

PRESSE-INFO



Sorglos Schlemmen

Softeis: Optimale Eis-Qualität – wenig Kalorien

Ein Sommer ohne Eiscreme ist kaum vorstellbar. Immer wieder taucht jedoch beim Genuss der leckeren Erfrischung die besorgte Frage nach der Qualität auf, und gerade bei Softeis sind die Verbraucher häufig skeptisch. Völlig ohne Grund allerdings. Denn: Aus mehreren Gründen ist Softeis das frischeste und beste Eis, das Eisgenießer wählen können, so die Experten der LUMEN GmbH, die als deutscher Marktführer für Marken-Softeis in der Systemgastronomie gilt.

Zum einen wird jedes Softeis sozusagen erst vor Ort produziert und dann sofort verzehrt. „Frischer kann ein Eis eigentlich nicht sein“, erklärt Wolfgang Grimm, Lebensmitteltechnologe der LUMEN GmbH. „Außerdem ist Softeis nicht nur lecker, sondern auch gesünder als man denkt.“ Verantwortlich dafür ist der hohe Milchanteil von rund 75 Prozent, der nicht nur wertvolles Eiweiß liefert. Die hochwertige Milch, die für das Softeis direkt verarbeitet wird, trägt wie alle Milchprodukte dazu bei, den Tagesbedarf an wichtigem Kalzium, welches Knochen und Nägel stärkt, zu decken.

Viel Geschmack – wenig Kalorien

Ein weiterer Vorteil des Eis-Klassikers: Seine besonders weiche Konsistenz verdankt Softeis der Softeismaschine, mit der es stets frisch hergestellt wird. Anders als bei herkömmlicher Eiscreme ist deshalb kein zusätzliches Fett nötig, um die gewünschte Cremigkeit zu erreichen. Kein Wunder also, dass der kühle Genuss in Sachen Kalorien völlig unbedenklich ist. „Seinen intensiven Geschmack verdankt unser Softeis seiner angenehmen Verzehrer temperatur von rund -8 Grad Celsius“, erklärt Wolfgang Grimm. „Dadurch kann sich die Vanille-Note optimal entfalten.“ Mit gerade einmal 130 Kalorien sind 100 Gramm

Softeis außerdem ebenso figurtauglich wie ein 20-prozentiger Fruchtquark der gleichen Menge.

Hygienisch einwandfrei

Neben dem bestmöglichen Geschmack hat sich die LUMEN GmbH auch die einwandfreie Qualität ihres Softeises zum Ziel gemacht. Zu diesem Zweck konstruierte das Kulmbacher Unternehmen bereits in den 60er Jahren eine eigene Eismaschine und ließ sich das spezielle Herstellungsverfahren patentieren. Die Besonderheit der LUNA-Eismaschinen: Der flüssige Eis-Mix kann nicht nur gekühlt, sondern auch auf rund 75 Grad erhitzt und damit pasteurisiert werden. Zusätzlich werden zur Kontrolle ständig Eisproben gezogen, die in unabhängigen Labors analysiert werden. Vom Beginn der Eismix-Produktion bis hin zum Verkauf der leckeren Erfrischung haben Keime also keine Chance. Der Grund: Der flüssige und keimfrei verpackte Eismix wird direkt aus der sterilen Bag-in-Box-Verpackung in das Gerät eingefüllt und sofort verarbeitet. So steht durch das in sich geschlossene Hygiene-System einem sorglosen Eis-Genuss nichts mehr im Wege.