

PRESSE-INFORMATION



**Neu erfunden, selbst entwickelt, handgemacht:
Die Manufakturen auf dem Marktplatz der eat&STYLE München**

München, 28.-30. Oktober 2016 – Ein Highlight der eat&STYLE ist auch in München der Marktplatz, auf dem sich 32 Manufakturen „zum Verlieben“ vorstellen. Hinter den unterschiedlichsten Produkten und cleveren Ideen, die hier zum Probieren und Kaufen angeboten werden, stecken spannende Geschichten, mutige Macher und großer Genuss.

Unter anderem sind diese Manufakturen in München dabei:

Amato Gin – Wiesbadener Dry Gin

Der Wiesbadener Dry Gin Amato macht seinem Namen alle Ehre. Amato bedeutet „der Geliebte“ – und in jedem Schluck des Manufaktur-Gins schmeckt man eben diese Liebe zu Tradition und Handwerk. Pro Produktion werden nur wenige Flaschen Amato gefertigt.

COW COW – Echt gute Trinkschokolade

COW COW ist Trinkschokolade aus echter Schokolade, echter Milch und ohne jeglichen Aromen. Das macht COW COW vollmundig schokoladig statt wässrig süß. Die Hamburger COW-COW-Macher setzen auf Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft.

Fruchtwerker – Frucht küsst Essig

Orange & Essig, Johannisbeere & Essig oder Honig & Essig: Die Manufaktur Fruchtwerker aus Groß Disnack, Schleswig-Holstein, kombiniert die Süße von frischen Früchten mit der Säure köstlicher Essigessenzen. Daraus entstehen perfekte Begleiter für Salate, Fleisch- und Fischgerichte, Desserts und sogar für Kuchen.

Goldkehlchen – Cider aus Österreich

Die Cider-Manufaktur Goldkehlchen aus Österreich verwendet für ihren Cider echten Apfelsaft aus steierischen Früchten statt Konzentrat.

honeyfaktor – Honig aus dem Bergischen Land

Die kleine Honig-Manufaktur honeyfaktor aus dem Bergischen Land verwandelt feinsten deutschen Honig in echte Delikatessen. Bio-Limetten, Burgundertrüffel und Madagaskar-Vanille sind nur einige der wertvollen Zutaten, die das Imkerglück verfeinern.

JANUR – Süßes Gold aus Java

JANUR Kokosblütenzucker verzückt mit Aromen von Karamellbonbons, malzigen Komponenten und manchmal mit einem Hauch Curry. JANUR-Gründerin Vivienne Vogt aus Passau vertreibt das süße Gold der indonesischen Insel Java und ist dabei eng verbunden mit den Menschen vor Ort.

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION



Kalieber – Ran an den Speck

Mit traditionellem Fleischhandwerk erobert der Wurst-Versand Kalieber das Internet – und Teller in ganz Deutschland. Hinter Kalieber stecken Fleischermeisterin Sarah und Kreativ-Koch Mirko Dhem aus dem Oldenburger Münsterland.

myChipsBox – Frisches aus der Chips-Küche

myChipsBox präsentieren die „wahrscheinlich leckersten Bio-Kartoffelchips der Erde“. Sorten wie „Tomate & Basilikum“, „Bengal Curry“, „Rote Beete“ oder „Wirsing“ begeistern mit Aroma, Knusprigkeit und Frische.

O'Donnell Moonshine – Brennkunst im Einmachglas

O'Donnell Moonshine aus Berlin braut Liköre und Weizenbrand nach alten Regeln der Brennkunst und verpackt ihre drei hochprozentigen Sorten in „Mason Jars“, also Einmachglas-Originale aus den USA.

OAKED Barrel Aged Cocktails – Un-FASS-bar gut

Fertig gemixte Cocktails werden bei OAKED Barrel Aged Cocktails für einige Wochen in Eichenholzfässern gelagert. Das macht sie samtig weich und harmonisch lecker.

olive joy – sortenreines Olivenöl

Die Macher von olive joy aus Berlin verfolgen jeden Schritt der Produktion ihres griechischen Olivenöls. So entsteht wunderbar fruchtiges Öl aus der Manaki-Olive, mittelfruchtiges aus der Athinolia-Olive und das ausgewogen fruchtige Koroneiki-Olivenöl.

Paleo Jerky – Fleisch, Fleisch, Baby!

Das Premium-Trockenfleisch der Berliner Manufaktur Paleo Jerky steckt voller Protein, ist low-carb, kalorienarm und laktosefrei. Es wird aus dem Fleisch von Weiderindern hergestellt und kommt in den Sorten „Original“, „Meerrettich“, „Habanero“ und „BBQ“ in die Tüte.

Schalotti – Herzhaft-süßes Zwiebelconfit

Die Schalotti Zwiebelconfits von Antonia Schlüter aus Hamburg sind süß, herzhaft und säuerlich zugleich und passen perfekt zu Quiche, Pfannkuchen, Pasteten und Co.

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen