

VON DER LIMITED EDITION INS KERNSORTIMENT: KLOSTER KITCHEN NIMMT DEN INGWER SHOT ANANAS IN SEINE RANGE AUF

Fruchtiger Frischekick für jeden Tag – der Ingwer Shot Ananas von Kloster Kitchen sorgte erstmalig 2022 als Limited Edition für Sommergefühle im Glas. Ab August ist der Ingwer Shot Ananas dauerhaft im Onlineshop von Kloster Kitchen und im Lebensmittelhandel erhältlich. Er war so beliebt bei den Kunden, dass der bayerische Getränkehersteller sein Kernsortiment um diese Geschmacksrichtung erweitert.

„Der Relaunch im Frühjahr dieses Jahres zeigte eine anhaltende Nachfrage und bestärkte uns in der Entscheidung, dem Ingwer Shot Ananas einen festen Platz in unserem Sortiment zu geben“, so Mario Fürst, Founder und CEO von Kloster Kitchen. Kreiert wurde die exotische Gaumenfreude von Markenbotschafter und Spitzenkoch Roland Trettl. Die belebende Schärfe der Ingwerstückchen trifft auf die Süße der Exotikfrucht, Zitronengras und eine feurige Prise Pfeffer. Diese einzigartige Kombination von Ingwer und Ananas sorgt in Sekundenschnelle für einen sommerlichen Powermoment. Daher eignet sich der Ingwer Shot Ananas perfekt für die Morgenroutine – getreu dem Anspruch von Kloster Kitchen ‚Hol das Beste aus Dir raus‘.

Zum Kernsortiment von Kloster Kitchen gehören außerdem die drei Geschmacksrichtungen:

- Ingwer Shot Classic
- Ingwer Shot Kurkuma
- Ingwer Shot Granatapfel

Erhältlich ist das Kernsortiment in folgenden Flaschengrößen, die auf der Empfehlung basieren, „Jeden Tag einen Shot“ (30 ml) zu trinken:

- 1SHOT, 30 ml Glasflasche, UVP € 1,99 – perfekt für unterwegs
- 2SHOTS, 60 ml Glasflasche, UVP € 2,49 – perfekt für unterwegs
- 12SHOTS, 360 ml Glasflasche, UVP € 9,90 – 12 Portionen, der ideale Vorrat für zu Hause

Über Kloster Kitchen:

Diese Knolle knallt! Auf einer Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks stieß Firmengründer Mario Fürst auf die Ingwerknolle. Und auf ein überliefertes Rezept aus der Klosterküche. Davon abgeleitet auch der Markenname Kloster Kitchen. Das Geheimnis des Unternehmens aus der Metropolregion Nürnberg: Durch ein selbst entwickeltes Verarbeitungsverfahren werden die Knollen weder gequetscht noch gepresst noch zerrieben. Dank der Ingwerstückchen bleiben die wertvollen Wirkstoffe und Spurenelemente bestmöglich erhalten und sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Produkte sind 100 Prozent Bio und 100 Prozent vegan. Sie kommen mit null Prozent raffiniertem Zucker, null Prozent Farb- und Konservierungsstoffen sowie null Prozent künstlichen Aromen aus. Kloster Kitchen überzeugt – im wahrsten Sinne des Wortes – mit ausgezeichnetem Geschmack: Das Unternehmen gewann zunächst den „German Brand Award 2020“ und wurde anschließend beim „German Innovation Award 2021“ ausgezeichnet. In Deutschland, Österreich und in der Schweiz sind Kloster Kitchen Produkte in Einzelhandelsketten u.a. bei REWE, EDEKA, Famila und Hit, im Großhandel (Metro), in Biomärkten, in Drogerien sowie bei Amazon und in der Hotellerie zu finden. Oder bequem mit wenigen Klicks im [Onlineshop](#).

Pressekontakt:

Hansmann PR

Lipowskystraße 15 | 81373 München

Jasna Mai | Carole Friedrich

E. j.mai@hansmannpr.de | c.friedrich@hansmannpr.de

T. 089 360 5499 -29 | - 18