

Giolito - Mango Sorbetto - Mango Sorbet

Hersteller:

Hergestellt für Giolito GmbH in CH-Bern. Vertrieb: Hamburger Feinfrost GmbH, Hamburg.

Menge:

Sorbet (Scherbet) war schon Lieblingsspeise Alexander des Großen, der vom Berg Ararat Eis und Schnee zur Herstellung dieser Köstlichkeit herunterholen ließ. Es war ursprünglich ein halbgefrorenes Getränk aus Fruchtsaft und Frucht-Auszug. Es dauerte eine halbe Ewigkeit bis die Eisindustrie ein Sorbet produzieren konnte, das die Forderungen nach Fruchtgeschmack, Geschmeidigkeit und Cremigkeit sofort nach Entnahme aus der Truhe erfüllen konnte. Giolito bietet ein Mango Sorbet in einem 500 ml Dose mit einem Fruchtanteil von 68 Prozent an. Deshalb ist mit 380 Gramm das Produktgewicht ungewöhnlich hoch, d.h. es ist viel weniger Luft untergemischt als es bei Eiskrem üblich. Dadurch ist ein Nachtischserlebnis (mit anderen Zutaten kombiniert) für 5 Personen garantiert. Also ein optimales Mundgefühl wird gesichert, daher ist es auch im Soloverzehr unvergleichlich.

Zusammensetzung:

Es handelt sich um ein Sorbet mit Mango (68%), Speisefettsäuren, Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl mit wenig Zucker und Emulgatoren. Eine ehrliche und gesundheitlich unschlagbare Kombination.

Aussehen:

Das Aussehen ist unverkennbar mangotypisch. Kräftig gelbe Farbe, genauso herrlich aussehend, wie frische, reife und aromatische Mango-Fruchtschnitte. Bereits der äußere Eindruck weckt die Assoziation Frucht - Gesundheit - Erfrischung - Genuß und Fröhlichkeit: Das Produkt ist optisch einmalig.

Aroma:

Der dezente Duft nach Mango ist klar erkennbar. Die weiche Konsistenz

macht nämlich die sofortige Aromaentwicklung möglich.

Geschmack:

Der Geschmack des Mango Sorbet ist fabelhaft. Das Mundgefühl sagt uns, dass wir reines Fruchtfleisch in den Mund schieben. Verblüffend! Ein unerwartetes, einmaliges Erlebnis. Dieses Geschmackserlebnis könnte man am besten durch die Formel: „Endlich ein Sorbet, das uns den richtigen Genuß bringt“ charakterisieren.

Konsistenz:

Die softige Konsistenz ist die andere überragende Eigenschaft dieses Produktes. Hier wird eindeutig bewiesen, dass richtige Sorbet-Konsistenz auch vom Eiskrem-Hersteller angeboten werden kann. Und zwar in einer weit besseren Qualität, als wir es bisher in Deutschland erleben durften. Dies macht Mango Sorbet auch für Nachtischkombinationen hervorragend geeignet. Zumal angebrochene Packungen auch über einen längeren Zeitraum aufgebraucht werden können, ohne auszukristallisieren oder die Konsistenz zu verändern

Zubereitung:

Das Produkt braucht man nicht antauen lassen, es ist sofort löffelfertig.

Verpackung:

► Das Produkt ist in einem festen Kunststoffbecher enthalten.

Der Produktschutz ist somit sehr gut gewährleistet.

► Die Informationsvermittlung ist auf dem Deckel auf der Unterseite aufgeklebten Sticker gut und ausreichend.

► Die Packungsoptik einfach aber zielgerichtet.

Marktchancen:

Ein neues Dessertprodukt, das weit aus mehr bietet als manche modisches Softeis. Eine interessante Neuheit, die optimal auf Sofortverzehr abgestimmt ist.

Einfach zusammengefasst:

Wer dieses Produkt noch nicht probiert hat, könnte mit diesem Sorbet erfahren, welche himmlische Geschmackserlebnisse erreichbar sind. Dieses Sorbet steht auch nicht allein, sondern man kann diese Geschmacks erlebnisse mit den anderen Sorbetprodukten ergänzen: „Limonen Wodka Sorbetto (21 % Zitrone, 7 % Wodka), Lampone Sorbetto (Himbeer Sorbet).

Die anderen und üblichen Eiskremprodukte von Giolito: Stracciatelli, Vaniglia (Vanille), und das überaus scharfe Cioccolato mit Cranberry und Chili verdienen ebenfalls unsere Aufmerksamkeit.

Gesamturteil:

Hier wurde eine interessante und lang erwartete Entwicklung auf den Markt gebracht. Wir sind der Meinung, dass mit diesen Produkten neue Verzehrsmöglichkeiten entstehen können.

Denn: Qualität zahlt sich aus. Ihre Förderung im EH und GV ist unbedingt empfehlenswert.

Dipl.Kfm. Kornél Klement
Wikingerstr. 1, D-63128 Dietzenbach

