



Missi Eis holt begehrte Auszeichnung „Goldenes Stanitzel“ erstmals nach Tirol

Geschäftsführerin DI Ingrid Kriegl darf sich bereits ein Jahr nach Gründung von „Missi-Eis“ über eine besondere Qualitätsauszeichnung freuen. Bei der wichtigsten Speiseeis-Verkostung Österreichs wurde ihr Haselnuss-Eis mit dem Goldenen Stanitzel ausgezeichnet. Drei weitere Medaillen erhielt sie für die Sorten Himbeere, Tiramisu und Joghurt-Kirsche.

Kitzbühel, 03. Juli 2019. Die begehrte Auszeichnung "Goldenes Stanitzel" wird jedes Jahr im Rahmen der Wieselburger Messe vergeben. Eine hochkarätige Fachjury hat aus den besten Produkten der heimischen Landwirtschaft und gewerblichen Betrieben gewählt: mit 100 von 100 Punkten wurde die Sorte Haselnuss in der Kategorie Milchspeiseeis zum Bundessieger gekürt. *„Ich freue mich sehr über diese tolle Auszeichnung! Was unsere Kunden schon immer an Missi-Eis schätzen, bestätigt jetzt auch eine Fachjury. Dies zeigt uns einmal mehr, dass wir mit unserem 100% natürlichen Tiroler Alpeneis auf dem richtigen Weg sind: Aus Überzeugung keine vorgefertigten Eismischungen, keine E-Nummern, keine Geschmacksverstärker, keine Farbzusätze und Aromen! Natur pur - frisch und hausgemacht. Danke an das gesamte Missi-Team!“* so Ingrid Kriegl, Missi Gründerin und Geschäftsführerin.

Als langjährige IT-Unternehmerin ist Ingrid Kriegl eine Quereinsteigerin in der Welt der Eis-Produktion. Im August letzten Jahres gründet die gebürtige Salzburgerin ihre zweite Firma und produziert naturbelassenes Alpeneis namens „Missi“ in Zusammenarbeit mit heimischen Bauern in Tirol. Die Mission ihres Startups: *„In enger Kooperation mit einheimischen Bauern das geschmackvollste und natürlichste Eis der Welt zu erzeugen.“* so Kriegl. Quer durch alle Bundesländer bestellen Hotels, Restaurants und Cafés das Tiroler Alpeneis – die Zustellung erfolgt täglich österreichweit. Das zu 100% handgemachte Patisserie-Eis wird in Mini-Manufakturen auf Bauernhöfen produziert - die frischen Rohstoffe können dadurch direkt am Ursprung verarbeitet werden.

Über Missi:

Die Firma Milli Eisgenuss GmbH wurde 2018 von DI Ingrid Kriegl in Kitzbühel, Tirol gegründet. Missi Eis ist 100% natürlich und 100% hausgemacht und verzichtet aus Überzeugung auf vorgefertigte Eismischungen, Farb- und Geschmackszusätze, Konservierungsmittel, Aromen sowie industrielle Bindemittel. Stattdessen werden frische Alpenmilch, Obers, Joghurt, Topfen und Butter aus Hof-Käsereien, vollreifes Obst und nur naturbelassene, hochwertigste Zutaten verarbeitet. Durch ein neuartiges Kooperationsmodell mit heimischen Bauern fördert Missi die Wertschöpfung auf österreichischen Bauernhöfen. www.misssi.at



Unter folgendem Link finden Sie passendes Bildmaterial sowie den Text als Word-File und PDF zum Download: <http://www.misssi.at/Presse/>

Für weitere Informationen oder Interview-Anfragen wenden Sie sich bitte an:

DI Ingrid Kriegl
Geschäftsführerin

Milli Eisgenuss GmbH
Marchfeldgasse 4e
6370 Kitzbühel

Tel.: +43 (664) 39 12 770
E-Mail: ingrid.kriegl@misssi.at