



Bubble Tea geht auch ohne Giftstoffe

EmK produziert Bubble Tea Aromen und den "Bobamat" in Deutschland

Top-Info: Unternehmen aus Südniedersachsen bringt serientaugliche Apparatur für die Produktion von eigenen, gesundheitlich unbedenklichen Bubble-Tea-Bobas auf den Markt. Nach den neuesten Schreckensberichten zu krebserregenden Substanzen in Bubble Tea Aromen und Fruchtperlen aus Taiwan weht aus einem kleinen Dorf in Südniedersachsen frischer Wind in die heftig kritisierte Bubble-Tea-Gastroszene.

EmK, ein Unternehmen der Ernestine Gastronomievertriebs GmbH, hat eine serientaugliche Apparatur entwickelt, mit der die angesagten Fruchtperlen im Bubble Tea - die sogenannten Bobas - ganz einfach und für jedermann sogar mit Bio-Zutaten selbst herzustellen sind. Denn krebserregende Stoffe wie Styrol, Acetophenon und bromierte Substanzen, wie sie jetzt in Fruchtperlen eines Großherstellers aus Taiwan entdeckt wurden, sind in Lebensmitteln definitiv verboten.

Import von Bubble Tea Aromen aus Fernost nicht mehr notwendig

Top-Info: EmK produziert bereits elf eigene Bubble-Tea-Sirupe in Kattenburg und stellt höchste Ansprüche an Qualität und Inhaltsstoffe. Das Unternehmen aus Albrechtshausen hat es sich zum Ziel gesetzt, Bubble Tea in Europa zu dem zu machen, was es dem Ursprung nach ist: eine Mischung aus gesunder Ernährung und cooler Erfrischung für jedermann. Bereits mit der Produktion ihrer eigenen Bubble-Tea-Sirupe haben die Albrechtshäuser eindrucksvoll unter Beweis gestellt, dass der aufwendige Import von Sirupen aus Fernost nicht mehr notwendig ist. "Für die Gewissheit, ein Produkt höchster Qualität zu erhalten, das nach unseren eigenen strengen Vorgaben in Deutschland produziert wird, zeigen sich unsere Kunden überaus dankbar. Wir freuen uns, ihnen die Qualität bieten zu können, die sie von uns erwarten und vor allem - die sie verdienen", betont das Unternehmen. Die Verwendung von Fruchtsaftkonzentraten, der Einsatz natürlicher Aromen und der Verzicht auf Azo-Farbstoffe, der Verzicht auf Verdickungsmittel und der Verzicht auf einfachen Zucker kennzeichnen die neuen Sirupe.

Der Qualität und Sortenvielfalt sind keine Grenzen gesetzt

Top-Info: Der Durchmesser der Fruchtperlen ist von 5 bis 12mm einstellbar und nimmt damit die Angst vor der Gefahr des Erstickens bei Kleinkindern. Während offensichtlich nur zwei Großwerke aus Fernost existieren, die die sogenannten Popping-Bobas herstellen, haben die Albrechtshäuser mit dem "Bobamat" ganz im Stillen eine serientaugliche Apparatur entwickelt, mit der auch die Bubble-Tea-Bobas ganz einfach und für jedermann selbst herzustellen sind. Vom Bio-Fruchtsaft bis hin zu klassischen Alkoholika - der Qualität, Kreativität und Sortenvielfalt bei der Herstellung von Bubble-Tea-Bobas sind keine Grenzen mehr gesetzt. Der "Bobamat" produziert die Fruchtperlen mit einem Durchmesser von 5 bis 12??mm. Somit können auch deutlich kleinere Bobas im Vergleich zum bekannten Standard hergestellt werden und auch die Angst vor der Gefahr des Erstickens bei Kleinkindern ist damit nicht mehr gegeben.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bubbletea-hersteller.de

Pressekontakt

Ernestine Gastronomievertriebs GmbH

Herr Martin Behling
Domäne Albrechtshausen 1-2
37191 Kattenburg

emk-online.de
martin.behling@emk-online.de

Firmenkontakt

Ernestine Gastronomievertriebs GmbH

Herr Bert Schumann
Domäne Albrechtshausen 1-2
37191 Kattenburg

emk-online.de
info@emk-online.de

Gegründet wurde das Unternehmen als Ernestine Gastronomievertriebs GmbH 1998. In den ersten drei Jahren wurde zunächst im Bahnhof von Göttingen auf nur 7 m² Fläche ein Steh-Café errichtet und betrieben, das mit bis zu 1.200 zahlenden Gästen zur vielschichtigen Erfahrungsgrundlage für den heutigen Vertrieb und die Fähigkeit zur ganzheitlichen Beratung von Gastronomie-Konzepten wurde.

Parallel zu dieser gastronomischen Unternehmung wurde schon 1998 die Entwicklung eigener Backmischungen begonnen, die später unter der Marke **bakers secret®** einen gewissen Stellenwert im Bereich der erlebnisorientierten Gastronomie erlangt hat.

Es folgte die Schaffung der Marken **Island Dream®** und **Cool Freeze®** zunächst für flüssige Konzentrate und hochwertige Spirituosen sowie später für Trockenprodukte wie Softeis-Mixes und Frozen Yogurt Produkte. Seit 2010 steht **Cool Freeze®** auch für innovative Entwicklungen im technischen Bereich. Seit 2009 verfügt die Ernestine GmbH über einen eigenen Produktions-Standort in Kattenburg für alle flüssigen Produkte und lässt in zwei deutschen und einem italienischen Werk die dehydrierten Produkte nach eigenen Rezepturen fertigen. Die jüngsten Marken **whitehouse - the yogurt company®** und **FunTea®** beschäftigen sich mit Frozen Yogurt und Bubble Tea.

Im Laufe der Jahre wurden verschiedene Vertretungen für ausgewählte Gastro-Techniken übernommen. Die eigenen technischen Entwicklungen betreffen vor allem leistungsfähige und wartungsarme Refill-Systeme für die Getränketechnologie und die Sonderbauten vornehmlich für die auf Weihnachtsmärkten benötigten Techniken. Der Bereich Entwicklung nimmt ständig zu.

Durch die Gründung einer eigenen Werbe- und Marketing-Abteilung in 2004, die Grafiker, Redakteure und Content-Manager beschäftigt, kann EmK heute eine Vielzahl an Dienstleistungen für die Kunden erbringen. Darüber hinaus bestehen zu Designern, Innenarchitekten und Ladenbauunternehmen enge Kontakte.

Anlage: Bild

