



## **PRESSEINFORMATION**

### **Frühlings-Bowl von GASTRO**

*Köln, im April 2018:* Individuell, fruchtig und bunt – die Frühlings-Bowl von GASTRO überzeugt im Außerhaus-Geschäft voll und ganz. Das trendige Konzept, das auf der diesjährigen Internorga vorgestellt wurde, besteht aus cremigen Fruchtjoghurts und –quarks, die mit unterschiedlichen Toppings und Soßen von den Gästen nach eigenem Geschmack selbst zusammengestellt werden können. Als Topping können Superfoods wie Gojibeeren und Chiasamen zum Einsatz kommen, ebenso wie Nüsse, Obst, Cerealien oder Trockenfrüchte. Eine fruchtige Soße verbindet die Toppings miteinander. Der Kreativität des Gastes sind damit keine Grenzen gesetzt.

#### **Die Frühlings-Bowl von GASTRO**

Zur Zubereitung einer fruchtigen Frühlings-Bowl benötigt der Profianwender die folgenden Zutaten:

GASTRO Erdbeerquark, frische Erdbeeren, Leinsamen, geraspelte Kokosflocken und Haferflocken-Granola. Als köstliches Extra kommt je nach Gusto noch ein spezielles Rhabarber-Kompott zum Einsatz. Alle Toppings werden mit einer cremigen Vanillesoße verbunden.

Die Vorteile für den Außerhaus-Anwender in der Kantine, am Frühstücksbuffet oder im To-Go-Geschäft: Zeitersparnis, Umsatzgarantie und zufriedene Gäste. Zudem erfordert das Bowl-Konzept wenig Vorbereitungsaufwand, denn die Basisprodukte – Joghurts und Quarks – sind bereits servierfertig, die Toppings werden im Nu in Schüsseln angerichtet. Das im Joghurt und Quark enthaltene Calcium sowie die Vitamine, Ballaststoffe und Antioxidantien in Obst und Superfood unterstützen den Gast bei einer bewussten Lebensweise.

Die Nährwerte pro Portion à 340 g im Einzelnen: 520 kcal, 22,9 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 48,9 g Kohlenhydrate unter Verwendung von 190 g Fruchtquark, 20 g je Topping und 50 ml Soße.

Extratipp von GASTRO: Die für Profianwender kostenfreien saisonalen Rezeptkarten-Tischaufsteller, die den Gästen Inspirationen liefern. Diese können unter [info@gastro-foodservice.de](mailto:info@gastro-foodservice.de) angefordert werden.

Profianwender können das komplette Bowl-Konzept als informative Broschüre auf der Homepage [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de) herunterladen.

Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird freundlichst gebeten an:

**Pressekontakt Produkt PR:**

Medienbüro Mendack  
Susanne Mendack  
Kaiserswerther Straße 129  
40474 Düsseldorf  
Tel.: 0211 436 03 44  
Mobil: 0171 548 11 43  
Email: [sm@mb-mendack.de](mailto:sm@mb-mendack.de)

**Über GASTRO:**

Die Marke GASTRO von FrieslandCampina Foodservice ist für ihre große Vielfalt an Milchbasisprodukten bekannt. Ebenso werden exzellente, veredelte Produkte wie z.B. Fruchtojoghurt, Fruchtquark, etc. im Großgebinde angeboten. Im Segment der Portionsbecherware gibt es verschiedene hochwertige Fruchtojoghurt-, Mousse- und Puddingvarianten.

FrieslandCampina Foodservice präsentiert sich als starker Partner und Dienstleister für Gastronomie und Großhandel. Dabei setzt das Unternehmen auf bewährte Vertriebskanäle wie den Großhandel sowie C&C-Märkte. Hier kann das professionelle Sortimentsangebot für soziale Institutionen, Kantinen, Catering und Großverbraucher erworben werden. Weitere Informationen: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

**Royal FrieslandCampina N.V.**

Täglich versorgt die Royal FrieslandCampina Millionen von Verbrauchern auf der ganzen Welt mit Molkereiprodukten mit wertvollen Nährstoffen aus Milch. Mit einem Jahresumsatz von 12 Milliarden Euro gehört FrieslandCampina zu den größten Molkereiunternehmen der Welt. FrieslandCampina produziert und verkauft Verbraucherprodukte wie Milchgetränke, Kindernahrung, Käse und Desserts in zahlreichen europäischen Ländern, in Asien und in Afrika über eigene Tochtergesellschaften. Zudem werden aus den Niederlanden weltweit Molkereiprodukte exportiert. Darüber hinaus werden professionelle Abnehmer mit Produkten beliefert, beispielsweise Backgewerbe und Gastronomie in Westeuropa mit Sahne- und Butterprodukten. FrieslandCampina verkauft weltweit Zutaten und Halbfabrikate für Hersteller von Kindernahrung, die Nahrungsmittelindustrie und den pharmazeutischen Sektor. FrieslandCampina hat in 34 Ländern Niederlassungen, in denen Ende 2017 insgesamt 23.675

Beschäftigte tätig waren. Die Produkte von FrieslandCampina erreichen über 100 Länder. Das Central Office des Unternehmens befindet sich in Amersfoort in den Niederlanden. Die Aktivitäten von FrieslandCampina sind in vier Business Groups gegliedert: Consumer Dairy, Specialised Nutrition, Dairy Essentials und Ingredients. Das Unternehmen ist vollständig in Händen der Molkereigenossenschaft FrieslandCampina U.A. die mit den 12.707 Mitglied-Milchviehbetrieben in den Niederlanden, Deutschland und Belgien eine der größten Molkereigenossenschaften der Welt ist. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: [www.frieslandcampina.com](http://www.frieslandcampina.com).