



Mango & Raspberry: Fruchttige Top-Neuheit im Häagen-Dazs Sortiment.

LEH – Häagen-Dazs / General Mills Erfolgsgeschichte im LEH fortgesetzt

„Mango-Raspberry“ war das Top-Produkt 2014 unter den Neueinführungen bei der Marke Häagen-Dazs von General Mills. Bei ihm ist Mango-Eiscreme durchzogen mit Himbeersauce. „Die außergewöhnliche Kombination aus exotischer Frucht mit der besonders frischen Note der Himbeere lässt schon im Frühjahr die Vorfreude auf den Sommer steigen“, so das Unternehmen mit Hauptsitz in Hamburg. „Mango & Raspberry“ wurde bereits 2013 exklusiv in den

Häagen-Dazs-Shops angeboten und war dort nach Firmenangaben so erfolgreich, dass das Eis Anfang 2014 in Bchern mit je 500 ml auch den Weg in den Lebensmitteleinzelhandel fand. Hauptbestandteil des Eises sei frische Sahne und Milch, die ausschließlich von regionalen Partnern bezogen würden. 12 Prozent des Eises sind Mangopüree, ebenfalls 12 Prozent mache die Himbeersauce aus, die aus Himbeerpüree hergestellt werde.

LEH/GV – Giolito / Hamburger Feinfrost Fruchtig-exotische Eis-Kompositionen

Die Hamburger Feinfrost GmbH (Hafro) erweiterte im vergangenen Jahr besonders ihr Sortiment an Eisspezialitäten um zahlreiche neue Geschmacksrichtungen. Den Kunden aus LEH, Großhandel und Gastronomie bietet das Unternehmen die Eiskremkreationen der Marke „Giolito“ an. „Die hochwertigen Milcheis-Spezialitäten von Giolito bestechen durch den cremig zarten Geschmack sowie einmalig sahnig Konsistenz“, so das Unternehmen.

Besonders geschätzt wurde die Geschmacksnote „Mojito Sorbetto“. Hierbei handelt es sich um ein Limettensorbet, das durch Rum und Minze einen vollen und erfrischenden Geschmack erhalte. In der Gunst der Kunden nur knapp dahinter lag „Mascarpone é Tonca“. Hier wird Mascarponeeis mit Tonkabohnengeschmack geboten. Der Tonkabaum wächst im nördlichen Teil Südamerikas. Seine Wurzeln werden Tonkabohnen genannt und haben einen süßlichen Geschmack der an Vanille erinnere.

Ebenfalls sehr erfolgreich im Jahr 2014 war Hamburger Feinfrost mit der Geschmacksrichtung „Piña Colada“. In den 1950er Jahren wurde die „Piña Colada“ als cremig-süßer Cocktail aus Rum, Kokosnusscreme und Ananassaft populär.



Erfolgreiches Quartett: Mit fruchtigen Kompositionen, nachempfundenen Cocktails und trendiger Tonkabohne von Giolito konnte Hamburger Feinfrost im Markt punkten.

Giolito hat die Idee aufgegriffen und ein Ananassorbet mit Kokosnuss und Rum kreiert. Ebenso wie „Mojito Sorbetto“ und „Mascarpone é Tonca“ ist auch „Piña Colada“ sowohl in 500 ml Bchern für den Lebensmitteleinzelhandel als auch in Packungen zu 2,5 Liter für

den Gastronomie-Großhandel erhältlich. „Nur“ in der großen 2,5 Liter Packung ist eine andere erfolgreiche Neueinführung erhältlich: „Prugna Sorbetto – Zwetschgensorbet“ bestehe zu 68 Prozent aus Zwetschgenmark und sei damit das pure Fruchterlebnis.