

# Eiskreationen von renommierten Pâtissiers entwickelt

**Giolito: Vier Neuheiten versüßen den Sommer und die Marke setzt weiterhin „auf die Reinheit des Geschmacks“.**

Für die Saison 2013 haben renommierte Pâtissiers und Spitzenköche wieder Neuheiten für Giolito entwickelt. Prugna Sorbetto, Piña Colada, Mojito Sorbetto und Mascarpone é Tonka heißen die Kreationen für 2013, die in Großhandels-Gebinden und zum Teil auch in Endverbraucher-Größen zur Verfügung stehen.

Mit drei neuen Sorbets und einem neuen Milcheis peppt Giolito in diesem Jahr sein Sortiment zur Eissaison auf. „Piña Colada Sorbetto“, das Ananas-Kokos-Sorbet, wird mit 40 Prozent Ananas und 38 Prozent Kokosmilch, Rohrzucker und Rum gefertigt. „Es schmeckt wie ein sommerlicher Cocktail“, schwärmt Regina Klug-Schulz vom Importhaus Hamburger Feinfrost, das die Giolito-Eiskreationen in Deutschland vertreibt. Diese Erfrischung gibt es in 2,5 Liter Bechern für den Großhandel.

Für „Mojito Sorbetto“, das Limettensorbet mit Rum und Minze, stand ein bekannter Longdrink Pate. Auch diese karibische Erfrischung steht dem Großhandel in 2,5 Liter Bechern zur Verfügung. Die dritte Sorbet-Neuheit, „Prugna Sorbetto“, ist ein Zwetschgen-Sorbet. Für die spätsommerliche fruchtige Komposition mit 68 Prozent Zwetschgen werden ganze Früchte, Püree und getrocknete Zwetschgen verarbeitet. Dieses Sorbet gibt es in 500 ml Bechern für Endverbraucher und in 2,5 Liter Bechern für den Großhandel.

Der Kreation „Mascarpone é Tonka“ schließlich, einem Milcheis mit Mascarpone, verleihen Extrakte der trendigen südamerikanischen Tonkabohne ihre



Mit drei neuen Sorbets und einer Tonka-Bohnen-Kreation will Giolito den Sommer versüßen.

Exklusivität. Diese Kreation kommt im 2,5 Liter Becher ausschließlich in den Großhandel. „Wie bei allen Giolito-Produkten werden bei den Neuheiten nur Zutaten allererster Güte kombiniert, und auf Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe wird verzichtet“, schildert Regina Klug-Schulz. Die Reinheit des Geschmacks bleibe wichtigstes Ziel.

Hergestellt werde das Sortiment in enger Zusammenarbeit mit ausgewiesenen

Spitzen-Pâtissiers und Gourmet-Köchen. Die Rezepte würden immer wieder verfeinert und zusammen mit den Brüdern Ivan und Roberto Ghisolfi von der Gelateria Fratelli Ghisolfi umgesetzt, bis alle Beteiligten, inklusive Giolito-Inhaber Hans Merki, vom Geschmack und der Konsistenz überzeugt seien. Die Sorbets haben Fruchtanteile von bis zu 68 Prozent, und die Basis der Gelati sind frische Milch und frischer Rahm.