



Presseinformation

September 2015

Jetzt schneit es Eiscreme: Ben & Jerry's versüßt die kalte Jahreszeit

Die kalte Jahreszeit steht vor der Tür. Während einige Orte reichlich mit Eis und Schnee beschenkt werden, stehen andere ohne glitzernde Schneeflockchen da. Das ist nicht fair, dachten sich die Flavor Gurus von Ben & Jerry's. Und darum kommen Zimt und Spekulatius-Kekse als gefrorenes Glück direkt ins Wohnzimmer geschneit: Ben & Jerry's versüßt die kalte Jahreszeit mit „Cinnamon Buns“, dem neuen (Zimt-) Stern am Sortenhimmel, und der knusprig-köstlichen Spekulatius-Sorte „Speculoos? Specu-Love“. Also: Eis holen, ab aufs Sofa, Film anmachen und ganz gemütlich die eisigen Temperaturen draußen schöner löffeln.

Peace, Love and Cinnamon Buns

Zimtschnecken sind einfach eine großartige Erfindung. Sie erzeugen nicht nur Glücksgefühle auf den Geschmacksnerven, manch einer sagt, dass Zimt sogar die Denkleistung des Gehirns steigern kann. Die Flavor Gurus bei Ben & Jerry's sahen nur eine Möglichkeit, Zimtschnecken noch fantastischer zu machen: Heraus kam Karamell-Eiscreme mit einem unwiderstehlich leckeren Zimt-Swirl. Die neue Sorte ist wahnsinnig vollgepackt mit köstlichen weichen Zimt-Teigstücken: Man weiß gar nicht mehr, wo die Zimtschnecken aufhören und die Eiscreme anfängt! „Cinnamon Buns“ bringt Zimtschnecken to the next level!

Spread the Specu-Love!

Entschleunigung pur bei würzigen Spekulatiuskekse in der turbulenten Vorweihnachtszeit: Daher kommt es wie gerufen, dass Ben & Jerry's mit „Speculoos? Specu-Love“ den beliebten Keks ganz neu erfunden hat: In der unwiderstehlichen Karamelleiscreme tummeln sich knusprige Spekulatiusstücke um den köstlichen Spekulatiuskern wie Geschenke um den Weihnachtsbaum. Diese Kombination macht so glücklich, dass bestimmt der ein oder andere die Cookie Core Sorte auf seinen Wunschzettel schreibt.



Ein großes Stück vom Glück für alle

Wie alle Ben & Jerry's-Sorten, tragen auch „Cinnamon Buns“ und „Speculoos? Specu-Love“ das Fairtrade-Siegel. Milch und Sahne für das cremige Eis stammen aus dem nachhaltigen Molkereiprogramm „Caring Dairy“. Dieses Programm wurde von Ben & Jerry's in Zusammenarbeit mit Experten des Universitäts- und Forschungszentrums Wageningen und zwei NGOs entwickelt. Das Ziel von „Caring Dairy“ ist es, höchstmögliche soziale und ökologische Standards garantieren zu können. Inzwischen nehmen mehr als 500 Bauernhöfen der CONO Käserei daran teil. Das Programm unterstützt die Milchbauern dabei, ihre Höfe im Hinblick auf soziale, ökologische und wirtschaftliche Faktoren zu verbessern. Neben den Arbeitsbedingungen der Bauern und ihrer Mitarbeiter spielt das Wohl der Milchkühe eine besonders große Rolle. Mittlerweile kann Ben & Jerry's in Europa die Verwendung von 100 Prozent nachhaltig produzierter Milch im Eis garantieren.

„Cinnamon Buns“ und „Speculoos? Specu-Love“ sind als Pint in Supermärkten, Tankstellen, Kinos oder beim Lieferservice erhältlich. „Cinnamon Buns“ ist ebenfalls als Shorty verfügbar. Die beiden Sorten versüßen ab sofort nicht nur die kalte Jahreszeit, sondern sind das ganze Jahr über erhältlich.

Über Ben & Jerry's Eiscreme

Mit der Eröffnung ihrer ersten Eisdiele starteten Ben Cohen und Jerry Greenfield 1978 die Erfolgsstory von Ben & Jerry's. Heute, mehr als 35 Jahre später, gilt Ben & Jerry's nicht nur weltweit als der Inbegriff für Eiscreme vom Allerfeinsten, Ben & Jerry's ist darüber hinaus gefrorene Philosophie und Lebensart. Das liegt vor allem am sozialen, ökologischen und gesellschaftlichen Engagement, das zu Ben & Jerry's gehört wie die wertvollen Zutaten und Sorten-Namen. Bis Ende 2013 wurde das gesamte Produktportfolio auf Fairtrade-Zutaten umgestellt. Ben & Jerry's Eis gibt es in Supermärkten als 500 ml-„Pints“ (UVP: 5,99 Euro) sowie als 150 ml-„Shorties“ (UVP: 2,95 Euro). In Tankstellen, Kinos und beim Lieferservice kosten die „Pints“ 6,69 Euro und die „Shorties“ 2,99 Euro (UVP). www.benjerry.de

Für Rückfragen oder zusätzliche Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

komm.passion GmbH

Eike Koch

Tel: (040) 42 32 40 – 72

E-Mail: eike.koch@komm-passion.de

www.benjerry.de/presse