

PRESSEMITTEILUNG

Osterüberraschung: Dooley's Toffee Liqueur Ice Cream von Bayne Traditionsunternehmen in 4. Generation trifft Start-Up. Das erste Speiseeis mit Dooley's Toffee Cream Liqueur

Düsseldorf/Eckernförde (Ostsee): 4. März 2021 Bayne Ice Cream, das junge Unternehmen aus Düsseldorf, launcht gemeinsam mit dem traditionsreichen Spirituosenhersteller Waldemar Behn aus Schleswig-Holstein ein weiteres Gourmetprodukt: „Dooley's Toffee Liqueur Ice Cream“ – seine einzigartige Toffee-Caramel-Rezeptur wird aus Original Dooley's Toffee Cream Liqueur und bester Vollmilch hergestellt. Rechtzeitig zu Ostern erhalten Liebhaber von Eis, Toffee und Wodka das neue Produkt im Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Bayne ist mit seinen weiteren Produkten u.a. bei EDEKA und REWE gelistet.

Produkt und Vertrieb:

Das neue Speiseeis „Dooley's Toffee Liqueur Ice Cream“ schmeckt nach Toffee-Karamell und bezieht seine sahnige Note aus dem Dooley's Toffee Cream Liqueur und der Vollmilch. Diese stammt von lokalen Bauern aus der Umgebung der Eismanufaktur im Norden. Kaufen dürfen Kunden das alkoholhaltige Eis ab einem Alter von 18 Jahren.

Der 450 ml Becher wird für €4,99 (UVP) vor Ostern im LEH in über 100 neu gewonnenen Märkten angeboten.

Christopher und Alexander Trigg, die Gründer von Bayne Ice Cream, sind große Dooley's Liebhaber. Bevor sie Waldemar Behn die Kooperation vorgeschlagen haben, tüftelten sie in ihrer Eismanufaktur an dem besten Geschmackserlebnis aus Toffee-Cream und Speiseeis. Im Januar dieses Jahres stand die Rezeptur und die Kooperationspläne nahmen Gestalt an.

Christopher Trigg, verantwortlich für die Rezepte: „Das neue Produkt ist unsere Liebeserklärung an den Original Dooley's Toffee Cream Liqueur. Unsere Großmutter Bayne, die unsere Geschäftsidee begründete, hätte sich über dem Eis noch eine Extraportion Dooley's gegönnt. Sie hat immer gerne noch einen draufgesetzt.“

Rüdiger Behn, geschäftsführender Gesellschafter der Waldemar Behn GmbH zu dieser Lizenzkooperation: „Es freut uns sehr, dass wir mit einem so jungen und dynamischen Unternehmen wie Bayne kooperieren. Denn unser Cream-Liqueur Dooley's ist international höchst dotiert. Wir sind sicher, dass aus dieser Kooperation ganz im Sinne des Dooley's Claims eine „Love Affair“ wird.“

PRESSEMITTEILUNG

Die Sorbets von Bayne:

Die Cocktail Sorbets gibt es mit vier Geschmacksrichtungen. Aktuell sind Gin & Gently sowie Veneziano Spritz sehr begehrt. Für Ostern rechnet Alexander Trigg weiterhin mit Gin & Gently, sowie neu mit Dooley's Toffee Liqueur Ice Cream und mit Blick auf den Sommer insbesondere mit Frozen Rosé: „Die alkoholischen Bayne Sorbets als Sommerüberraschungen für die Party zu Hause. Unkompliziert und doch luxuriös.“ Es gibt sie in zwei Größen: 125 ml Becher – UVP € 2,49 (Kaufland und Globus) bis € 2,79 (Edeka); 450 ml Becher – UVP € 4,99. Die Empfehlung der Bayne Gründer: „Genießt Euer Lieblingsgetränk als Dessert!“

Pressekontakt:

Jutta Rubach – 0172 3921 310 - jrubach@rubach-pr.de - www.rubach-pr.de

Bildmaterial honorarfrei zum Abdruck

https://1drv.ms/u/s!Alzubo_5pos_iSxqrEepMtwCVc54?e=J6Pvvi

Über Bayne:

2019 gründeten die Brüder Alexander Trigg (33 Jahre) und Christopher Trigg (31 Jahre) gemeinsam mit ihrem Freund Che Ahlers (31 Jahre) in Düsseldorf Bayne. Alexander Trigg brachte nach erfolgreichem BWL-Studium seine Erfahrung als Marketingverantwortlicher bei Diageo in Spanien ein, Christopher Trigg arbeitete nach Sport- und BWL Studium für den Deutschlandvertrieb von Salesforce in Dublin, bevor er nach Berlin in das Fintech Funding Circle wechselte. Alex verantwortet Strategie und Marketing bei Bayne, Chris Finanzen und Produktion. Che Ahlers war zuvor erfolgreich im Verkaufsteam bei Omnea-Ströer sowie dem Start Up Seven Lanes. Jetzt kümmert er sich um Verkauf und Investment im gemeinsamen Unternehmen Bayne. Finanziert haben die drei Gründer ihr Unternehmen mit Eigenmitteln. 2019 erhielten sie € 24.000 vom NRW Gründer Award. Sie haben sich bewusst für Produktion und Lieferanten in und aus der Region entschieden. Einerseits um die gewünschte Qualität garantieren zu können, andererseits um einen Beitrag zur Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks zu leisten. www.bayneicecream.com

Über Waldemar Behn GmbH

Die Waldemar Behn GmbH ist ein familiengeführtes, unabhängiges Spirituosen-Unternehmen mit Sitz im Ostseebad Eckernförde/Schleswig-Holstein. Gegründet 1892, wird das Unternehmen heute von den Brüdern Rüdiger und Waldemar Behn in der 4.Generation geführt. Anfangs mit der Getränke-Versorgung des kaiserlichen Großbau-Projektes Nord-Ostsee-Kanal befasst, hat sich die Waldemar Behn GmbH heute zu einem international anerkannten Hersteller hochwertiger Spirituosen entwickelt. Die bekannteste Marke des Hauses ist Kleiner Feigling, seit seiner Markteinführung 1992 zum unangefochtenen Klassiker unter den Party-Spirituosen geworden. Mit Dooley's Original Toffee Cream Liqueur (2000) und DANZKA Vodka (2013) gelang dem Unternehmen der Einstieg in die internationalen Märkte. Behn-Produkte werden mittlerweile in 90 Länder der Welt exportiert. Der Verbundenheit zur Heimat jedoch weiterhin treu geblieben, produziert und vertreibt die Firma außerdem noch zahlreiche regionale Traditions-Marken wie Küstennebel, Friesengeist und Radeberger Kräuterlikör. www.behn.de / www.dooleystoffee.com