



Smoozy Suzy: Innovativer Tiefkühl-Smoothie begeistert Gastronomie

Tiefkühl-Smoothie made in Austria – DIE Lösung für Gastronomie und Hotellerie

Graz, Oktober 2017. **Schnell, einfach und vor allem frisch gemixt: Smoozy Suzy – ein Smoothie der schneller zuzubereiten ist als ein Cappuccino – erobert gerade die österreichische Gastronomie- und Hotellerieszene. Das Besondere an Smoozy Suzy: Früchte, Superfoods, Säfte, Pürees und Gewürze sind fix, fertig einzeln portioniert und tiefgefroren und müssen nur noch mit Wasser gemixt werden. Ob im Café, an der Cocktail-Bar oder am Frühstücksbuffet – Smoozy Suzy ist die ideale Lösung für perfekten Smoothie-Genuss in der Gastronomie und Hotellerie.**

Frisch gemixt – die Idee zu Smoozy Suzy

Die Zubereitung eines echten Smoothies, der einen hohen Anteil an ganzen Fruchtstücken aus Obst und Gemüse enthält, ist nicht nur zeitintensiv sondern stellt auch eine aufwendige Kalkulation und Kostenkontrolle dar. Aus dieser Problemstellung heraus entstand bereits vor drei Jahren die Idee einen Smoothie für die Gastronomie zu entwickeln, der schnell und einfach – ohne aufwendige Einschulung – zuzubereiten und kalkulierbar ist. Gemeinsam mit Experten aus der Fruchtverarbeitungs-, Getränke-, Gastronomie- und Tiefkühlbranche entstand ein qualitativ hochwertiges Produkt, das alle Problemfaktoren bei der Zubereitung eines Smoothies abdeckt: Smoozy Suzy ist fix fertig abgepackt, einzeln portioniert, tiefgefroren bis zu 2 Jahre haltbar und in 30 Sekunden fertig gemixt.

Ein System – verschiedenste Einsatzmöglichkeiten

Ob im Café, an der Cocktail-Bar, am Frühstücksbuffet, als Begrüßungsgetränk oder als Basis für Desserts wie z.B. Sorbets – für alle Bereiche wurden spezielle Lösungen gefunden Smoozy Suzy anzuwenden und ganzjährig zu genießen.

„Die Zubereitung eines frischen Smoothies erfordert Zeit, die das Personal in der Gastronomie und Hotellerie oft nicht hat. Noch dazu ist die Menge von Obst und Gemüse schwer kalkulierbar, was wiederum dazu führt, dass Früchte weggeworfen werden müssen. Dieses Problem in der Gastronomie haben wir erkannt und bieten mit Smoozy Suzy einen qualitativ hochwertigen und natürlichen Smoothie an“, erklären die beiden Geschäftsführer Robert Scholz und Markus Schmidl die Idee zu Smoozy Suzy, mit der sie seit dem Launch im August 2017 äußerst erfolgreich sind.



PRESSEAUSSENDUNG

Smoozy Suzy ist bereits in ausgewählten Lokalen in der Steiermark erhältlich. Momentan wird gerade der Markt in Wien und Niederösterreich sowie Salzburg, Oberösterreich und Tirol aufgebaut.

Über Smoozy Suzy

Smoozy Suzy besteht aus Früchten, Multi-Zutaten-Püree aus ganzen Fruchtstücken, Säfte, Gewürze und Superfoods. Die Früchte werden schockgefroren somit bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten. Die fix fertig portionierte, tiefgefrorene Einzelpackung wird nur mit Wasser gemixt, keine Zugabe von Eiswürfeln oder Säften oder Joghurt notwendig. Deshalb schmeckt Smoozy Suzy zu 100% nach der jeweiligen Sorte.

Smoozy Suzy gibt es aktuell in 4 verschiedenen Sorten: Tropic Twister (Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange), Royal Berry (Heidelbeere, Erdbeere, Banane, Aronia), Vista Purista (Apfel, Karotte, Orange, Banane, Sanddorn) und Green Chiller (Birne, Apfel, Pfirsich, Kiwi, Gurke, Quinoa). Weitere Sorten werden passend zur Jahreszeit entwickelt. In jedem Smoothie befinden sich zusätzliche Superfoods, die besonders nährstoffreich und förderlich für die Gesundheit und das Wohlbefinden sind.

Fotos:

Robert Scholz und Markus Schmidl, Credit Melbinger

Smoozy Suzy Sorten, Credit Smoozy Suzy

Smoozy Suzy Image, Credit fotolia.com

www.smoozysuzy.com

Kontakt

Smoozy Suzy Produktentwicklung und Vertrieb GmbH

office@smoozysuzy.com

0660/69 13 212