



HIESIG NATÜRLICH VERANTWORTUNGSVOLL

Für unsere Eissorten verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertige Zutaten, wenn möglich aus unserer Region.

Frische Milch und Sahne von regionalen Betrieben, sorgfältig ausgewählte Früchte und andere leckere Zutaten, kombiniert mit unseren eigenen individuellen Rezepturen, machen unser Uli von Bocksberg Eis zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Wir kennen die Lieferanten unserer Zutaten und überzeugen uns selbst regelmäßig von der einwandfreien Beschaffenheit aller Rohstoffe.

*Ulrich & Doris Geh
mit Familie*

HOFVERKAUF Öffnungszeiten

Freitag 13 - 17 Uhr
Samstag 9 - 13 Uhr



Uli v. Bocksberg Eis vom Bauernhof

Ulrichstr. 14 | 86502 Bocksberg

Telefon 08272- 641 04 95
Fax 08272- 993 43 16

info@uli-von-bocksberg.de
www.uli-von-bocksberg.de



Unser Eis gibt es in zahlreichen Einzelhandelsgeschäften, Dorf- und Hofläden, in der Gastronomie sowie in vielen Schulen in der Region.

Unsere Verkaufsstellen sind auf unserer Webseite zu finden.

Für Feste verleihen wir Eistruhen, Tischvitрины und unseren historischen Eiswagen. Auf Wunsch bieten wir zusätzlich Becher, Löffel, Eiswaffeln sowie Werbemittel an.



Ehrliches Eis EXTREM LECKER

www.uli-von-bocksberg.de



TRADITION & MODERNE

Inspiriert durch unsere Heimat

Im Herzen von Bayerisch-Schwaben liegt am Rande des kleinen Orts Bocksborg unser Bauernhof. Hier werden die Uli von Bocksborg Eisspezialitäten hergestellt.

Seit Jahrhunderten bewirtschaftet unsere Familie hier fruchtbare Wiesen und Äcker. Aus unserer jahrelangen Erfahrung in der Milchproduktion

und unserer Begeisterung für regionale Produkte entstand im Jahr 2005 die Idee, ein Eis aus natürlichen Zutaten zu produzieren.

Ein ehrliches, regionales Produkt – so gut, dass wir es den eigenen Kindern gerne geben.

Unsere Zutaten und Eissorten folgen den Jahreszeiten, deshalb variiert unser Angebot je nach Saison.



FÜR MILCH UND
ERZEUGNISSE AUF
MILCHBASIS
www.gq-bayern.de

BESTE QUALITÄT DIE MAN SCHMECKEN KANN

Beste Qualität und klare Transparenz ist für uns selbstverständlich. Unsere nach EU-Vorgaben zugelassene Eisküche entspricht den höchsten Qualitäts- und Hygienestandards und ist Grundlage für unsere hochwertigen Eisspezialitäten.

Über die gesetzlich vorgeschriebenen Standards hinaus, sind wir mit dem Internationalen Food Standard (IFS) und dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GOB) zertifiziert. Die Lebensmittelsicherheit unserer Produktion wird dazu regelmäßig durch unabhängige Auditoren überprüft.



Vielfältig wie die Natur – UNSERE EISSORTEN

Milcheis

Schokolade
Vanille-
geschmack
Haselnuss
Stracciatella
Regenbogen
Cappuccino
Amarena
Pistazie

Fruchteis

Erdbeere
Mango
Zitrone
Sauerkirsche

Uli's Spezialitäten

Knusperkeks
Holunder auf Joghurt
Oma's Käsekuchen
auf Orange
Bananensplit
Erdbeer-Joghurt-Split
G'salzenes Karamell
mit Erdnüssen

Jahreszeiteneis

Heu-Eis
Walnuss
Wiener Mandel
mit Zwetschge
Apfel-Zimt
Himbeer-Buttermilch



Unsere Eis-
spezialitäten gibt
es in den Verkaufsgrößen

80ml (Portionsbecher mit Holzlöffel) | 500ml (Haushaltspackung)
2500ml & 5000ml (Gastronomiegrößen) | Uli's Heimatmix (4x80ml Portionsbecher)