

Presseinformation

WINTERLICHE FRISCHE IM SHOT-FORMAT: KLOSTER KITCHEN LAUNCHT BEERE ZIMT WINTER EDITION

Geschmacksexpedition in die kalte Jahreszeit: Mit der neuen Beere Zimt Limited Edition eröffnet Kloster Kitchen die Wintersaison. Der herb-fruchtige Ingwer Shot sorgt nicht nur für Geschmacksexplosionen, sondern heizt den kalten Tagen so richtig ein. Was die Winterwürze ausmacht? Obligatorische Ingwerstückchen treffen auf heimische Haskapbeeren und das orientalische Gewürz Zimt. Zusammen bringen sie mehr Geschmack, mehr Charakter und mehr Wohlfühlmomente in die frostigen Monate. Die Winter Edition ist ab dem 01. Oktober 2024 im Kloster Kitchen Online-shop erhältlich.

Fruchtig und würzig durch den Winter: Ob als kleine Auszeit an einem gemütlich verschneiten Tag oder als Muntermacher nach einem winterlichen Abenteuer – der neue Shot Beere Zimt ist ein Must-have für die kalten Monate. Schluck für Schluck wärmt die Limited Edition und begleitet durch alles, was der Winter mit sich bringt.

Würziger Winterkick

Eine Symbiose, inspiriert von der Exotik des Orients, verfeinert mit einem winterlichen Frischekick: Die neue limitierte Edition kombiniert aromatischen und wärmenden Zimt mit der fruchtig-frischen Haskapbeere, während die Ingwerstückchen belebend wirken. Eine außergewöhnliche Geschmackskombination, die selbst den grauesten Wintertag zum Erlebnis macht. Übrigens: Auch warm wird der Beere Zimt Shot zum winterlichen Getränkehighlight.

Premium-Qualität für kalte Tage

Bio-Qualität ohne Kompromisse: Natürlichen Zutaten machen die limitierte Winter Edition Beere Zimt zu einem Ingwer Shot Highlight in Premium-Qualität. Komplett ohne künstliche Zusätze und vegan. Die charakteristischen Ingwerstückchen sorgen außerdem für ein unverwechselbares Mundgefühl und machen Kloster Kitchen zum Original.

Die Limited Edition Beere Zimt von Kloster Kitchen gibt es ab dem 01. Oktober 2024 im Kloster Kitchen Onlineshop in den bekannten 30ml- und 360ml-Flaschen und unter anderem in diesen Boxen: 7er 1SHOTS (Preis 14,90€), 3x 12SHOTS (Preis 27,90€) und Beere Zimt Shot Box (Preis 24,90€).

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. Die feinen Ingwerstückchen sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Produkte sind Bio und 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

Miriam Herbstritt | Carole Friedrich

E. m.herbstritt@hansmannpr.de | c.friedrich@hansmannpr.de

T. 089 360 5499 – 43 | –18