

# TKREPORT **minus 18**

Das Fachmagazin rund um Tiefkühlkost



*nice  
to meat®*



**ANUGA 05.-09.10.2019  
HALLE 6.1, STAND D010/E011**

Lassen Sie sich auf der Anuga  
inspirieren. Ihr Neuseeland Lamm-,  
Schaf- und Hirsch-Spezialist.



prime meat from New Zealand



 Hamburger Feinfrost

# Unbeschwerter Joghurteisgenuss

Die Hamburger Importeure zeigen in Köln u.a. neue Sorten aus ihrer Giolito Joghurteis-Range.

Die Hamburger Feinfrost GmbH, eigentlich Spezialist für den Import von Seafood (s. Seite 88), steht mittlerweile auch für italienisches Speiseeis von Giolito. Die vom Familienbetrieb Gelateria Ghisolfi hergestellten Giolito Gelati und Giolito Sorbetti stehen für echte handwerkliche Eismacherkunst. Nach eigener Angabe werden nur beste und frischeste Zutaten verwendet, bewusst verzichten die Eismacher dabei auf die Zugabe von künstlichen Konservierungsmitteln und Farbstoffen. Alle Milcheisorten werden aus frischer Rohmilch hergestellt, die direkt im Werk pasteurisiert wird.



Neu im Sortiment der Joghurteis-Kompositionen: „Giolito Yogurt e Passione“ sowie „Giolito Yogurt e Miele“.

„Im Sortiment hat sich einiges getan und besonders die neuen Sorten werden auch an unserem Anuga-Stand zur Verkostung bereit stehen“, sagt Hafro-Einkaufsleiter Felix Nitzschke. Als eigene Produktgruppe hat Hafro sechs teils neue Joghurteis-Kompositionen von Giolito im Sortiment. „Ob pur, mit Honig, Passionsfrucht oder Aprikose - ein traumhaft leichter Eisgenuss“, sagt Felix Nitzschke. „Wer unsere Sorbets und Milcheiskreationen noch nicht kennt, hat auch hier einiges zu probieren und wird feststellen, dass in Sachen Rohstoffqualität und Handwerk im deutschen Markt unserer Ansicht nach kaum ein Produkt mithalten kann.“ th