

Hafro

Frozen Yogurt aus der Manufaktur

Handwerkliches Eis aus der Gelateria Ghisolfi in Italien verbirgt sich hinter der Hafro-Marke Giolito. Für 2019 ist eine neue Range an Frozen Yogurt geplant, die zwölf Sorten umfassen soll.

Die Hamburger Feinfrost (Hafro) bietet mit ihrer Marke Giolito wie jedes Jahr wieder einige interessante neue Eiseideen. Neben einzelnen Milcheisorten wie Salzkaramelell und Zimt wird die größte Neueinführung des Importeurs ein eigenes Joghurteisortiment mit vielen unterschiedlichen Sorten sein, das 35 Prozent Magerjoghurt enthält. „Der Magerjoghurt für diese ganz besondere Eiscreme wird übrigens von einer Kooperation von Kleinbauern aus der Region Lombardei bezogen“, betont Hafro-Einkaufsleiter Felix Nitzschke.

Folgende Sorten wird Hafro 2019 voraussichtlich präsentieren und fest ins Sortiment aufnehmen: Hinter „Yogurt Bianco“ (Natur) verbirgt sich ein reines Joghurt-Eis von jener erwähnten Kleinbauern-Kooperation. „Yogurt Passione“ enthält 10 Prozent Passionsfruchtsirup und 25 Prozent Passionsfruchtpüree aus Südamerika. In „Yogurt Albicocca“ finden sich 10 Prozent Aprikosensirup und 38 Prozent Aprikosenpüree aus Italien. „Yogurt Frutti di Bosco“ enthält Heidelbeer- und Walderdbeerenpüree aus Italien, „Yogurt Lamponi“ Himbeersirup und Himbeerpüree. Die Zitronen für „Yogurt Limone“ stammen aus Sizilien.



Ein Appetitmacher in der Gastro-Wanne: „Yogurt Frutti di Bosco“ von Giolito

Mit Mandarinen und Blutorangen aus Sizilien brillieren „Yogurt Mandarino“ und „Yogurt Arancio Sanguinello“. „Yogurt Mango“ besteht aus Mangosirup und Mangopüree, „Yogurt Fragola“ enthält Erdbeermarmelade aus dem Veltlin. „Yogurt Caffè“ mit 10 Prozent Kaffeesirup und die Sorte „Yogurt Miele“ für Honigliebhaber runden das neue Sortiment ab.

„Häufig werden die Zutaten in lokalen artisanalen Betrieben hergestellt und sind immer von besonderer Güte“, erklärt Felix Nitzschke. „Die einzelnen Sorten erzählen Geschichten und man schmeckt die Hingabe, mit der die Eismacher ihre Kompositionen kreieren. Das Zusammenspiel von dem leicht säuerlichen Basiseis und den Fruchtpürees und anderen ausgesuchten Zutaten wie Kaffee oder Honig hat mich persönlich seit der ersten Verkostung begeistert.“

th