

Eis im Winter? Herzhafter Bacon macht es möglich!



Gourmetfleisch.de präsentiert pünktlich zur kalten Jahreszeit das etwas andere Eis – mit Bacon

Pressemitteilung

Mönchengladbach, 31.10.2019. Seit der ersten Stunde steht Gourmetfleisch.de für ständig neue Trends im Bereich Fleisch- und Gourmetprodukte. Neben diesen Innovationen stehen aber auch immer wieder Produkte jenseits des Fleisches im Fokus. So brachte man beispielsweise mit dem T-Bone Tea – der feinen Fleischbrühe aus dem Teebeutel – eine Weltneuheit in seinen Online-Shop. Einmal mehr wird nun genau solch ein neues Produkt in das Sortiment aufgenommen. Mit dem brandneuen Bacon Eis in den Geschmacksrichtungen Eierlikör und Landkaffee gibt es gerade rechtzeitig zu den Feiertagen das perfekte Eis für kalte Wintertage.

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Pressekontakt

Simon Rüttermann
PR + Marketing
T +49-2166-9686-50
F +49-2166-9686-19
E sr@gourmetfleisch.de
www.gourmetfleisch.de

Eine unerwartet gute Genuss-Kombination

Wer denkt, Bacon und Eis, das kann doch gar nicht schmecken, der hat diese Neuheit wohl noch nicht probiert. Denn genau diese ungewohnte Zusammenstellung sorgt für das ganz besondere Geschmackerlebnis. Zu den beiden süßlichen Sahneeis-Sorten bildet der würzige Bacon das ideale Gegenstück. Genau diese Fusion macht den Eisneuling im Gourmetfleisch.de Sortiment so einzigartig. Im Fall des Eierlikör-Eis bildet das feine Rahmeis aus Sahne, Eiern und Eierlikör eine cremig-süße Basis. Diese erhält mit den herzhaften Bacon-Bits eine besondere Vollendung. Eine einmalige Kombination, die es so nur bei Gourmetfleisch.de gibt.

Eine wahre Aroma-Explosion ist natürlich auch das Landkaffeeeis mit Bacon. Ein sowieso schon aromatischer Kaffeeengeschmack wird durch eine herzhafte Bacon-Note perfekt abgerundet. Das Rahmeis aus Sahne, Eiern und Landkaffee wird genau wie die Eierlikör-Variante durch die Bacon-Bits zu einem unnachahmlich, rauchigen Eisgenuss.

Das perfekte Dessert zu Weihnachten

Wer die immergleichen Desserts zu den Festtagen satt ist, ist beim Bacon-Eis genau richtig. Die würzige Note ergänzt die bekannten Eis-Geschmäcker um eine weitere, unvergleichliche Komponente. Darüber hinaus rundet der Bacon-Eis Genuss das leckere Weihnachtsessen mit herrlichem Fleisch und Beilagen ideal ab. Wem also noch der richtige Nachtisch zum köstlichen Gourmetfleisch.de Festmahl fehlt, der kann das Eis direkt mitbestellen. So gibt es Hauptgang und Nachtisch gut gekühlt und innerhalb von 24 Stunden aus einer Hand direkt nach Hause.

Über Gourmetfleisch.de

Gourmetfleisch.de steht seit dem ersten Tag für höchste Fleischqualität und innovatives Denken. Als Geschäftsführer Burkhard Schulte 2008 mit Gourmetfleisch.de einen Onlineversand für außergewöhnliche Steaks und Fleischspezialitäten eröffnete, hat er in Deutschland einen völlig neuen Markt mitbegründet. Die gewachsene und unvergleichliche Expertise unterscheidet die Mönchengladbacher Steakprofis von anderen Online-Steakshops: Metzgermeister, Fleischsommeliers und andere Steak-Profis stellen eine ausschließlich hauseigene Fleischverarbeitung sicher, die sonst kein anderer Onlineshop bieten kann.

Das Angebot reicht vom heimischen Simmentaler Rind über die besten Rassen aus Irland, Argentinien und den USA bis zu Wagyu aus Neuseeland und Kobe aus Japan. Außerdem Bison, edle Schweinerassen wie Iberico und Duroc, Lammfleisch, Geflügel, Lachs, Seafood und handgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten wie Pulled Pork und Burgerpatties. Die Testküche steht niemals still und erfindet zwischen T-Bone Tea, Gourmet-Pizza, den ersten Suppen zum Grillen und küchenfertigen Premium Beef-Gerichten immer neue Genussmomente.

Gourmetfleisch.de ist das moderne Kind der traditionsreichen und über 110 Jahre alten Fleischerei Schulte + Sohn, die mittlerweile 120 Mitarbeiter beschäftigt.

Bildunterschrift



Zu dem süßlichen Eierlikör-Eis bietet der würzige Bacon den perfekten Kontrast – eben genau perfekt für den Winter.



Pressemitteilung

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Pressekontakt

Simon Rüttermann
PR + Marketing
T +49-2166-9686-50
F +49-2166-9686-19
E sr@gourmetfleisch.de
www.gourmetfleisch.de



Pressemitteilung

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Pressekontakt

Simon Rüttermann
PR + Marketing
T +49-2166-9686-50
F +49-2166-9686-19
E sr@gourmetfleisch.de
www.gourmetfleisch.de

Auch zum aromatischen Kaffeegeschmack des Landkaffee-Eis passt der Bacon wunderbar. Eine besondere Genuss-Kombination zu Weihnachten.

Pressekontakt:

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Ansprechpartner: Simon Rüttermann
Telefon: +49-2166-9686-50
E-Mail: sr@gourmetfleisch.de
Homepage: www.gourmetfleisch.de