SUPERIOR HOTEL

MARKT & PRODUKTE

Vielseitig einsetzbar

Die Fruity Souls Matcha Erdbeeren verbinden Frucht, weiße Schokolade und Matcha und sind vielseitig einsetzbar für die Hotellerie / Foto: Froox

Mit den neuen Fruity Souls Matcha Erdbeeren erweitert die Hamburger Marke Froox ihr Sortiment um ein Produkt, das einen der aktuell relevantesten Food-Trends aufgreift und für die Hotellerie attraktiv nutzbar macht.

Für die Matcha Erdbeeren werden ganze, erntefrische Erdbeeren schonend gefriergetrocknet. Durch dieses Verfahren bleiben sowohl der intensive Fruchtgeschmack als auch die natürliche Struktur erhalten. Anschließend werden die Erdbeeren mit weißer Fairtrade-Schokolade umhüllt, die mit feinem Matchapulver veredelt ist. Das Ergebnis ist ein ausgewogenes Geschmackserlebnis aus fruchtiger Frische, cremiger Süße und einer dezent herben Matcha-Note, ein Snack, der modern und hochwertig ist.

Für Hoteliers eröffnen die Fruity Souls Matcha Erdbeeren vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Als Snack in der Minibar, als Ergänzung zum Kaffee- oder Teeservice in Lounge- und Konferenzbereichen oder als kleine Aufmerksamkeit zur Anreise auf dem Zimmer. Auch im hoteleigenen Shop oder an der Rezeption eignen sie sich als trendiges Mitnahme- und Geschenkprodukt mit Impulscharakter und zusätzlichem Umsatzpotenzial.

Ein weiterer Pluspunkt ist der Nachhaltigkeitsaspekt: Die Matcha Erdbeeren werden in einem 100 Prozent recyclebaren Papierbeutel angeboten und fügen sich damit nahtlos in nachhaltige Hotelkonzepte und ein zeitgemäßes Markenimage ein.