



Erlebe die dunkle Seite des Eises: Luicella's Ice Cream launcht Schoko Deluxe

Hamburg, Februar 2019 – Ein Schokoladeneis kann nie schokoladig genug sein? Dann hat Luicella's Ice Cream (www.luicellas.de) gleich zwei eiskalte Neuigkeiten, die die Herzen von echten Schokoholics höherschlagen lässt: Ganze **11 Prozent Kakaoanteil** machen das neue **Schoko Deluxe** zu einer echten Schoko-Bombe und garantieren cremigen Genuss in Vollendung. Und damit der möglichst lange anhält, dürfen sich Eis-Fans über 30 Gramm mehr freuen. Denn neben der klassischen 500 ml Größe, kommt die neue Sorte ab April erstmals auch im **130 ml Becher** in die Eistruhen der Republik.

Schoko Deluxe ist in ausgesuchten Rewe- und Edeka-Filialen erhältlich:

130 ml Becher (ab April): 2,49 € UVP

500 ml Becher (ab sofort): 6,95 € UVP

Sie möchten die dunkle Seite des Eises hautnah erleben? Gerne schicken wir Ihnen ein Sample zu. Melden Sie sich hierfür jederzeit gerne bei mir.

Über LUICELLA'S Ice Cream

Premium Ice Cream GmbH wurde 2013 von Luisa Mentele und Markus Deibler in Hamburg gegründet. Die Medienwissenschaftlerin hat die Kunst des Eismachens an der berühmten Gelato University in Bologna gelernt und ist der kreative Kopf des Duos. Markus, ehemaliger Weltmeister im Lagenschwimmen, fühlt sich im Vertrieb zu Hause und so ergänzen sich die beiden ideal. Die hausgemachten und ausgefallenen Eiskreationen bestehen zu 100% aus natürlichen Zutaten. Ins Eis kommen nur frische Milch, Sahne oder Joghurt sowie frische Früchte und andere natürliche Inhaltsstoffe wie Nüsse und Gewürze – komplett verzichtet wird dagegen auf Aromen und Farbstoffe. Das Portfolio umfasst, neben den drei Filialen auf Hamburg St. Pauli, Hamburg St. Georg und in Lübeck (ab Ende März), verzehrfertiges Eis im 100-, 130- oder 500ml Becher sowie verschiedene Sorten Eis-Mix zum Selbermachen für zu Hause.

Pressekontakt

Stilgeflüster – Agentur für Kommunikation
Mühlenkamp 63 a

Tom Heinzius
Tel. 040 / 20 93 48 236

UNERWARTET GROSSARTIG

LUICELLA'S
Ice Cream

22303 Hamburg

tom@stilgefluester.de