

16.02.2009 – 15:06 Uhr

Migros: Innovative Getränkneuheiten in den Migros-Restaurants

Zürich (ots) -

Mit einem ausgesuchten Teesortiment, Kakao-Mischungen mit Pfiff und einer Praline am Stiel zum Einrühren in die heisse Milch überraschen die Migros-Restaurants ihre Gäste mit echten "Erlebnisprodukten" für die kalten Tage.

Das Migros-Restaurant ist jetzt auch ein Teehaus. Nebst dem Standardteesortiment führt die Migros Gastronomie jetzt auch sechs Wellness-Tees. Grundprodukte dieser entspannenden Seelenwärmer sind feinste Grün- und Schwarzteeblätter. Veredelt mit Kräutern, Blumen und vielen weiteren pflanzlichen Aromen ergeben sich wunderbare Geschmackserlebnisse. Für die gute Laune sorgt "Shinano" mit frisch-fruchtigem Geschmack nach Korn- und Sonnenblumen. "Vedenemo" verführt mit einer sanften Melange aus Erdbeeren und Pfefferminze. "Gaia" hilft mit Rosen- und Vanillearomen beim Entspannen. "Narmada" weckt mit köstlichen Orangen- und Mandarinen-Aromen die Lebensgeister, "Yemayà" belebt mit Pu-Erh-Schwarztee und Orangenblüten und "mit Koriander- und Kiefernnoten" bleibt der Gast mit "Magna Matar" im Gleichgewicht. Ab März sind die Tees für CHF 10.60 in der Box à zwölf Stück auch über die Gasse im Migros-Restaurant erhältlich.

Mit Becks Cocoa deckt die Migros-Gastronomie die ausgefallenen Schokoladenwünsche ihrer Kundschaft ab. Das feine Pulver zum Einrühren gibt's in vier Geschmacksrichtungen und klingenden Namen, die Lust auf mehr machen. "A Chockwork Orange" besticht mit fruchtiger Note, "Chill Bill" ist mit feinsten Chilisorten angereichert und geben dem Kakao eine herbe Raffinesse. "The Fudge", ein Kakao mit Rahmcaramel bietet ein unglaubliches Mundgefühl und zu guter Letzt noch "Into the Hazel" mit Haselnüssen. Grundprodukt aller Mischungen ist die hochwertige Criollo-Kakaobohne. Im Zusammenspiel mit naturbelassenen Gewürzen, Kräutern und Essenzen entstehen innovative Geschmacksvarianten. Becks Cocoa wird ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe hergestellt. Die innovativen Heissgetränke gibt es in ausgewählten Migros-Restaurants in der ganzen Schweiz zu trinken. Choc-o-lait, das ist hochwertige Schokolade am Stöckchen zum selbst Einrühren in heisse Milch. Mit dem einfachen, aber gerade deshalb genialen Konzept von Choc-o-lait, wird der Genuss von heisser Schokolade zu einem spannenden Erlebnis. Durch den Schokoladenwürfel, der an einem hölzernen Stengel befestigt ist, hat der Kunde die Gelegenheit, sich seine Trinkschokolade selbst anzurühren. Der Würfel besteht aus edler belgischer Schokolade von Barry Callebaut und je nach Sorte aus weiteren ausgewählten Zutaten wie sie auch in Pralinen verwendet werden. Unter jedem Schokoladenmantel aus Zartbitterschokolade (55% Kakaoanteil) befindet sich eine Ganache, die frisch und cremig ist, wie sonst nur in feinsten Trüffeln. Ganache manchmal auch "Canache" genannt, wird überwiegend aus Kuvertüren und Rahm oder Butterölen hergestellt. Durch Rühren des Sticks in der Tasse löst sich das Produkt nach und nach von dem Holzstöckchen. Bis schliesslich nach ca. einer Minute der Würfel komplett in der heissen Milch aufgelöst ist. Choc-o-lait gibt es in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen "Haselnuss", "Dark" und "Milch".

Zürich, 16. Februar 2009

Migros-Genossenschafts-Bund
Corporate Communications
Limmatstrasse 152
Postfach 1766
CH-8031 Zürich
Zentrale +41 (0)44 277 21 11
Fax +41 (0)44 277 23 33

media@migros.ch
www.migros.ch

Kontakt:

Eve Baumann, Leiterin Kommunikation Migros Gastronomie, Tel 044 277
2306, eve.baumann@mgb.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100577784> abgerufen werden.