

**Globaler Food-Trend mit vielfältigen Möglichkeiten**

## **The smooth revolution: iSi Nitro**

**Wien, 6. Juni 2019 | Hippe Bars und Cafés in New York, Berlin und auch Wien haben ihn bereits auf der Karte, denn er überzeugt mit erstaunlicher Aromenvielfalt und unglaublich cremiger Textur: Nitro Coffee. Ab sofort kann man das neue Geschmackserlebnis in der Gastronomie, im Eventcatering aber auch zu Hause im Handumdrehen zubereiten und genießen: Das heimische Traditionsunternehmen iSi präsentiert mit iSi Nitro und den dazu gehörigen iSi Nitro Chargern nun das wohl einfachste System für die Zubereitung von Nitro Coffee und anderen Nitro Kreationen. Das handliche, flexible und platzsparende System im eleganten Edelstahl-Look ist ab sofort im ausgewählten Fachhandel, Großhandel und im iSi Webshop erhältlich.**

Als einer der schnellst wachsenden Food-Trends ist Nitro Coffee in aller Munde. Dabei wird Cold Brew Coffee, der schon auf Grund der kalten Extraktion einen geringeren Bitterstoff- und Säureanteil aufweist, mit reinem Stickstoff versetzt, womit ein intensiveres, abgerundetes Geschmackserlebnis entsteht. Das unterstreicht die natürliche, leicht süße Note von Cold Brew Coffee, ganz ohne Zucker und zugesetzte Milchprodukte – und somit ohne zusätzliche Kalorien. *„Nicht nur Kaffee-Fans in aller Welt, sondern auch wir als Wiener Traditionsunternehmen sind von dem neuen Kaffeetrend begeistert und haben uns davon zu unserer Innovation 2019 inspirieren lassen. Das Ergebnis ist geschmacklich und visuell absolut überzeugend“*, so iSi Culinary Geschäftsführerin Maria Fürnhammer-Roskopf. Auch optisch sorgt Nitro Coffee – idealerweise in konischen Gläsern serviert – mit einem faszinierenden Kaskadeneffekt und einer samtigen Schaumkrone für Begeisterung.

### **Höchste Qualitäts-Standards**

Wie bei jeder Kaffee- und Cocktailkreation die Qualität der Zutaten eine entscheidende Rolle spielt, wird das Thema auch beim iSi Nitro groß geschrieben. Konzipiert für Profianwendungen von Bartender/innen und Baristas und mehrfach qualitätszertifiziert, ist das Nitro System unkompliziert und sicher in der Anwendung. Verglichen mit kompakten Zapfanlagen ist das iSi Nitro System handlich und flexibel einsetzbar, da es vollkommen autark verwendbar und mit niedrigen Initial- und Wartungskosten verbunden ist. Auch die Reinigung ist äußerst komfortabel: Sämtliche Bestandteile des iSi Nitro sind spülmaschinenfest.

## Beyond Coffee: Nitro Teas & Drink

Ob Nitro Coffee mit Tonka-Bohnen, Nitro Ice-Tea oder außergewöhnlichen Cocktailkreationen – der Kreativität sind mit dem iSi Nitro keine Grenzen gesetzt. Die trendigen Nitro Drinks sind die zeitgemäße Ergänzung einer Menükarte – in der Bar, im Coffee Shop, im Restaurant und bei Events. Showeffekt inklusive!

## Infobox: Der neue iSi Nitro

### iSi Nitro

- 1 l Füllmenge
- Für Kaltanwendungen zwischen 1°C und 30°C geeignet
- Leichte Bedienung und Reinigung: Spülmaschinengeeignet
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl für hohe Langlebigkeit und Sicherheit.
- NSF-zertifiziert und für Profiküchen entwickelt.

### Die iSi Nitro Chargers

- 2,4 g reiner Stickstoff pro Kapsel – mit Füllgarantie
- Produziert nach HACCP und höchste Hygienestandards – garantiert keine Ölrückstände
- Wiederverwertbarer, hochwertiger Stahl
- Made in Austria

### Bezugsquellen:

- Erhältlich im ausgewählten Fachhandel, Großhandel (z.B. Transgourmet, AGM, Kastner) sowie im iSi Onlineshop auf <https://isi-shop.com/>

## Über iSi

Die iSi GmbH wurde im Jahr 1964 in Wien als „iSi Metallwarenfabrik“ gegründet und ist bis heute ein eigentümergeführtes Unternehmen. Die Unternehmensgruppe besteht aus den drei Teilbereichen „iSi Kulinarik“, „iSi Components“ und „iSi Automotive“. Wobei in sämtlichen Sparten der Fokus auf der Herstellung von Druckgasbehältern liegt. Neben dem Sitz in Wien ist die iSi Gruppe heute mit Produktions- und Vertriebsstandorten weltweit vertreten und verkauft ihre Produkte in mehr als 90 Ländern. Seit 1984 ist Mag. Christian C. Pochtler geschäftsführender Alleingesellschafter.

### Rückfragehinweis

#### iSi GmbH

Kürschnergasse 4, 1210 Wien  
Tel. +43.1.250.99 0  
presse@iSi.com

#### Pressekontakt

currycom communications GmbH  
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien  
Klaus Jürgen Wegenstein | Cornelia Sima, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel  
Tel.: +43.1.599 50  
[kjw@currycom.com](mailto:kjw@currycom.com) | [cornelia.sima@currycom.com](mailto:cornelia.sima@currycom.com) | [martina.wenzel@currycom.com](mailto:martina.wenzel@currycom.com)

## DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL & iSi Rezepte

Um die abgebildeten Pressefotos in Druckqualität und alle iSi Rezepte herunterzuladen, bitte auf die blauen Hyperlinks klicken. Bitte beachten Sie den Fotocredit: © iSi GmbH



### iSi Nitro System

[Download Bild](#)



### Nitro Coffee

[Download Bild](#)

[Download Rezeptkarte](#)



### NITRO 43

[Download Bild](#)

[Download Rezeptkarte](#)



### Nitro Turmeric Tea

[Download Bild](#)

[Download Rezeptkarte](#)

#### Rückfragehinweis

**iSi GmbH**

Kürschnergasse 4, 1210 Wien

Tel.: +43.1.250.99 0

presse@iSi.com

#### **Pressekontakt**

currycom communications GmbH

Mariahilferstraße 99, 1060 Wien

Klaus Jürgen Wegenstein | Cornelia Sima, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel

Tel.: +43.1.599 50

[kjw@currycom.com](mailto:kjw@currycom.com) | [cornelia.sima@currycom.com](mailto:cornelia.sima@currycom.com) | [martina.wenzel@currycom.com](mailto:martina.wenzel@currycom.com)