OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 24.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 22:31 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/sanlucar-bringt-ein-fruchteis-auf-den-markt

SanLucar bringt ein Fruchteis auf den Markt



SanLucar, die Premiummarke für Obst und Gemüse, startet mit Fruitissimo eine neue Produktlinie und bringt ein Fruchteis in den Lebensmitteleinzelhandel, das sich durch einen hohen Fruchtanteil, eine besonders cremige Textur sowie pflanzenbasierte, vegane und laktosefreie Rezepturen auszeichnet.

Das SanLucar Fruitissimo-Eis wurde zunächst gemeinsam mit deutschen Händlern für den deutschen Markt entwickelt. Auf Basis dieses Konzepts wird das neue SanLucar Premium-Fruchteis ab Juni zunächst im deutschen Einzelhandel erhältlich sein. Aufgrund des sehr positiven Feedbacks hat SanLucar beschlossen, diese neue Produktlinie international auszurollen. Sie wird beispielsweise auch in Indien oder im Fernen Osten erhältlich sein.

Mit Fruitissimo führt SanLucar eine neue Marke ein, mit der das Unternehmen seine Fruchtkompetenz in weitere Produktkategorien ausweitet. Ausgehend von der täglichen Arbeit mit Obst und der engen Zusammenarbeit mit seinen Meisteranbauern ist ein

Premium-Fruchteis entstanden, das den Geschmack reifer Früchte erstmals auch im Tiefkühlregal erlebbar macht. Damit setzt das Unternehmen bewusst einen Kontrast zu klassischen, stärker sahnebasierten Eiskonzepten.

Das Ergebnis ist ein Fruchteis mit klarem Fokus auf die Frucht. Je nach Sorte enthält Fruitissimo bis zu 48,5% Frucht und wird je nach Variante mit Fruchtstücken, Zitronenzeste oder Nussstücken veredelt. So entsteht ein intensives, natürliches Geschmackserlebnis mit sichtbaren Zutaten und feiner, cremiger Textur. Das Eis ist vollständig pflanzlich, vegan und laktosefrei, die fruchtbasierten Sorten zudem fettfrei. Hergestellt wird Fruitissimo in Deutschland und kommt ohne künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe aus.

Zum Start sind sechs Sorten erhältlich: Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Mango, Zitrone und Haselnuss. Fruitissimo gibt es als 420-ml-Becher (UVP 6,99 €) für den Konsum zu Hause.

„Wir wollten nicht einfach nur ein weiteres Eis kreieren, sondern etwas, das wirklich zu uns passt. Wenn man so lange wie wir mit Obst arbeitet, entwickelt man ganz automatisch einen gewissen Premiumanspruch – und genau diesen wollten wir in die Tiefkühlabteilung bringen. Dieses Konzept mit Fruitissimo von einem einzelnen Produkt zu einer ganzen Linie auszubauen, mit weiteren Produkten bereits in Entwicklung, ist für uns der richtige nächste Schritt“, so Armin Rehberg, CEO von SanLucar, und ergänzt: „Unser Eis ist fruchtiger, gesünder und natürlicher; also kommt und Taste the Sun.“

Für den Handel bietet das Fruitissimo-Eis mehrere konkrete Vorteile. Eine Haltbarkeit von 18 Monaten ab Produktion sorgt für eine verlässliche Planung und flexible Lagerung eines solch einzigartigen Produkts. Gleichzeitig unterstützen der hohe Fruchtanteil und die pflanzenbasierte Positionierung eine klare Differenzierung innerhalb der Tiefkühlkategorie. Und das alles im typischen, unverwechselbaren SanLucar-Stil.

Quelle: SanLucar