

PRESSEMITTEILUNG

Mit granini wird Rhabarber zum Trinkvergnügen:

Neue Geschmacksvariante in bewährter Qualität ergänzt das umfangreiche Getränkeangebot

Nieder-Olm, im Januar 2010. Ob pur als Nektar oder erfrischend als Schorle – pünktlich zum neuen Jahr führt die Eckes-Granini Deutschland GmbH für Gastronomie und Großverbraucher den **granini Trinkgenuss Rhabarber** sowie die **granini FruchtSchorle Rhabarber** ein. In bewährter Qualität überzeugen beide Getränke durch ihren besonders authentischen, süß-säuerlichen Geschmack. „Rhabarber ist kein kurzlebiger Geschmackstrend, sondern belebt das Gastronomie-Angebot nachhaltig“, sagt Corinna Tentrup-Tiedje, Vertriebsdirektorin AHK. „Verbraucherumfragen und Verkostungsergebnisse bestätigen uns: Rhabarber hat sich mit seinem unverwechselbaren Geschmack unverzichtbar gemacht und ergänzt unser vielfältiges Sortiment jetzt ideal.“

Bewährte granini-Qualität und Vorsprung durch Innovation

Der **granini Trinkgenuss Rhabarber** besticht als Nektar in der 1-Liter Mehrwegglasflasche durch seinen Saftgehalt von 60 Prozent. Seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten machen ihn besonders für den Einsatz in der Bar-Gastronomie interessant – als reiner Nektar oder zur frischen Schorle gemixt, bereichert er jede Getränkekarte. Selbstverständlich bietet sich die neue Geschmacksvariante auch ideal als Grundlage für raffinierte Cocktails an. Eine Vielzahl an Rhabarber-Kreationen mit und ohne Alkohol haben die Fruchtsaftexperten im Bereich der granini Mix Academy unter www.granini-gastro.de zusammengestellt.

Mit der Einführung der **granini FruchtSchorle Rhabarber** in der beliebten 0,2-Liter-Tischflasche besetzt Eckes-Granini Deutschland den Bereich der fertigen Schorlen: „Bislang existierte für den Außer-Haus-Markt im Klein-gebinde noch kein so genanntes Premix-Angebot mit Rhabarber“, fährt Corinna Tentrup-Tiedje fort. „granini setzt hier als erste Marke einen innovativen Impuls für die Gastronomie.“ In Ergänzung zu bereits erfolgreich etablierten Sorten wie Apfel und Cranberry bietet die granini FruchtSchorle Rhabarber besonders für das Tagungsgeschäft erfrischende Abwechslung zu üblichen Tischgetränken wie Wasser oder süßen Limonaden. Zugleich demonstriert granini mit der Aufnahme der Rhabarber-Variante in die Schorle-Range einmal mehr seine Marktführerschaft im AHK-Bereich.

Attraktive Pakete für Gastronomie, Hotellerie und Catering

Unterstützt wird die Einführung der neuen Rhabarber-Getränke von attraktiven Abverkaufspaketen für die Kunden: Speziell für die Trend-, Szene- und Cocktailgastronomie gibt es ab März 2011 granini-Barsets mit Bar-Equipment (Bostonshaker, Barmatte, Barcaddy und Rezeptbooklet). Hotellerie und Catering-Kunden hingegen können Veranstaltungen mit dem granini-Tagungspaket einladender gestalten: Zusätzlich zum umfangreichen Tischflaschenangebot an granini Säften und Fruchtschorlen gibt es ein großes Glas mit granini-Bonbons für den kleinen Frucht-Kick zwischendurch.

Produktdaten	
granini TrinkGenuss Rhabarber	1 Liter MW-Gebinde Saftgehalt: 60 %
granini FruchtSchorle Rhabarber	0,2 Liter MW-Tischflasche Saftgehalt: 30 %

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG / Britta Fey und Anja Dittmar
 Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
 Telefon: 0 89 / 89 35 63-553, Telefax 0 89 / 89 39 84 29
 E-Mail: a.dittmar@engel-zimmermann.de

Herstelleranschrift:

Eckes-Granini Deutschland GmbH, 55266 Nieder-Olm
 Telefon: 06136 / 35-04, Fax: 06136 / 35-1400
www.eckes-granini.de