

DR. Icecream: Das reisende Eislabor

„Dr. Icecream“ Marcus Nülken präsentiert seine besonderen Eiskreationen auf Märkten und Volksfesten wie der Düsseldorfer Kirmes. Wenn in seinem reisenden Eislabor Sahne, Milch, Zucker und frische Früchte auf den minus 196 Grad kalten flüssigen Stickstoff von Messer treffen, entsteht neben jeder Menge Gasnebel auch eine leckere Eiscreme. Dabei dauert es vom Mischen der Zutaten bis zum schleckfertigen Produkt gerade mal 60 Sekunden. Der Stickstoff ist in dieser Zeitspanne schon verdampft. Das Minuteneis gibt es – täglich wechselnd – nur in drei verschiedenen Sorten, damit alle verderblichen Zutaten bis zum Abend restlos aufgebraucht werden können.

<https://newsroom.messergroup.com/de/dr-icecream-das-reisende-eislabor/>

Kontakte

Angela Giesen	Diana Buss
Manager Communications	Senior Vice President, Corporate Communications
angela.giesen@messergroup.com	diana.buss@messergroup.com
+49 2151 7811-331	+49 2151 7811-251
+49 174 3281184	+49 173 5405045