t begehrte Auszeichnung â€žGoldenes Stanitzelâ€œ erstmals nach Tirol an "BILD

ID: LCG19241 | 04.07.2019 | Kunde: Misssi | Ressort: Wirtschaft Ã-sterreich | Medieninformation

Geschäftsführerin Ingrid Kriegl darf sich bereits ein Jahr nach Gründung von Misssi-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-Kirsch.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank: © Misssi Eis

Kitzbühel (LCG) – 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 Misssi-Eis schätzen, bestätigt jetzt auch eine Fachjury. Dies zeigt uns einmal mehr, dass wir mit unserem 100 Prozent 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 Misssi-Team!", so **Ingrid Kriegl**, Misssi-Gründerin und Geschäftsführerin.

Als langjährige IT-Unternehmerin ist 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 „Misssi" in Zusammenarbeit mit heimischen Bauern in Tirol.

> Die Mission ihres Start-ups: „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 Prozent handgemachte Patisserie-Eis wird in Mini-Manufakturen auf Bauernhöfen produziert. Die frischen Rohstoffe können dadurch direkt am Ursprung verarbeitet werden.

Über Misssi-Eis

Milli Eisgenuss wurde 2018 von **Ingrid Kriegl** in Kitzbühel, Tirol, gegründet. Misssi-Eis ist 100 Prozent natürlich und 100 Prozent 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 Misssi-Eis die Wertschöpfung auf österreichischen Bauernhöfen. Weitere Informationen auf https:// www.misssi.at.

+ + + BILDMATERIAL + + +
Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf https:// www.leisure.at . (Schluss)