

Pressemitteilung

Die exklusive Eurogast Eissorte 2011

- ▶ Joghurt mit Traubensauce und Traubenstücken
- ▶ Alte sizilianische Rezepte sorgen für „Bella-Italia“-Flair

Bergheim, 4. Juli 2011. **Österreich liebt Eis – und das 365 Tage im Jahr. Darum hat die Eurogast-Gruppe eine eigene Eislinie im Angebot: Zwölf köstliche Sorten bieten ganzjährig ein abwechslungsreiches Geschmackserlebnis. Der Sommerhit 2011 ist ein cremiges Joghurt-Eis mit Traubensauce und Traubenstücken. Grandissimo!**

„Unser Eissortiment bieten wir das ganze Jahr an – Juli und August sind aber die heißesten Monate für unsere kühle Köstlichkeit. Neben dem geschmacklichen Erlebnis achten wir besonders auf Hygiene und Qualität“, betont Susanna Berner, Marketingleiterin von Eurogast Österreich. Das Eurogast Eis besticht durch modernste Herstellungstechnik, die Verarbeitung bester Zutaten und ein gut gehütetes Geheimnis: Es wird nach alten, sizilianischen Rezepten gefertigt.

Eisige Vielfalt

Besondere Freude bereitet die traditionelle „Heiße Liebe“, ein Eiskaffee in allerlei Variationen oder eine leckere Eispalatschinke – zu jeder Zeit, an jedem Ort. Darum bietet Eurogast die ausgewählten Eissorten ganzjährig im Tiefkühlortiment. Zu den zwölf Sorten zählen unter anderem fruchtiges Erdbeer-Eis, echtes Bourbon-Vanille-Eis oder nussiges Pistazien-Eis. Ein besonderes Highlight ist aber der Eis-Sommerhit 2011, den es exklusiv bei Eurogast gibt: cremiges Joghurt-Eis mit Traubensauce und Traubenstücken.

1A-Zustellservice

Für Eurogast Kunden ist der Weg zum neuen Eissortiment besonders bequem: Die Sorten können im Katalog gewählt und dann ganz einfach mit dem Eurogast Bestellsystem Best.Friend, per Internet oder E-Mail bestellt werden. Die Lieferung erfolgt in einem modernen Dreikammer-Kühl-LKW, womit die Einhaltung der sensiblen Kühlkette garantiert ist. Ein besonderer Service: Der Eurogast Mitarbeiter räumt die Ware fachgerecht ein. Perfetto!

