

Marktplatz



FOTO: PEPSICO

Cocktailfeeling mit Eistees

Daiquiri, Mojito und Pina Colada sind die Eistee Limited Editions von Lipton, die während der Sommermonate erfrischenden Cocktailgenuss versprechen. Die neuartigen exotischen Geschmacksvarianten sind seit Anfang Mai und noch bis September im Handel verfügbar. Für die Sorte Daiquiri wird die klassische Schwarztee-Basis des Herstellers mit Erdbeer- und Drachenfruchtgeschmack ergänzt. Mojito ist wiederum eine Kombination aus Grüntee, Limette und Minze. Die Variante Pina Colada beinhaltet neben Schwarztee Ananas- und Kokosnussgeschmack. Die sommerliche Erfrischung spiegelt sich auch in den Motiven des Flaschendesigns der Sonderedition wider: die drei Sorten wurden in bunten, frischen Farben gestaltet und zeigen typische Sommersituationen.

Sieben auf einen Streich

Mit sieben neuen Premiumsäften bekommt die Aronia Original Naturprodukte GmbH aus Dresden Nachwuchs im Saftsoriment: Die »7 Leben Saftreihe« wird hergestellt aus sieben edlen Früchten und ist bio und vegan. Zur Fachmesse BioOst im April in Berlin vorge-

stellt, sind die hochwertigen Säfte mit dem Neuform-Qualitätssiegel deutschlandweit in allen Vita Nova Reformhausfilialen sowie in den Läden der Reformhausgruppe Monatshit ab Juni 2015 erhältlich. Weitere Reformhäuser sowie Naturkostfachgeschäfte folgen. Mit der »7 Leben Saftreihe« erweitert die Firma das bisherige Sortiment aus Produkten ausschließlich von und mit der Aroniabeere hin zu einer breiteren Kompetenz für dunkle Früchte. Die 100 Prozent Direktsäfte bieten eine Auswahl aus europäischer Cranberry, Granatapfel, Holunderbeere, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere und schwarze Maulbeere. Der Mischsaft aus diesen sechs Früchten plus Aronia rundet das Sortiment ab.

Gin im piekfeinen Stil

Mit Triple Peak bringt die Bremer Brennerei Piekfeine Brände jetzt erstmalig einen Gin heraus. Passend zur Renaissance des Wacholderbrands in den letzten Jahren hat sie ein eigenständiges, unverwechselbares Premiumprodukt entwickelt, das geschmacklich nuanzen- und facettenreich sein will. Dabei spielt auch das Motto »aller guten Dinge sind drei« eine wichtige Rolle: Der Gin erscheint zum dreijährigen Jubiläum der Bremer Brennerei, wird dreimal destilliert und mit drei Wild-

früchten verfeinert. Im Gegensatz zu traditionellem Gin, der auf Getreide basiert, ist die Alkoholbasis für Triple Peak ein Weindestillat. Diese Novität sorgt für den runden Geschmack. Der Brand wird nach traditioneller Art als typischer London Dry Gin hergestellt: Die aromatisierenden, pflanzlichen Botanicals werden gleichzeitig dem Destillat hinzugefügt.



FOTO: BIRGITTA RUST - PIEKFEINE BRÄNDE E.K.

Anschließend wird dieses Mazerat in einer Kupferbrennblase destilliert. Auf Filterung verzichtet die Brennerin. Triple Peak wird per Hand gebrannt und abgefüllt. Zu den Zutaten gehören Wacholder, Koriander, Fenchel und Zitrusfrüchte. Hinzu kommen beim neusten Erzeugnis der Edelbrennerin Birgitta Schulze van Loon die drei nordischen Wildfrüchte Hagebutte, Holunder und Sanddorn. Feinster Earl-Grey-Tea aus dem Hause Atelier du Thé Forgeron & Blanc verleiht dem Gin eine finesenreiche und würzige Note. Seit April 2015 ist der Gin aus Bremen in der 500-Milliliter-Flasche deutschlandweit erhältlich.

Wasser für Engel und Teufel

Volvic Touch ergänzt die Range mit den neuen Sorten Himmlisch mit Vanille- und Blaubeergeschmack sowie Teuflich mit dem Geschmack von Ingwer und roten Früchten. Beide Produkte kommen ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe sowie mit nur wenig Kalorien aus. Sie sind in der 1,5-Liter-Flasche erhältlich. Basis ist das natürliche Mineralwasser Volvic, das in einem der größten Naturschutzgebiete Europas entspringt und durch sechs vulkanische Gesteinsschichten gefiltert seine spezifische Mineralisierung und seinen Geschmack erhält.



FOTO: ARONIA