

PRESSEINFORMATION

Eiskalt erfrischt:

VAPIANO erweitert eigene ICE CREAM & SORBET Range um italienisch inspirierte Sorte „Panna Cotta & Mocha“

- Ab sofort bietet VAPIANO seinen Gästen eine sahnige Panna Cotta ICE CREAM mit Schokoladen-Mokka-Sauce und Schokoladenstückchen mit Kaffeebohnsplittern an.
- Sechs Variationen: „Panna Cotta & Mocha“ ergänzt die bestehenden VAPIANO ICE CREAM & SOEBET Sorten „Dark Chocolate“, „Cookies & Cream“, „Strawberries & Cream“, „Raspberry“ und „Lemon“.
- Für jeden Geschmack und jedes Bedürfnis: Alle VAPIANO ICE CREAM Sorten sind vegetarisch, das VAPIANO SORBET ist vegan, laktose- und glutenfrei.

Köln, Mai 2018 – Eiskalt erwischt: Sahne trifft Schokolade und küsst Kaffee! Passend zum Sommer bringt VAPIANO eine neue Eissorte in die Restaurants: „Panna Cotta & Mocha“ ist eine einzigartige, italienisch inspirierte Kombination aus sahniger Panna Cotta Eiscreme mit Schokoladen-Mokka-Sauce und Schokoladenstückchen mit Kaffeebohnsplittern. Damit erweitert die Lifestylemarke und Restaurantkette VAPIANO ihre ICE CREAM und SORBET Range um ein fein-sahniges Geschmackserlebnis. Wie die übrigen Sorten auch, können Eisliebhaber, VAPIANO Fans und Gäste „Panna Cotta & Mocha“ ab sofort deutschlandweit in allen Restaurants genießen.

„Dass leckerer Nachtisch und süße Kleinigkeiten ebenso zur italienische Küche gehören wie Pizza, Pasta und Salat, zeigen wir seit Beginn an mit unseren beliebten Dolci, zu denen seit 2016 auch unsere VAPIANO ICE CREAM und SORBET Sorten gehören“, erklärt Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE. „Unsere Eiskreationen bedienen jeden Geschmack – vom klassischen Schokoladenfan bis hin zum Fruchtliebhaber. Doch nicht nur die Geschmacksrichtungen sind vielfältig: Mit unserer eigenen ICE CREAM und SORBET Range gehen wir auf die Bedürfnisse individueller Ernährungsformen ein. So sind alle ICE CREAM Sorten vegetarisch, das SORBET ist sogar vegan, laktose- und glutenfrei“, so Halfmann weiter.

Italienisch inspiriert, in Deutschland kreiert: „Panna Cotta Mocha“

„Panna Cotta“ bedeutet auf italienisch „gekochte Sahne“ und ist ein traditionelles Dessert aus Italien. Damit passt die neue ICE CREAM perfekt zur VAPIANO Identität. „Inspiriert vom süßlich sahnigen Geschmack einer Panna Cotta, haben wir eine Eissorte entwickelt, die neben klassischer Vanille noch weitere geschmackliche Nuancen enthält“, so Mario Pretzer, Produktentwickler bei VAPIANO. „Kombiniert mit einer süßlich-herben Schokoladen-Mokka-Sauce und Schokoladenstückchen mit

Kaffeebohnenplittern ist ‚Panna Cotta Mocha‘ auf unserer Dolci-Karte ein neues und besonderes Highlight aus eigener Kreation“.

Alle VAPIANO Eis-Variationen „Dark Chocolate“, „Cookies & Cream“, „Strawberries & Cream“, sowie die SORBETS „Raspberry“ und „Lemon“ gibt es deutschlandweit exklusiv in jedem VAPIANO Restaurant zum Preis von je 2,95 Euro.

Die sechs erfrischenden ICE-CREAM- und SORBET-Sorten im Überblick:



NEU

**ICE CREAM: „Panna Cotta Mocha“, 100 ml,
2.95 Euro**

Der fein-sahnige Geschmacksmoment
*vegetarisch



**ICE CREAM: „Dark Chocolate“, 100 ml,
2.95 Euro**

Die cremige Geschmackssensation für
Schokoladenliebhaber
*vegetarisch



**ICE CREAM: „Cookies & Cream“, 100 ml,
2.95 Euro**

Cremig, crunchy – perfekt
*vegetarisch



**ICE CREAM: „Strawberries & Cream“, 100 ml,
2.95 Euro**

Himmlisch fruchtig und herrlich cremig
*vegetarisch



SORBET: „Raspberry“, 100 ml, 2.95 Euro

Eine fruchtige Geschmacks-Sensation
* vegan, laktose- und glutenfrei



SORBET: „Lemon“, 100 ml, 2.95 Euro

Der erfrischende Klassiker

* vegan, laktose- und glutenfrei

Über VAPIANO

Die gastronomische Lifestylemarke VAPIANO aus Deutschland begründete 2002 mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie in der Systemgastronomie. Sie kombiniert Elemente aus „Fast Casual“ und „Casual Dining“ und ermöglicht so den Gästen einen hohen Grad an Selbstbestimmung. Qualität, Frische und Transparenz sind die Basis des Restaurantkonzepts. VAPIANO verwendet fast ausschließlich frische Zutaten. In vielen VAPIANO Restaurants werden Pasta, Pizzateig, Soßen, Dressings sowie Dolci selbst hergestellt, zum Teil sogar mitten im Gasträum in der gläsernen Manifattura. Die Speisen werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ zubereitet. Dies, gepaart mit einem kosmopolitischen Ambiente, macht das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg aus verbreitete sich das Erfolgskonzept schnell in die ganze Welt. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Marie Wehmeier

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-873

E-Mail: vapiano@achtung.de