

PRESSEINFORMATION

Eiskrapfen von Groissböck als süßer Sommerhit

Produkt-Innovation des Krapfenkönigs für die heißen Tage

Wien, 16.5.2017 – Mit einer süßen Innovation läutet die Café & Konditorei Groissböck den Sommer ein: In Kombination aus den beliebten Schlemmerkrapfen und cremigem Milcheis entstehen die Eis-Krapfen, die ab sofort in der Filiale Favoritenstraße erhältlich sind. Dabei werden Krapfen in zwei Hälften geteilt und frisch mit Vanilleeis oder einer Vanille-Erdbeereismischung gefüllt und auf Wunsch mit Erdbeer- oder Schokoladetopping verfeinert.



Die Idee, Eis und Krapfen zu kombinieren ist einzigartig in der Stadt. „Wir verkaufen unsere Schlemmerkrapfen mittlerweile das ganze Jahr über und im Sommer steigt natürlich auch die Nachfrage nach Speise-Eis“, so Oliver Groissböck, Geschäftsführer und Inhaber des Konditoreibetriebs. „Warum also nicht beide Produkte gemeinsam anbieten?“

Die beliebtesten Schlemmerkrapfen Wiens

Die Krapfen von Groissböck stehen bei allen Wienerinnen und Wienern hoch im Kurs. Neben den besten Zutaten punkten die mehrfach ausgezeichneten Schlemmerkrapfen vor allem mit Frische, werden sie doch mehrmals täglich vor den Augen der Kunden flaumig herausgebacken.

Auch bei den Eiskrapfen wird das nicht anders sein. „Wir lassen sie allerdings auskühlen“, so Oliver Groissböck schmunzelnd, „die Kombination von heiß und kalt soll nur in den Köpfen der Kunden stattfinden.“ Und diese können dann ihre Eisfüllung selbst wählen, zur Auswahl stehen Vanilleeis oder eine Vanille-Erdbeereismischung.

Ein Sommerhit ist garantiert

Oliver Groissböck ist überzeugt, hier eine gelungene Variation zu den klassischen Eis-Stanitzln oder Waffelbechern gefunden zu haben. „Natürlich wird es die Krapfen auch weiterhin klassisch mit Marillenmarmelade- oder Vanillefüllung geben. Aber in der neuen Variation haben wir für den Sommer ein Konditor-Produkt, dass sowohl die Krapfen- wie auch die Eis-Liebhaber begeistern wird.“



Über Groissböck

Groissböck ist ein Wiener Konditoreiunternehmen, das mit höchster Qualität und viel handwerklichem Know-how die Wiener Zuckerbäckertradition neu interpretiert. Spitzenprodukt des renommierten Familienbetriebes ist der Schlemmerkrapfen, der das ganze Jahr über in den vier Wiener Filialen täglich frisch gebacken und angeboten wird. Natürliche Zutaten, Innovationsfreude und die Liebe zum Detail machen Groissböck aber auch führend im Produktbereich Torten: mit über 400 Hochzeitstorten im Jahr nimmt das Unternehmen hier eine der ersten Positionen in Österreich ein. Einzigartig ist auch die hauseigene Rösterei, die in der Filiale Neilreichgasse die Kaffeebohnen frisch vor den Augen der Kunden röstet und mahlt. Groissböck besitzt als eine von nur sieben Kaffeeröstereien in Österreich die Qualitätsröster-Auszeichnung.

Das Unternehmen beschäftigt derzeit ca. 80 Mitarbeiter, darunter sechs ausgebildete Konditormeister und 14 Lehrlinge und betreibt vier Filialen in Wien.

Weitere Informationen finden Sie unter www.groissboeck.at und www.facebook.com/groissboeck/.

Rückfragen & Pressekontakt

Gabriele Brandner
match group gmbh
A-1050 Wien, Arbeitergasse 1-7
g.brandner@matchgroup.at
www.matchpr.at
Tel.: +43.1.489.44.77-0
Mobil: +43.699.13.628.241