

# **Mountain Ice-Cream goes Asia: Neue Glace-Trends aus Gstaad.**

## **Die neuen Saisonhits der Premium Bergmilch-Glace in italienischer Gelateria-Qualität.**

Mountain Ice-Cream, die artisanale und innovative Bergmilch-Glace aus dem Saanenland, wartet für Frühling und Sommer wieder mit neuen köstlichen Aromen auf. Unter dem Motto «Mountain Ice Cream goes Asia» werden exotische und trendige Aromen wie die Rahmglace «Black Sesame» und die Sorbets «Lychee» und «Green Tea» lanciert.

Weitere neue Spezialitäten der Glace-Saison 2011 sind die Rahmglace «Caramel Fleur de Sel de Camargue», das erfrischende Sorbet «Alpenminze-Zitrone» und die fruchtige Joghurtglace «Kirschen-Sauerrahm».

Wie immer bei Mountain Ice-Cream basieren auch diese neuen Aromen auf der Verwendung bester Zutaten. Für «Green Tea» zum Beispiel wird der Grüntee aus dem traditionsreichen Pariser Teehaus Mariage Frères verwendet und für «Caramel Fleur de Sel» feinstes handgeschöpftes Fleur de Sel aus der Camargue.

Ein beliebter Dauerbrenner des Sortiments bleibt die Rahmglace «Arran Gold Single Malt». Der dazu verwendete Arran Gold Cream Liqueur wird aus feinsten schottischer Sahne hergestellt und wurde 2007 als weltbesten Whisky-Liqueur ausgezeichnet.

Innovativen Gastronomen und Gelaterien stehen noch weitere Möglichkeiten für spezielle Aromen offen. Ab einer Bestellmenge von 12 Litern realisiert Glacemacher Beat Locher kreative Rezepturen, die sonst nirgends zu finden sind. Darunter zum Beispiel Blumiges wie Veilchen, Lavendel oder Lindenblüten, Wildes wie Löwenzahn, Tannenschössling oder Sanddorn – oder auch Überraschendes wie Gänseleber, Hanf oder Campari.

Mountain Ice-Cream fühlt sich seiner Herkunft verpflichtet und verbindet authentische regionale Zutaten mit höchster Produktionsqualität. Rohstoffe wie Bergmilch, Bergrahm und Bergbutter stammen aus der Region Gstaad-Saanenland. Dazu kommen Schweizer Früchte sowie Fruchtpürees und natürliche Aromen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Die Premium Rahmglaçen von Mountain Ice-Cream haben mit 75% den höchsten Milchanteil. Alle Glacen werden in italienischer Gelateriaqualität mit einem niedrigen Lufteinschlag hergestellt.

**Mountain Ice-Cream AG**  
**Promenade 75**  
**3780 Gstaad**

**[www.MountainIceCream.ch](http://www.MountainIceCream.ch)**  
**Email: [info@mountainicecream.ch](mailto:info@mountainicecream.ch)**