

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 Ingredienzen bis zum Abend restlos aufgebraucht werden können.

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

Kontakte

Angela Giesen

Manager Communications

angela.giesen@messergroup.com

+49 2151 7811-331

+49 174 3281184

Diana Buss

Senior Vice President, Corporate Communications

diana.buss@messergroup.com

+49 2151 7811-251

+49 173 5405045