

MARKT & PRODUKTE

Eisgenuss im Winter



Eine der Neuheiten bei Froneri Schöllner: Mövenpick Eierlikör Cookies. Hier als Rezept ?Glück im Glas? / Foto: Froneri Schöllner

Froneri Schöllner bietet mit Mövenpick Eierlikör Cookies und Mövenpick Gebrannte Mandel zwei neue Sorten, die mit ihrem Geschmack und dem warmen Mundgefühl genau in die Saison passen.

Im Winter sind vor allem cremige Eissorten gefragt. Jetzt schlägt die Stunde von Nüssen und Gebäck. Genauso gefragt sind weihnachtliche Zutaten wie beispielsweise Zimt. Mit unseren Wintereisorten bedienen wir genau diese Vorlieben, erklärt Frank Scholz, Leiter des Gastro-Service-Teams von Froneri Schöllner.

Cookies und Eierlikör? Klingt nach einer außergewöhnlichen Mischung und weckt damit die Neugier vieler Gäste. Das Mövenpick Eierlikör Cookies ist ein knusprig-cremiger Genuss mit Schwips. Zartschmelzendes Eierliköreis wird von dunklen Choco-Cookies durchzogen. Mit 4,6 Prozent Eierlikör ist das Wintereis ein Leckerbissen für erwachsene Gäste. Für Gastronomen gibt es von Froneri Schöllner vielseitige Inspirationen wie zum Beispiel das Rezept ?Glück im Glas?. Hierbei werden Vanille-Quark, in Eierlikör getränkter Löffelbiskuit und Mövenpick Eierlikör Cookies übereinandergeschichtet und zum Schluss mit einer Karamellsauce garniert. So entsteht daraus ein knusprig-cremiges Eisdessert, das sich auch gut zum Mitnehmen eignet: Hierfür einfach das Dessert in einen durchsichtigen To Go-Becher schichten.

Der Weihnachtsmarkt-Klassiker Gebrannte Mandeln steht beim Mövenpick Gebrannte Mandel im Fokus. Hier vereint sind Mandeleis und knackige gebrannte Mandelstückchen, dazu eine fein eingestrudelte Kaffeesauce. Manchmal sind es schon Kleinigkeiten, die den

Unterschied machen. Gastronomen können unseren Eissorten mit wenigen Handgriffen eine individuelle Note verleihen?, so Frank Scholz. Sein Tipp: Mövenpick Gebrannte Mandel mit heißem Glühwein-Zwetschgen-Ragout.