

Vienna Bar- & Spiritsfestival 2019: iSi Nitro als Gast an der größten Bar der Welt

Wien, 12.11.2019 | Erstaunliche Aromenvielfalt und unglaublich cremige Textur: Nitro Coffee überzeugt nicht nur in hippen Bars und Cafés in New York, Berlin und Wien sondern auch beim Vienna Bar- & Spiritsfestival 2019. Die Wiener Hofburg verwandelte sich in die größte Cocktail-Bar der Welt und dort präsentierte das heimische Traditionsunternehmen iSi mit iSi Nitro das wohl einfachste System für die Zubereitung von Nitro Coffee, Tea und Cocktails.

Als einer der schnellst wachsenden Food-Trends ist Nitro Coffee in aller Munde und konnte auch am Hotspot für angesagte Drinks und edle Spirituosen überzeugen – dem Falstaff Bar- & Spiritsfestival in der Wiener Hofburg. Neben Nitro Coffee begeisterten trendige Nitro Cocktails & Mocktails die Festivalbesucher. Vor allem optisch waren die außergewöhnlichen Nitro-Drinks mit einem faszinierenden Kaskadeneffekt und einer samtigen Schaumkrone das Highlight des Abends. „iSi steht für Inspiration und Experimentierfreude und bietet für viele Anwendungen in der Bar das richtige Werkzeug. Mit unserem iSi Nitro System verändern wir das Erlebnis Cocktail. Das Ergebnis ist geschmacklich und visuell absolut überzeugend“, so iSi Culinary Geschäftsführerin Maria Fürnhammer-Roskopf.

Als besonders innovative Nitro-Cocktail-Kreation begeistert unter anderem der Nitro Coffee Gin Tonic – sowohl optisch als auch geschmacklich. Bei dieser trendigen Rezeptur wird Cold Brew Coffee, der schon auf Grund der kalten Extraktion einen geringeren Bitterstoff- und Säureanteil aufweist, mit reinem Stickstoff versetzt. Dadurch verändern sich das Mundgefühl und der Geschmack des Kaffees – ohne weitere Zusätze schmeckt Cold Brew Coffee auch ohne Milch und Zucker cremig und süß. In Kombination mit den herben Aromen von Gin wird der Cocktail zu einem absoluten Geschmackserlebnis! Der trendige Drink ist auch alkoholfrei als Nitro Tonic zu genießen.

Das Rezept zum Nitro Coffee Gin Tonic und viele weitere Rezepte finden Sie unter:

[isi.com/kulinarik/rezepte/rezept/nitro-coffe-gin-tonic](https://www.isi.com/kulinarik/rezepte/rezept/nitro-coffe-gin-tonic)

iSi Produkte u.a. erhältlich im iSi Webshop:

[isi-shop.com](https://www.isi-shop.com)

PRESSEINFORMATION



DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die abgebildeten Pressefoto in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden:
[Download](#) | © iSi GmbH / Karo Pernegger



Bartender Thomas Bascha präsentierte den iSi Nitro Coffee Gin Tonic



„iSi Burrata“ mit Wien Gin, Tomate, Basilikum und Burrata Espuma



Festivalbesucher genossen die iSi Nitro Cocktailkreationen



Verkostung der iSi-Cocktails beim Vienna Bar- & Spiritsfestival



iSi-Team präsentierte beim Vienna Bar- & Spiritsfestival trendige Drinks



Bartender Thomas Bascha mit iSi Nitro

Kontakt für Rückfragen

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

Pressebetreuung

currycom communications GmbH
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien
Klaus Jürgen Wegenstein | Mag. (FH) Martina Wenzel
Tel.: +43.1.599 50 | kjw@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

Über iSi

Die iSi GmbH wurde im Jahr 1964 als 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.