

Mövenpick Gebrannte Mandel

Gekürt zur Jubiläums-EisCreation des Winters

Das Beste zum Schluss! Mit zwei besonderen Eiskompositionen setzt *Mövenpick Eis* ab 1. September noch einen genussvollen Abschluss des Jubiläumsjahres. Seit 35 Jahren sind die köstlichen Premiumeis-Kreationen in aller Munde. Die Eisentwickler von *Mövenpick Eis* nehmen sich seit 1974 getreu dem Motto der Marke "Zeit für Eiskunst" und lassen sich mit Leidenschaft und Kreativität immer wieder etwas neues Außergewöhnliches einfallen. Das Ergebnis: Raffinierte Eiskompositionen mit dem Anspruch, Momente des vollendeten Genusses zu schaffen – für Sie und Ihre(n) Liebsten.

Ab September im Handel: Mövenpick Gebrannte Mandel

Zum Jubiläum wird nach *Mövenpick Cassis Vanilla* noch eine weitere beliebte EisCreation zurück in die Eisruhe geholt: *Mövenpick Gebrannte Mandel*. Sie wurde in einer Onlinebefragung von Konsumenten mit großem Abstand zur Jubiläums-EisCreation des Winters gekürt. Eine hervorragende Wahl, denn die raffinierte Komposition aus zartschmelzendem Mandeleis mit knusprigen Stückchen gebrannter Mandel ist perfekter Eisgenuss für die kalte Jahreszeit. *Mövenpick Gebrannte Mandel* erinnert an ein Schlendern über den Weihnachtsmarkt oder ein Sich-Einkuscheln auf der heimischen Couch. Wie alle *Mövenpick* Eissorten in der 900 ml Packung ist sie conchiert und damit herrlich cremig-zart. Zusätzliche Tests eines unabhängigen Marktforschungsinstituts bescheinigten der Sorte absolute Top-Ergebnisse. In punkto Geschmack gaben 87 Prozent der Testpersonen der Sorte ein „gut“ oder sogar „sehr gut“. Besonders lobten die Verbraucher die

cremig-zarte Konsistenz und den intensiven Mandelgeschmack des Produkts. Ab 1. September und in den darauf folgenden Monaten wird die beliebte Sorte im Handel erhältlich sein – so lange der Vorrat reicht. (Unverbindliche Preisempfehlung EUR 3,39)

Winterlicher „Eisstollen“

Ebenfalls ab 1. September und nur so lange der Vorrat reicht, wartet *Mövenpick Eis* mit einer weiteren winterlichen Eisspezialität auf. Die gelungene Kreation aus zart schmelzendem Rumeis mit Rumrosinen, cremigem Schokoladeneis mit Vollmilchschokoladenstückchen, Mandeleis mit Haselnuss-, Mandel- und karamellisierten Walnussstückchen besticht zudem durch ihre besondere Formgebung. Als attraktiver „Eisstollen“ kann sie direkt aus der Packung serviert und am Tisch aufgeschnitten werden. Ein hochwertiger und genussvoller Abschluss für jedes Festtagsmenü – und das ohne jeden Aufwand. (Unverbindliche Preisempfehlung EUR 3,39)

Nürnberg, August 2009

Pressekontakt:

Nestlé Deutschland AG
Barbara Groll
Tel: 069/6671-2592 Fax: 069/6671-3190
E-Mail: barbara.groll@de.nestle.com
www.moevenpick-eis.de

häberlein & mauerer ag
Silke Schiemer
Tel.: (089) 38 10 81 19 Fax: (089) 38 10 81 50
E-Mail: silke.schiemer@haebmau.de
www.haebmau.de