

PRESSEINFORMATION

Köstliche Erfrischung für den Sommer: VAPIANO führt neue ICE-TEA-Sorte Purple Tea Cranberry ein

- **VAPIANO erweitert seine Getränkekarte mit dem Purple Tea Cranberry**
- **Wie alle anderen Sorten ist auch der neue ICE TEA vegan sowie gluten- und laktosefrei**

Bonn, 15. Juni 2017 – VAPIANO-Gäste in ganz Deutschland kommen ab Juli dieses Jahres in den Genuss der neuen ICE-TEA-Sorte Purple Tea Cranberry. Mit seinem fruchtig-milden Geschmack ist der ICE TEA die perfekte Erfrischung für alle, die es weniger süß mögen.

Erfrischende Neuheit auf der Getränkekarte: Im neuen, koffeinfreien VAPIANO Purple Tea Cranberry wird lieblicher Früchtetee – unter anderem mit Hagebutte, Hibiskusblüte, Schwarzer Johannisbeere und Heidelbeere – zusammen mit Cranberrysaft kombiniert.

Der VAPIANO Purple Tea Cranberry ergänzt die Range mit den Sorten Green Tea Lemon Prickly Pear, White Tea Elderflower Mint, Red Tea Pomegranate, Black Tea Peach Vanilla und Unsweetened Black Tea & Lemon. Er besteht aus ausgewählten Früchtetees und wird exklusiv für VAPIANO hergestellt – sorgfältig ausgewählt, direkt aufgebriht und besonders schonend zubereitet. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Wie alle anderen VAPIANO ICE-TEA-Sorten ist auch die neue Sorte vegan. Außerdem ist sie gluten- und laktosefrei. Der VAPIANO ICE-TEA erfüllt die hohen Qualitäts- und Produktstandards von VAPIANO.

Über VAPIANO

Die gastronomische Lifestylemarke VAPIANO aus Deutschland begründete 2002 mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie 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. Bei VAPIANO werden Pasta, Pizza, Soßen und Dressings sowie Dolci selbst hergestellt. Die Speisen werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ zubereitet. Das, gepaart mit einem kosmopolitischen Ambiente, macht das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg verbreitete sich das Konzept schnell in die ganze Welt. VAPIANO zählt aktuell über 185 Restaurants in mehr als 30 Ländern auf fünf Kontinenten.

Weitere Informationen auf vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Kim Strasser

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-644

E-Mail: vapiano@achtung.de