem gute Laune vorprogrammiert ist.



Unsere Wintersorten

September bis Februar

Tonkabohne (Milcheis)

Unser Tonkabohneneis ist für echte Eisfreaks genau das Richtige. Die südamerikanische Bohne bereichert unser Milcheis mit würzigen Noten von Vanille, Mandeln und Karamell. Wie für Eis gemacht könnte man denken. Wer die Tonkabohne noch nicht kennt, sollte unser Eis also unbedingt einmal probieren. Oder auch zweimal.



Milchreis-Zimt (Milcheis)

Ein Eis, das zum Träumen einlädt. Von unbeschwerten Kindheitstagen, Besuchen bei der Oma und von Gerichten, die heute einfach nicht mehr so gut schmecken, wie damals. Wir haben es trotzdem probiert und präsentieren Milchreis in einer neuen Form, ein wunderbar zimt-süßes Eiserlebnis.



Minze-Chocolate-Chip (Milcheis)

Manche Kombinationen sind einfach wie dafür gemacht zusammen verspeist zu werden. Genauso verhält es sich mit Minze und dunkler Schokolade. Frisch gehackte Minze vom Dortmunder Großmarkt gibt unserem Milcheis schon einen traumhaft süßen Geschmack, mit den knackigen Schokostückchen kommt aber noch das gewisse Etwas dazu.



Apfelstrudel (Milcheis)

Für regnerische Herbstnachmittage genau das Richtige. In unser cremiges Milcheis werden alle Zutaten zum Wohlfühlen gemischt: süße Rosinen, etwas Honig und feiner Zimt. Nicht fehlen dürfen in dieser Eiskreation natürlich die knackigen Äpfel vom Dortmunder Bauernhof Mertin. Nur in den Ofen kommt unser Apfelstrudel komischerweise nicht.



Jeder Becher tut gut!

Du kaufst, wir pflanzen Bäume!

Mit jedem verkauften 500ml Becher spenden wir an Click A Tree und unterstützen damit ihre Aufforstungsprojekte.

Click A Tree

Gemeinsam für eine nachhaltigere Welt!

Click A Tree betreibt verschiedene Aufforstungsprojekte in Ghana, Thailand und auf den Philippinen.

Mit unseren Spenden können dort zahlreiche Bäume gepflanzt werden.

Warum Bäume?

- Bäume bekämpfen den Klimawandel (sie absorbieren CO₂, stellen Wasserkreisläufe wieder her, verhindern Bodenerosion uvm.)
- Bäume schaffen Lebensraum für Tiere
- das Pflanzen von Bäumen schafft Vollzeitarbeitsplätze für lokale Gemeinschaften