



FRESH. NOT FROZEN.



ICE-CREAM INDUSTRY: CURRENT SCENARIO



- The Indian market is expected to register overall value growth of over 50% from 2019 to 2022.
- Specifically due to an expanding middle income socioeconomic class and a large youth population who enjoy and seek out novelties, especially western like.
- Although Indian population seeks out indulgences, more consumers are becoming aware of the quality and ingredients of the products.
- They want best of both worlds, Taste n health claims.



ICE-CREAM INDUSTRY: BARRIERS

- To meet the demand the industry has moved towards bulk manufacturing, compromising the quality of the ice-cream
- Real ingredients or fresh fruits are not used in order to control the cost rather are replaced by essence, flavours and syrups (this is why strawberry ice cream never tastes like strawberry)
- With artificial flavouring comes the use of artificial colours wherein the ice-creams lose its originality

TiB AS AN INNOVATOR



- The concept of ice-cream has been taken to the next level at TiB by making it fresh in front of a customer without any artificial colour or flavour.
- TiB's USP is in its ingredients which creates unique texture n flavour for its ice-creams.
- The process starts with making an ice-cream base which is freshly crafted from the TiB factory, everyday.
- TiB brings the finest quality of fresh seasonal fruits, handpicked daily to maintain the freshness and quality of the ice-creams. And when it comes to chocolate flavours, they leave a rich premium taste in your mouth.
- With the concept of fresh makings, its more than just an ice-cream, It's a feeling!



PRODUCT OFFERINGS

Season Reason

	SINGLE SCOOP	DOUBLE SCOOP	FAMILY PACK
Chiku	60	110	300
Watermelon	60	110	300
Musk-watermelon	60	110	300
Guava Chilly	60	110	300
Banana caramel	60	110	300
Strawberry	75	150	420
Plum	65	130	370
Tender coconut	70	130	370
Kiwi	70	130	370
Sitaphal	75	150	420
Mango	75	150	420

Royal Indian Flavours

	SINGLE SCOOP	DOUBLE SCOOP	FAMILY PACK
Rose gulkand	65	130	370
Dates	70	130	370
Anjeer	75	150	420
Culcutta meetha	70	130	370



FRESH. NOT FROZEN.

Extra Affair Chocolate

	SINGLE SCOOP	DOUBLE SCOOP	FAMILY PACK
Dark night	75	140	390
Glossy Chocolate	75	140	390
Choco-asteroids	85	170	480
Dark-asteroids	85	170	480
Mocha mocha	75	140	390
Milkyway	75	140	390
Bon-bourn	75	140	390
Oreo	75	140	390



Extra Affair

	SINGLE SCOOP	DOUBLE SCOOP	FAMILY PACK
Buttery peanut	70	130	370
Vanilla	40	80	220
Nutty caffe	70	130	370
Salted caramel	80	155	440
Newyorkers	95	190	530

Toppings

	SINGLE SCOOP	DOUBLE SCOOP
Nuts	13	25
Chocolate Brownie	15	31
Waffle Cone	15	





Ice Cream Cake

Milkyway cake	790
Glossy cake	790
Dark night cake	790
Mocha mocha cake	750
Red velvet cake	850
Black forest	700
Oreo cake	790
Salted caramel cake	850



Hot Chocolate

Dark night	175
Glossy	170
Mocha Mocha	170
Milkyway	175



Ice Cream Shooter

Milkyway shooter	195
Glossy shooter	195
Dark night shooter	195
Mocha shooter	195
Red velvet shooter	215

Ice Cream Sundae

Dark Night Sundae	195
Glossy Sundae	195
Mocha Sundae	195
Salted Caramel Sundae	195



Hot Brownie

Single Piece	80
Hot Brownie (Pack of 4)	300
Hot Brownie with Vanilla	120



FRESH. NOT FROZEN.

Milkshakes



Oreo	160
Mocha mocha	170
Bon-Bourn	180
Glossy chocolate	180
Dark night	200
Milkyway	200
Cold coffee	140
Salted caramel	190





ACHIEVEMENTS



10 OUTLETS IN MUMBAI

VASHI, VERSOVA, MULUND,
KANDIVALI, BHANDUP, AIROLI,
NERUL, KHARGHAR,
THANE (MAJIWADA),
THANE (HIRANANDANI)



3 OUTLETS IN HYDERABAD

SINDHI COLONY, HABSIGUDA,
BANJARA HILLS



1 OUTLETS IN VIJAYWADA

MOGALRAJPURAM





Highest Ratings on Zomato

AIROLI
zomato

4.1

MULUND
zomato

4.3

KANDIVALI
zomato

4.0

VASHI
zomato

4.6

THANE
zomato

3.8

THANE
(HIRANANDANI)
zomato

4.6

VERSOVA
zomato

4.4



ભારતનો પ્રખ્યાત TiB ધ આઈસ્ક્રીમ બેકરી મુલુન્ડમાં



શુદ્ધતા, ફેશ, ધ્યોર અને સ્વાદિષ્ટ, જનરેશન ચોઈસ, લાઈવ આઈસ્ક્રીમ/આઈસ્ક્રીમ કેક/મેશઅપ/મિલ્કશેક ના રસિયાઓનો અહીં એટલે TiB - ધ આઈસ્ક્રીમ બેકરી.



આઈસ્ક્રીમ શોપીન માટે ટેસ્ટ માં બેસેલ અને ફેશ કોન્સેપ્ટ ધરાવતી TiB બાન્ડ મુલુન્ડમાં સ્વાદશોપીનોને ખુલ્લે પાડી દીધા છે. કિસમસ અને ન્યુ ચર વેલકમ ના માહોલમાં મનમગતી આઈસ મુલુન્ડમાં મળવાથી સ્વાદની મજા માણે છે મુલુન્ડકર અને આઈસ્ક્રીમ શોપીન. આઈસ્ક્રીમ માટેનું રો મટરિયલ પણ પોતાની ભાંડુપની કેન્ટરીમાં માલિક અને નિષ્ણાંત ટીમની હાજરીમાં શુદ્ધ વેરિફાઈડ અને બેસ્ટ ક્વાલિટીના ઈન્ફોડિયન્સ ઘાંધી, કોઈજ અને સરલ પદાર્થો કે આર્ટિફિશિયલ ફ્લેવર કે સિરપ વિના દરરોજ તાજુ બેસ્ટ બનાવવામાં આવે છે, એટલે જ અલ્પની સરખામણીમાં TiB આઈસ્ક્રીમ રીચ એન્ડ વીક વીમ લાજવાળ સ્વાદમાં લાઈવ આઈસ્ક્રીમ કોનસેપ્ટ માટે લોકવાદના મેળવી છે અને આજે પબ્લીક ડિમાન્ડ બની ગઈ છે. માત્ર ૧૬ મહિનાના ગાળામાં ઘાંધી, ઘસોવા, બેલાપુર, કોરોલી, ઘાટકોપર ના લોકોને ટેસ્ટી અને લાઈવ કોનસેપ્ટ આઈસ્ક્રીમની મજા માણી અને હવે મુલુન્ડમાં કાલીદાસ કોડિટોરિયમ સાથે લાઈવ કાઉન્ટર ટેસ્ટ આપણે માણજી.



ભુલિંગ મશીનમાં ફીટ કરવામાં આવેલા સ્ટીલના મોટા તવા ને -૨૦° થી વધુ ઠંડુ કરી એના લિકવીડ ફોમનું આઈસ્ક્રીમ બેસ ઊમેરી સ્લેક કરવાથી માત્ર ૨ મીનીટમાં તાજ અને ક્વાલિટી માં બેસેલ સ્વેચા ફેશ ફ્રુટ તમારી નજર સામે ઉમેરી TiB લાઈવ આઈસ્ક્રીમ તૈયાર થાય છે. ઉપરાંત પેસ્ટી અને ઠેક ના ઉપયોગ થી TiB મેશઅપનું સવનનું કોબીનેશન બાજક, જુવાનિયા, કે વડિલ વગેરે દરેક ને સતિષ્ઠિય છે. હાઈબ્રિડ અને ટેલરેકર સમજતા લોકો માટે TiB આઈસ્ક્રીમ બેસ્ટ ચોઈસ છે.



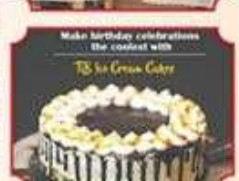
મોઝામોઝા, આઈસ્ક્રીમ શુટર, કલોગર, ચીઝ, ટેન્ડર કોફોનટ, બોર્નબોર્ન, મિલ્કી વે, ડાર્ક ચોકોલેટ, બ્લોસી ચોકોલેટ, સ્ટ્રોબેરી બેસ્ટ ટેસ્ટના વિવિધ વેરાયટી અને લાજવાળ સ્વાદભર આઈસ્ક્રીમ, આઈસ્ક્રીમ ઠેક અને મિલ્કશેક માણવા આજે જ વિઝીટ કરી કાલિદાસ કોડિટોરિયમ સાથે TiB - ધ આઈસ્ક્રીમ બેકરી.



- ▢ શુદ્ધ હાઈજેનિક લાઈવ આઈસ્ક્રીમ કાન્સેપ્ટ
- ▢ ક્વાલિટી અને સ્વાદ માં ફોરેવર બેસ્ટ
- ▢ ફેશ સિઝનેલ ફ્રુટ લાઈવ આઈસ્ક્રીમ
- ▢ રીચ, કિમી એન્ડ યમી આઈસ્ક્રીમ કેક
- ▢ લાજવાળ ફ્રુટ વીથ કેક ના TiB મેશઅપ
- ▢ શોટ ગ્લાસ આઈસ્ક્રીમ/ આઈસ્ક્રીમ શુટર
- ▢ સેમી સોલીડ ફોમ વીથ સ્મુથ કેક આઈસ્ક્રીમ
- ▢ સ્પેશીયલ ઈન્ફોડિયન્સ યુક્ત મિલ્કશેક



વિવિધ વેરાયટી માણવા વિઝીટ કરો



આખા ભારતમાં નહીં મળે TiB જેવો ફેશ અને ધ્યોર આઈસ્ક્રીમ

ધ આઈસ્ક્રીમ બેકરી - TiB આઈસ્ક્રીમ માટેનું રો-મટોરિયલ પોતાની ફેક્ટરીમાં દરરોજ તાજું બનાવે છે. આથી અલગ તવા આઈસ્ક્રીમ કરતાં TiB આઈસ્ક્રીમ રિચ, ચીક અને ટેકસ્ટરચુક્ત હોય છે. ફોરેવર માટે સીઝનલ ફ્રુટસ, ચોકલેટ સ્વેલ, પેસ્ટી થીજ કરી સ્વાદરસિયાઓની સામે લાઈવ બનાવવાતી TiBનો આઈસ્ક્રીમ બેસ્ટ સ્વેલબો છે.



TiBની લાજવાળ મોઝા-મોઝા TiBની આઈસીમ શુટરમાં વડા બેનિંગ ટેસ્ટ છે. TiBની કલોગરનો ટેસ્ટી ફ્લેવર

થાયું છે. આમ તો તવા આઈસ્ક્રીમ ઈજ નોટ ન્યુ થિંગ તાજા પાસ કુલિંગ મશીનમાં ફિટ કરેલા સ્ટીલના મોટા તવાને માર્બલ ૨૦ ઈન્ચી વધુ ઠંડુ કરાય અને તવા પછી એમાં સિલિન્ડર સ્વરૂપે આઈસ્ક્રીમનું પ્રીમિયમ નામ અને એને સ્લેક કરતાં જ એના તવા પાસેથી થઈ જાય પછી એને રોક સ્વરૂપે ઉમેરીને પીરસાય એ તવા આઈસ્ક્રીમ કે આઈસ્ક્રીમ રોક. આમાં ફ્લેવર્સ ઉમેરવા કે ફ્રુટ-એસેન્સ કે સિરપ વગેરે ઉમેરવા છે. લાઈવ આઈસ્ક્રીમ શીન્સ સાલકની સાથે જ આ આપી પ્રોસેસ થવાથી એની પોપ્યુલાટિવ થાય છે, કારણ કે એનું મેડિયુમ ફ્રુટ બેક બેકસાઈટમેન્ટ તો છે જ સાથે એમાં એસેન્સ થવાની શક્યતાઓ પણ સાવ ઓછી છે. આથી જ ટેસ્ટ-ટેસ્ટ બેસ્ટ આઈસ્ક્રીમના પાર્સે શરૂ થઈ ગયા છે, કારણ કે હોશ આઈસ્ક્રીમ બનાવવાનું મશીન, એનું પ્રીમિકલ (વો-મટરિયલ) અને ફ્લેવર્સ બધું આશાનીની પાર્ટીમાં મળે છે.

વેલ... વેલ... બહાર TiB અન્ય તવા આઈસ્ક્રીમથી નોખી પડે છે. TiBમાં કોઈ રેડી પ્રીમિકલ નથી વપરાતાં. TiB પોતાનું બેક મટરિયલ પાકી કોની તાજવીમાં ભાંડુપની બેની કેન્ટરીમાં દરરોજ તાજુ બનાવે છે. આ સીમિકસમાં શુદ્ધ, વેરિફાઈડ અને બેસ્ટ ક્વાલિટીમાં ઈન્ફોડિયન્સ વપરાય છે. વધી દરરોજનું તાજુ પ્રીમિકલ અને કે બેસ્ટ જ TiBમાં આઈસ્ક્રીમનું સુખ બનાવી શકાય છે. અન્ય તવા આઈસ્ક્રીમ કમ્પાસ્ટી રોક કોર્પમાં જ બનાવી પીરસવા પડે છે. મોટા ભાગના તવા આઈસ્ક્રીમ એમ ટેસ્ટના હોય છે, કારણ કે પ્રીમિકલ-ફ્લેવર બધું બેક જ કંપનીનું હોય, જ્યારે TiBના આઈસ્ક્રીમમાં રિચનેસ અને બેક ટેક્સ્ટર હોય છે.

TiBની બેકન્ડ યુનિટમાં છે કોન્ટ્રોલ-ટીઝન ફ્રુટ-ફ્લેવર્સ બનાવવા હોય તો કે ક્યોની સીઝન હોય કે ક્યોની સીઝન હોય એ ક્યોને તાજા થવાથી આ આઈસ્ક્રીમમાં એવિયોને એને ફ્લેવર બનાવે છે. ચોકલેટ ફ્લેવરમાં પણ કોઈ રિચ નહીં. સીમિયલ ચોકલેટ સ્વેલથી ટેસ્ટ બનાવે છે. કોઈ આઈસ્ક્રીમ કલર, એસેન્સ, સિરપનો બહાર ઉપયોગ થતો નથી હા, થઈ આઈસ્ક્રીમ-એન્ટ ફેશ



Address : The Ice-Cream Bakery, Shop No. 07, Meghdoot Bldg, P.K. Road, Opp. Kalidas, Mulund (West), Mumbai - 80.
Contact : 9152015451 / 9820896661
Timings : 12pm to 12am Website : www.theicecreambakery.in



Tib The Ice-Cream Bakery, Shop 7, Meghdoot, P. K. Road, Opp. kalidas Auditorium, Mulund (W), Mumbai 80
Call : 9152015451 / 9820896661 • Website : www.theicecreambakery.in



खाऊखुशाल

रेश्मा निवडुंगे

आइस्क्रीम ही खरेतर पोटभर
खायची चीज नव्हे; पण
आईस्क्रीम-खवण्यांना ते कसे
मान्य असणार?... त्यांच्यासाठी
वाशीत उभी आहे एक
आईस्क्रीम बेकरी...



आरोग्यदायी आइस्क्रीमची मेजवानी

उन्हाळ्यातील खरखरा दिवस असो वा हिवाळ्यातील थंड रात्र. आइस्क्रीम प्रत्येकाचा 'मूड' नेहमीच हलका करते. चविष्ट, खुसखुशीत 'बेक' केलेला केक आणि आइस्क्रीम अशी तुलना होऊ शकत नाही, हे खरं आहे. तरीही काही लोक म्हणतात, आइस्क्रीम खाणं तसं चांगलं नाही. म्हणजे अनेकांच्या मनात त्याविषयी भीतीच जास्त, पण या गोड मेजवानीचा आस्वाद घेतला तर त्याचे काही फायदेही आहेत. यावर काहींचा विश्वास बसणार नाही कदाचित! पण फायद्याची गोष्ट अशी आहे की आइस्क्रीम निर्मिती क्षेत्रातील काही बळवाचार्यांनी शरीराला पोषक ठरणार्या आइस्क्रीममध्ये व्हिटामिन्स, मिनरल्स आणि ऊर्जा देणारी तत्वे घालून 'सर्व्हे' करीत आहेत.

अर्थात ही सारी आइस्क्रीम 'लाइव्ह' बनवून दिली जातात. कोपरी नाका येथील 'द आइस्क्रीम बेकरी' या दुकानात सध्या यासाठी खवण्यांच्या जिभेचे चोचले पुरविले जात आहेत. यासोबत आरोग्याची काळजीही घेतली जात आहे.

प्रशांत कुंभार आणि नितीन काशिद या पॅटरपूमधील दोन तरुणांनी नोकरीची मानसिकता न ठेवता व्यावसायिक दृष्टिकोन ठेवला. यासाठी दोघांनी 'एमबीए'चे शिक्षण पूर्ण केले. परिस्थिती बेताची



असतानाही काही वर्षे बहुराष्ट्रीय कंपनीत नोकरी केली. नोकरी करता करता त्यांनी बांदी आणि ताडदेव येथे 'फास्टफूड'चे दुकान थाटले. यात फ्रँकीची विक्री केली जात असे. या दोघांना स्वतःलाही खायची भारी हौस. नवनवे पदार्थ कुठे मिळतात, याचा शोध घेण्यासाठी केलेली भटकंती त्यांच्या कामी आली. त्यातही दोघांना घरच्या घरी असे पदार्थ बनविण्याची कला अवगत होती.

लाइव्ह आइस्क्रीमची संकल्पना प्रथम प्रशांत याच्या भाच्याने त्याच्या जवळ मांडली. त्यानुसार इंटरनेटवर शोधाशोध केल्यानंतर थायलंडमध्ये लाइव्ह आइस्क्रीमचा प्रकार लोकांप्रिय असल्याचे स्पष्ट झाले. दिल्लीत अशी चारपाच दुकाने असल्याचे कळाले. तेथे जाऊन दोघांनी चौकशी केली आणि कोपरी नाका येथे दुकान थाटले. तांच्या फळांपासून अवघ्या मिनिटात आइस्क्रीम बनवून दिले जाते. रोज सकाळी तीन तासांची मेहनत करून त्यांचा 'बेस' बनविला जातो. त्यासाठी रोज १५ ते १६ लिटर दुध, साखर आणि काही दुग्धजन्य पदार्थ लागतात. आइस्क्रीमसाठी रोज विविध फळे लागतात. यात अननस, पेरू, सीताफळ, चिक्कू, कलिंगड, टरबूज, स्ट्रॉबेरी आणि पपईचा समावेश असतो. आइस्क्रीम बनविण्यासाठी सात 'शेफ'

ठेवण्यात आले आहेत. आइस्क्रीम केक ही सुद्धा इथली खासियत आहे. केकमध्ये चीझ केक, रेड वेल्वेट केक, बटरस्कोच पेस्ट्रीज उपलब्ध असतात. मागणीनुसार साखरेचे प्रमाण कमी जास्त करून केक तयार केले जातात. रात्री शतपावलीसाठी आलेल्यांना ही 'अनोखी मेजवानी' ठरत आहे. त्यामुळे रात्री नऊ वाजता येथे खवण्यांची गर्दी होते. दिवाळी, तसेच विशेष सणांसाठी 'देशी मॅशअप' म्हणजे विविध मिठायांपासून तयार केलेली आइस्क्रीम ठेवण्यात येतात. महाविद्यालयीन तरुणांची खास गर्दी येथे दिसून येते. विशेष म्हणजे दुकानात 'फिडबॅक बोर्ड' ठेवण्यात आला आहे. त्यावर ग्राहक आपली भते नोंदवतात.

द आइस्क्रीम बेकरी

शॉप. शॉप नं- १३, मार्केट कॉम्प्लेक्स,
सेक्टर- २९,

कोपरी नाका बसस्टॉपच्या जवळ, वाशी.

वेळ - दुपारी १२ ते रात्री १२ वाजेपर्यंत

WHAT'S THE SCOOP?

[illegible]

Their menu also offers an array of milkshakes like Mocha Mocha, Red-Berry, and Dark Night. Since we were to be treated to some dark chocolate, we picked the Glossy Chocolate Shake, which came prepared with rich chocolate and the subtle hint of sweetness made it

Our first pick from the menu was a decadent chocolate cake, the *Mocha Mocha Ice Cream Cake*. The coffee-flavored cake oozes with moose cream chocolate between the layers and the cake is topped with whipped cream.

What makes ice cream from this outlet unique is that they are prepared fresh, straight using just milk and fresh fruit. One can also experience ice cream walking at their outlets.

each country.

2200 onwards.
Available across all the T20
outlets.

— **Sachitra Behara**
@sachitra_bhara

— **Sachitra Behara**
sachitra@rediffmail.com
express100
@Sachitra100

Mumbai-based The Ice Cream Bakery opens in Hyderabad and offers flavours like tender coconut and *kala jamun*

SOMETHING FISHY

THE WEATHER CALLS for some delicious
Ahihi and Ukaki, right? This is what Chef
Kakahi Sunkaali, executive culinary of Hawaii
Hydrothermal Conservation Centre, believes in too.
He is known for experimenting with tradi-
tional recipes and creating fusion dishes.
He shares one of his signature Ahikamahi
with the famous Bismillah restaurant, as
Kakahi is a great dish to appreciate.

- 52 -

Chief Executive Officer

Ingredients
 Fresh fillets, cut - 1 kilogram
 Mayonaisse - ½ cup
 Ginger garlic
 paste - 3 teaspoons
 Mustard
 oil - 50 millilitres
 Salt - 2 ½ teaspoons
 (Kasundi
 mustard - 3
 tablespoons)
 Garlic-mustard
 - 2 teaspoons
 (Hot chili
 powder - ½
 teaspoon)
 Lemon juice -
 2 tablespoons
 (Pantofles colour
 or turmeric powder -
 1 teaspoon)
 Chay masala
 - 2 grams

Identified

- Marinate the fish pieces with salt, ginger, and garlic paste. Add one table-spoon of mustard oil to this.
- In a mixing bowl, add hung curd and whig till it is creamy.
- Now, for double marination of the fish take mustard oil, kasundi mustard, and the other ingredients except chana masala and lemon juice and prepare a marinade.
- Marinate the fish in the marinade prepared and allow it to rest for four hours.
- Do a pre-heated broiler, grill the fish pieces on skewers, for about 12 minutes or till well done.
- Once they are cooked, sprinkle them with chana masala and lemon juice.
- Garnish with fresh coriander and serve it hot.

Team TiB



- Prashant Kumbhar and Nitin Kashid are the founders of The ice-cream Bakery with 11 years of experience in food industry.
- TiB has a team of 20 people who takes care of all the operations like production, supply chain, purchase, quality check, ordering, accounting, monitoring and training.



Franchisee Requirements

Area: 100 - 200 sq. ft.

Investment: Rs 10 – 13 Lacs.

Location: High Street, Malls, High Footfall Areas etc.

No existing experience required.

Franchisees available across the Country.



Why Franchise with TiB

- Early Pay back period.
- No Royalty.
- Low operational cost.
- High returns.
- Live Kitchen – **“only Ice cream Chain with Live Kitchen Concept.”**
- Low competition.
- High growth industry.
- Full operational support.
- Product uniqueness.
- First mover advantage



Contact Us..

Amit Agarwal | 9062 575 115 | amit@franchisenations.com



THANK YOU