



Cold Brew & Mango Maracuja Himbeersoße: Luicella's Ice Cream launcht zwei neue Eis-Sorten

Hamburg, Juni 2019 – Ob kalter Kaffee wirklich schön macht, ist fragwürdig. Dass er richtig gut schmecken kann jedoch nicht, wie das hanseatische Kultlabel Luicella's Ice Cream (www.luicellas.de) mit seiner neuen Kreation **Cold Brew** zeigt. Ganze 19 Prozent kalter Kaffee, der speziell für dieses Eis entwickelt wurde, geben der Sorte ein erfrischend intensives und vollmundiges Aroma. Gepaart mit der typischen und einzigartigen Luicella's-Cremigkeit ist eiskalter Genuss garantiert.

Wer es eher fruchtig mag, wird die zweite Neuheit lieben: **Mango Maracuja Himbeersoße**. Schon die leuchtenden Farben verraten, dass hier eine echte Geschmacksexplosion auf den Gaumen wartet. Denn in dem veganen Sorbet treffen Mango, Maracuja sowie Himbeersoße aufeinander und vereinen sich zu einem exotisch-fruchtigen Eistraum, der nach Urlaub schmeckt.

Cold Brew:

Vollmilch (32%), Sahne (27%), Cold Brew (19%), Zucker, Traubenzucker, Inulin,
Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl, Meersalz

Mango Maracuja Himbeersoße:

Mango (27%), Maracuja (21%), Wasser, Himbeersoße (15%) (Himbeeren, Zucker, Traubenzucker,
Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl), Zucker, Inulin, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl

Beide Sorten sind ab sofort bundesweit in ausgesuchten Rewe- und Edeka-Filialen erhältlich:

500 ml Becher für 6,95 € UVP

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 Prozent 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, verzehrfertiges Eis im 130 oder 500 ml Becher sowie verschiedene Sorten Eis-Mix zum Selbermachen für zu Hause.

Pressekontakt

Stilgeflüster – Agentur für Kommunikation
Mühlenkamp 63 a
22303 Hamburg

Tom Heinzius
Tel. 040 / 20 93 48 236
tom@stilgefluester.de