

Liebe Gaumenfreunde,

erfreuen Sie sich und Ihre Gäste mit der neuartigen, gastroerproben – von mir entwickelten TRAUBONA®:

einer naturtrüben, alkoholfreien Gourmetschorle, hergestellt nach einer raffinierten Rezeptur – frei von jeglichem Zusatz und Konservierungsstoffen.

Ihre Vorteile sind:

Feinschmeckerqualität und Top-Frische
hohe Gästezufriedenheit und Effektivität
genaue Kalkulation, sowie keine Schankverluste
weniger Arbeitsaufwand und Personalkosten
optimale Kontrolle und Umsatzsteigerung

Viel Spaß beim ausprobieren von TRAUBONA®, dem Wohlfühldrink, wünscht Ihnen

Ihre Gastrokollegin



Iris Wittmann

Pressestimmen (Auszüge)

Die Rheinpfalz:

Traubona: "Schorle" auch für Autofahrer

... Immer Saftschorle, Wasser oder Softdrinks ...

Iris Wittmann, Gastronomin und Ernährungswissenschaftlerin aus der "Petersilie" am Römerplatz, hat nach einjähriger Probezeit in Ihrer Gaststätte gestern ein Getränk vorgestellt, das eine Marktlücke schließen soll: Traubona

Bild:

Das freut uns

Die neue Schorle Traubona der Bad Dürkheimer Gastronomin Iris Wittmann – alkoholfreier Traubengenuss made in Pfalz.

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung:

Neuer Drink aus Traubensaft

... Er vereint die Süße und Frucht reifer Trauben auf harmonische Weise mit feinen Zitrus-Aromen. Die Raffinesse der exklusiven Komposition liegt in der Kombination dieser Zutaten: Saft von bukettreichen Rebsorten wie Muskateller, Scheurebe oder Kerner direkt vom Winzer, frisches Quellwasser, Limonen-Essenzen und Zitronensaft bilden die Grundlage. Kohlensäure sorgt für zartes Moussieren.

Leo:

Gourmet-Schorle mit Geschmack. Erfrischend anders

... Mit rund 170 Kilokalorien pro Liter ist Traubona ein eher leichter Genuss. Der Wohlfühldrink aus Bad Dürkheim kommt ohne Zusatz von Zucker und Konservierungsstoffen aus. Am besten schmeckt die Feinschmecker-Schorle bei sechs bis sieben Grad Trinktemperatur. Traubona wird in 0,5-Liter-Glasflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt.



Informationen und Bestellung:

Weinstube Petersilie
Iris Wittmann
Römerplatz 12
67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322 - 4394
weinstube-petersilie@t-online.de

www.stocke.de

Wohlfühl-Schorle

Erfrischend anders.
Kein Alkohol –
viel Geschmack



fresh-drink simply the best

kein alkohol – viel geschmack

Traubona[®]

TRAUBONA[®] heißt das jüngste Erzeugnis der Bad Dürkheimer Ernährungswissenschaftlerin Iris Wittmann. Die erfahrene Gastronomin widmet sich seit Jahren auch der Entwicklung neuer Produkte in den Bereichen Ernährung und Genuss.

TRAUBONA[®] ist ein alkoholfreier Erfrischungsdrink. Die Schorle für Gourmets vereint die Süße und Frucht reifer Trauben auf harmonische Weise mit erfrischenden Zitrus-Aromen und Essenzen. Die Raffinesse der exklusiven Komposition liegt in der Kombination bester Zutaten: Saft von bukettreichen Rebsorten direkt vom Winzer, reines Quellwasser und Limonen-Essenzen aus Spanien in einem sorgsam ausgetüftelten Mischungsverhältnis bilden die Grundlage. Kohlensäure sorgt für zartes Prickeln auf der Zunge.

Mit rund 170 Kilokalorien pro halbem Liter ist TRAUBONA[®] ein eher leichter Genuss. Der Wohlfühldrink aus Bad Dürkheim kommt ohne Zusatz von Zucker und Konservierungsstoffen aus. Am besten schmeckt die Feinschmecker-Schorle bei sechs bis sieben Grad Trinktemperatur. TRAUBONA[®] wird in 0,5-Liter-Glasflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt.

