

Fruchtig und rot im neuen Kleid - mal süß, mal säuerlich

Hamburger Feinfrost hat nicht nur neue Geschmacksrichtungen der Marke „Giolito“ im Programm, sondern die 500 ml-Becher auch einem „Facelifting“ unterzogen.

Fruchtig geht es zu bei den neuen Geschmacksrichtungen des Schweizer Eisherstellers Giolito. Das Unternehmen, das sich nach eigenen Angaben stets auf der Suche nach dem perfekten Gelato befindet, erweitert sein Sortiment für die kommende Eissaison um die Varianten „Gelato al Rhabarbaro“ und „Sorbetto alla Mora“. Nicht nur die neuen, sondern auch die bisherigen Sorten werden in einem überarbeiteten Design ausgeliefert.

„Höchste Qualität entsteht durch die Verwendung allerbesten Rohstoffe“, so die Schweizer Eismanufaktur Giolito, deren Produkte in Deutschland von der Hamburger Feinfrost GmbH (Hafro) an LEH, Großhandel und Gastronomie vertrieben werden. Dies gelte auch für die beiden Neuzugänge der Range, die beide jeweils in 500 ml Bechern für die Endkunden und in 2,5 Liter Bechern für Großverbraucher erhältlich sind.



Giolito geht in der Saison mit den neuen Sorten Rhabarber-Eis und Brombeer-Sorbet an den Start und hat alle LEH-Becher neu gestaltet.

Für das „Gelato al Rhabarbaro“ werde Rhabarberpüree der Edelsorte „Goliath“ aus Belgien verwendet. Die säuerlich-fruchtige Note des Eises wirke erfri-

schend und durstlöschend zugleich. Kombiniert mit Rahm aus der Region Bergamo werde das Rhabarbereis zu einem harmonischen Genuss. Das „Sorbetto alla Mora“ werde aus Püree aus ausgereiften französischen und wildgewachsenen chilenischen Brombeeren gefertigt. „Diese raffinierte Kombination verleiht dem Sorbet seinen unvergleichlichen intensiven Geschmack“, so das Unternehmen. Seine schöne dunkle Farbe und der hohe Vitamin B-Gehalt seien weitere gute Gründe sich für das Sorbet zu entscheiden.

Die LEH-Becher zu 500 ml präsentieren das Eis zudem in einer modernisierten Verpackung. Anders als bisher sind sie voll bedruckt, die Form ist zudem schmaler und höher. Die Becher aus Frischfaserkarton werden nach Unternehmensangaben aus nachwachsenden Rohstoffen CO₂-neutral produziert und sind kompostierbar. mb

Zandonella: Vegane Schleckereien

Für den kommenden Sommer präsentiert die Zandonella GmbH in ihrer Range „Sandro's Bio“ unter anderem zwei vegane Varianten. Die Geschmacksrichtungen „Kokosnuss“ und „Haselnuss“ bot das Familienunternehmen aus Landau zwar bereits in der Vergangenheit an, nun sind sie jedoch völlig ohne tierische Bestandteile zu bekommen. Die beiden Sorten, angeboten in Haushaltspackungen zu je 500 ml, werden nun nicht mehr mit Milch hergestellt, sondern nach Unternehmensangaben auf der Basis von Mandelmehl produziert. Damit wächst das Angebot der veganen Eis- und Sorbetsorten von „Sandro's Bio“ auf insgesamt acht Geschmacksnoten an. Auch die veganen Ausführungen von „Kokosnuss“ und „Haselnuss“ werden im Bio-Foam-Box-System angeboten, eine aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellte Schaumstoffverpackung, die industriell kompostiert bar ist. mb

