



## **Eurogast Eigenmarke Neu im Sortiment: erfrischende Sorbets**

*Kirchdorf, am 28. Mai 2014. Ab Juni finden sich in den Eurogast Tiefkühlregalen vier erfrischende Sorbets, die neu ins Eurogast Eigenmarken Sortiment aufgenommen wurden. Seit dem Relaunch der Eigenmarke 2012 wurde die Produktpalette bereits verdoppelt.*

„Frühzeitig Trends zu erkennen und Produkte ins Sortiment aufzunehmen, die sich unsere Kundinnen und Kunden wünschen, war und ist eine der Strategien, die für den langjährigen Erfolg der Eurogast Gruppe verantwortlich sind“, ist sich Mag. Armin Riedhart, Geschäftsführer Eurogast Riedhart und Eurogast Österreich GmbH, sicher. „Die neuen erfrischenden Eurogast Sorbets Himbeer, Zitrone, Passionsfrucht und Cassis ergänzen unsere zwölf Eissorten der Eigenmarke perfekt“, freut sich auch Prok. Peter Krug, Einkaufsleiter der Eurogast Österreich GmbH, der für die sukzessive Erweiterung der Eurogast Palette verantwortlich ist.

### **Erfrischend-fruchtig**

Die vier neuen Eissorbets überzeugen mit fruchtigem Geschmack und sind die erfrischende Alternative zum Milcheis. Durch ihre leichte Textur aus Wasser und Frucht mit lediglich 120 kcal/100 g sind sie das perfekte kalorienarme Dessert und eiskalter Durstlöcher für heiße Sommermonate. Auch Allergiker werden die fruchtigen Eurogast Sorbets lieben, denn sie sind gluten- und lactosefrei. Die Sorbets, hergestellt nach alten sizilianischen Rezepten und für Eurogast in Italien produziert, eignen sich auch ideal als kleiner Zwischengang bei mehrgängige Menüs. Egal ob Himbeer, Passionsfrucht, Cassis oder Zitrone – alle Sorbets der Eurogast Eigenmarke sind erfrischender Genuss mit saftigen Fruchtstückchen.

### **Eurogast Qualität**

Die Produkte der Eurogast Eigenmarke, von den neuen Sorbets und Eis über Kaffee- & Frühstückszubehör bis zu hochwertigen Essigen & Ölen sowie Reinigungs- und Hygieneartikeln, zeichnen sich durch beste Qualität, faires Preis-Leistungs-Verhältnis und attraktives Design aus. „Im letzten Jahr konnten wir den Umsatz um zirka 20 Prozent steigern. Dies zeigt uns, dass die Eurogast Eigenmarke perfekt auf die Bedürfnisse unserer Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie und den Großverbrauchern abgestimmt ist und

deren hohe Ansprüche an Qualität voll erfüllt“, freut sich Prok. Peter Krug. Natürlich werden die Eurogast Sorbets, wie die gesamte Eurogast Sortimentspalette, nach den strengen HACCP-Richtlinien hergestellt und ohne Unterbrechung der Kühlkette bis ins Tiefkühlager der Gastronomen ausgeliefert. Mehr Informationen zu den neuen fruchtigen Eurogast Eigenmarken Sorbets gibt's auf [www.eurogast.at/Eigenmarke](http://www.eurogast.at/Eigenmarke) sowie im Eigenmarkenkatalog.



### **Eurogast Sorbets im Überblick**

- Himbeer-Sorbet mit Himbeerstückchen, 2.400 ml
- Passionsfrucht-Sorbet mit Passionsfrucht- und Pfirsichstückchen, 2.400 ml
- Zitronen-Sorbet mit Zitronenstückchen, 2.400 ml
- Cassis-Sorbet mit Schwarzen Johannisbeerstückchen, 2.400 ml