

issmagning

Her gennemgår vi 5 forskellige slags is og lægger en masse videnskabelige detaljer oveni.

Deltagerne får et indblik i isstruktur, ingredienser i is og hvad man med fordel kan lægge mærke til, når man spiser is.

Issmagningen kan afholdes ude hos virksomheden eller i vores lokaler på Østerbro.

Prisen inkluderer 15 personer og er eksklusiv evt. transportomkostninger til virksomheden.

Varighed: ca. 1 time
Deltagere: 15-200 personer

3.750 kr. + moms
Herefter 196 kr. + moms / person



isworkshop

På denne workshop gennemgås den basale viden om is, og der produceres is med flydende nitrogen ud fra preblandet isbase og sorbetsirup.

Vi afslutter naturligvis med at smage på isene.

Workshoppen kan afholdes ude hos virksomheden eller i vores lokaler på Østerbro.

Prisen inkluderer 12 personer og er eksklusiv evt. transport til virksomheden.

Varighed: 1 time
Deltagere: 12-100 personer

4.800 kr. + moms
Herefter 350 kr. + moms / person



iskursus for sjov

På dette iskursus blander vi videnskab og kreativitet på bedste vis. Der produceres både is og sorbet fra bunden, og vi fryser isen med flydende nitrogen.

Undervejs vil der blive tilført en god portion fødevarevidenskabelige detaljer. Kurset afsluttes naturligvis med at smage på isene.

Iskurset kan afholdes ude hos virksomheden eller i vores lokaler på Østerbro.

Prisen inkluderer 9 personer og er eksklusiv evt. transport til virksomheden.

Varighed: 2 timer
Deltagere: 9-100 personer

5.400 kr. + moms
Herefter 500 kr. + moms / person



iskursus for nørder

På dette iskursus går vi i dybden med isstruktur, isopskrifter og de forskellige ingredienser, der bruges i is.
Der produceres is og sorbet fra bunden.

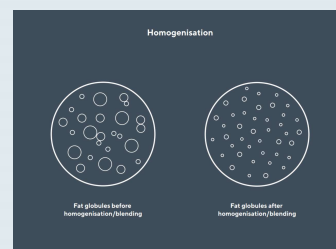
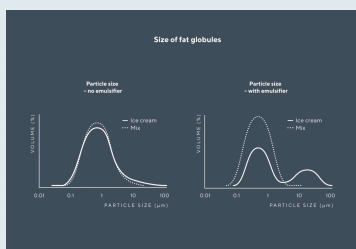
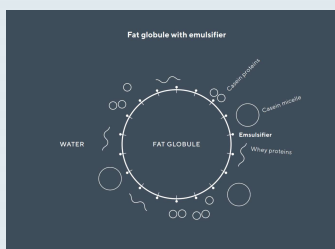
Kurset afsluttes naturligvis med at spise isen.

Iskurset kan afholdes ude hos virksomheden eller i vores lokaler på Østerbro.

Prisen inkluderer 9 personer og er eksklusiv evt. transport til virksomheden.

Varighed: 3 timer
Deltagere: 9 - 30 personer

6.400 kr. + moms
Herefter 700 kr. + moms / person



Østerberg

Østerberg Ice Creams tilgang til is er baseret på mange års forskning i is, fødevidenskab og gastronomi. Fundamentet er bygget ud fra et videnskabeligt speciale om isstruktur vejledt af en førende isprofessor fra Canada.

Isvarianterne spænder bredt fra de klassiske varianter til de mere udfordrende og ukendte.

Denne videnskabelige og kreative tilgang til isproduktion har medført adskillige priser, bl.a. et Hædersdiplom fra det Danske Gastronomiske Akademi.

Her kan du se den korte udgave af Østerbergs historie

2008-2012	B.Sc. Food Science, Københavns Universitet
2012-2015	M.Sc. Gastronomy and Health, Københavns Universitet
2014-2015	University of Guelph & Copenhagen <i>"Functionality of proteins and emulsifiers in ice cream"</i>
2014 - d.d.	Østerberg Ice Cream åbner i Danmark Medunderviser ved "Ice cream Technology Course", D. Goff Iscreme konsulent: Danmark, Vietnam, Canada, Sri Lanka
2016 - d.d.	Østerberg Ice Cream åbner i Vietnam Iscreme konsulent
2019	Østerbergs Isskole åbner, København Isbog "ice cream according to Østerberg" udkommer

diverse

Afholdes eventet hos virksomheden, kræves der blot et lokale med siddepladser og god bordplads samt mulighed for at få en præsentation på storskærm.

Vi har flere dygtige undervisere indenfor fødevidenskab og konditorfaget, som glæder sig til at dele ud af deres viden på et af ovenstående events.

Vil du sikre dig, at Cathrine Østerberg underviser koster dette yderlige 1500 kr. + moms per event.

Du kan tilkøbe isbogen
"ice cream according to Østerberg"
for 120 kr. + moms per deltager til et event.

(udgives juli 2019. Normalpris 160 kr. + moms).

