

  
**VILA VITA**  
MARBURG  
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.



## PRESSEMELDUNG

### AROMA setzt auf neueste Sommer-Eistrends 2018

**Frankfurt, 13. April 2018** – Nicht umsonst kürt die renommierte Food-Zeitschrift DER FEIN-SCHMECKER die Eismanufaktur AROMA zu den bundesweit 40 Besten. Die zwei italienischen Gelatieri Mauro Mandorino und Giorgio Mancuso aus Marburg und Frankfurt fühlen sich dieser Auszeichnung verpflichtet und entwickeln ihr Sortiment ständig weiter.

Die Originalrezepte der Eis-Klassiker wie zum Beispiel „Gesalzene Erdnuss“ oder auch „Schwarze Vanille“ werden ständig optimiert. Aber die beiden langjährigen Profis entwickeln auch neue Kreationen.

Zeitgemäße Sorten, die sowohl Genuss als auch Ernährungstrends berücksichtigen. „Friendly Food“, der neue Trend aus den USA hält nun auch Einzug in die Marburger und Frankfurter Eistresen. Zucker wird bewusst reduziert, vegane Inhaltsstoffe oder sogenannte „Superfoods“ sind auch hier auf dem Vormarsch.

Mit Hilfe professioneller Eisentwickler der beiden italienischen Marktführer PREGEL und LA PREFERITA wurde über den Winter hinweg getüfelt, gemixt, verkostet und rezeptiert.

Das Ergebnis sind exklusive neue Eissorten die in dieser qualitativen Rezeptur nur im AROMA in Marburg und Frankfurt angeboten werden. Die neuen PREMIUM-Eissorten:

**Weißer Schokolade-Mandel-Biskuit:** Der Gaumenschmeichler schlechthin. Perfekte Symbiose von weißer Schokolade mit Stiften von gerösteten Mandeln und Biskuit.

**Amalfi-Zitrone:** Ungemein intensiver Zitronengeschmack, mit aromatischen Zesten der original Amalfi Zitrone.

**Pistazie „Original 1957“:** Die Premium Pistazien werden über der Flamme in der Originaltrommel geröstet und beim Abkühlen mit süßem Salz aus Cervia bestäubt, in der Steinmühle gemahlen und kalt, ungesiebt raffiniert.

**Veganes Pistazie-Nuss:** Ab sofort kann auch veganes Eis „milchig“, cremig und intensiv sein. Eine gelungene Kombination von Pistazie und Haselnuss.

**Yuzu-Ingwer:** Die asiatische Edelkreuzung von Zitrone und Mandarine nennt man Yuzu. Eine extrem seltene und sehr kostbare Frucht mit feinsäuerlich-fruchtigem Geschmack. In perfekter Kombination mit Ingwer erfrischend und gleichzeitig gesund.



VILA VITA  
MARBURG  
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

**Gesalzenes Butter-Caramel:** Mehr Schmelz und Sünde geht nicht. Durch die Zugabe von Meersalz jedoch nicht pappig süß, sondern balanciert. Der neue Bruder des Klassikers „Gesalzene Erdnuss“.

**Griechischer Yoghurt-Honig-Mandel:** Die Geschmacks und Eiweißbombe Griechischer Yoghurt in Kombination mit gerösteten mandelstiften und feinem Waldhonig. Yoghurt intensiv und cremig.

**Pistazie-Stracciatella:** Premium Pistazieneis mit Zartbitter-Schokoladen-Stückchen des klassischen Stracciatella.

**Campino:** Da werden Kindheits-Erinnerungen wieder wach. Der Bonbon-Klassiker als sahnig cremiges Eis neu interpretiert. Mit fruchtigem Erdbeer „Variegato“.

**Rhabarber:** Das erfrischende Trend-Gemüse schlechthin. Quasi eine Rhabarber Schorle, nur als köstliches Eis umgesetzt.

**Double Chocolate Cookie:** Nichts gegen BEN & JERRY, aber unsere Version kommt nicht aus der Industrie sondern ist pure Handwerkskunst, Schoko „hoch Zehn“.

**Lemon Cake:** Milchig, cremiges Limonen Eis mit crunchy Limonen-Kecks Stückchen.

**Riesling „Nil“:** Original Riesling vom pfälzischen Spitzen -„Weingut am Nil“ in Eis umgesetzt. Kaum zu glauben, dass Weißwein aus der Waffel perfekt funktioniert.

Adresse: Windmühlstraße 14, 60329 Frankfurt am Main  
Öffnungszeiten: 12 bis 19 Uhr

#### **Hintergrundinformationen**

Weniger als eine Stunde von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, inmitten der dicht bewaldeten Hügellandschaft des Oberhessischen Berglandes liegt Marburg an der Lahn. Hier in Marburg findet sich eine vielseitige Genießer-Welt – die VILA VITA Marburg. Ein ausgezeichnetes Tagungs- und Wellnesshotel mit 194 Zimmern, fünf Restaurants, zwei Cafés, zwei Eismanufakturen, ein Feinkostgeschäft und ein eigenes Congresszentrum darf die Gruppe zu sich zählen. Das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen nur fünf Minuten von Marburg entfernt und das Weingut am Nil in der Pfalz komplettieren die VILA VITA-Welt. Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der VILA VITA Hotels. Zu den VILA VITA Hotels gehören drei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und eins in Portugal an der Algarve.

#### **VILA VITA Marburg GmbH**

Anneliese Pohl Allee 17, D-35037 Marburg  
Ansprechpartner: Jana Link  
Telefon: +49 6421 6005 670  
eMail: [j.link@vilavitamarburg.de](mailto:j.link@vilavitamarburg.de)  
Webseite: [www.vilavitamarburg.de](http://www.vilavitamarburg.de)