

Gestatten: Little Moons, die neuen Experten für Mochi Eis

Hamburg, Juli 2020. Wer kalte Genussmomente liebt, kommt diesen Sommer nicht an Little Moons vorbei. Die bunte Mochi Eis Sensation sorgt aktuell sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch im Social Web für einen aufregenden Hype. Inspiriert vom asiatischen Traditionsgebäck Mochi, überzeugt der einzigartige Neuzugang im Segment Eiscreme Konsumenten, die kulinarische Erlebnisse schätzen. Das Zusammenspiel aus bestem italienischen Speiseeis und einem Mantel aus weichem Reisteig nach japanischem Rezept bilden eine einmalige Fusion zweier Dessertküchen. Durch die Vielfalt der 12 glutenfreien und teilweise veganen Geschmackssorten ist das Mochi Eis von Little Moons der Sommerhit 2020.

Kulinarische Abenteurer müssen für neue Impulse diesen Sommer nicht weit reisen. Mit dem Newcomer Little Moons – einer einzigartigen Kombination aus hochwertigem italienischen Speiseeis und japanischem Reisteigmantel – können Konsumenten in den heimischen vier Wänden kulinarisch in die Ferne schweifen und den Wunsch nach Neuem stillen.



Gerade in der jungen Zielgruppe der Generation Y oder Z sind die bunten Leckerbissen aus dem Eiscremeregale, nicht zuletzt durch eine große Präsenz im Social Web, bereits sehr bekannt.



Ob Klassiker wie Vanille, Haselnuss und Erdbeere oder Exoten wie Kokosnuss, Matcha-Greentea und Yuzu Lemon – bei den 12 verschiedenen Varianten von Little Moons kommt wirklich jeder auf seine Kosten. Das ansprechende Design, eine aufmerksamkeitsstarke Online-Kampagne sowie die attraktive Zweitplatzierung der Pick & Mix Freezers, an denen Kunden verschiedene Sorten kombinieren können, machen Little Moons zum Verkaufshit am POS. Die glutenfreien Reisteigbällchen mit zwei veganen Sorten sprechen dabei zusätzlich die free from Zielgruppe an.

Aber was ist überhaupt Mochi? Mochis sind aus Japan stammende Reisküchlein, die mit Bohnenpaste, Lotuswurzeln oder ganzen Früchten gefüllt sind. Traditionell werden diese zum Neujahr verzehrt. „Wir sind mit Mochis aufgewachsen“, erklärt Vivien Wong, Gründerin von Little Moons, „für uns sind Mochis ein Stück Heimat, welches wir mit der Welt teilen möchten“. Mit Little Moons erhalten die traditionellen Mochis ein sommerliches Gourmet-Update und sind schon jetzt aus den deutschen Kühlregalen nicht mehr wegzudenken.



Asiatische Lebensmittel liegen eindeutig im Trend. Thailändisch, vietnamesisch oder japanisch – deutsche Konsumenten sind experimentierfreudiger geworden. Für alle, die einzigartige Geschmackserlebnisse erleben wollen, bieten Little Moons den perfekten Aufhänger. Denn das Besondere an den runden Eiscreme Leckerbissen ist ihre einzigartige Textur. Diese entsteht durch die süßliche, glutenfreie Klebreispaste, die den weichen Eis-Kern in einer dünnen Schicht umschließt.

Hohes Markeninteresse durch Social Media

Gesteigert durch eine aufmerksamkeitsstarke Online-Kampagne ist Little Moons die treibende Kraft hinter dem aktuellen Mochi Trend auf Social Media. Die #bitesizedadventures erfreuen sich gerade auf TikTok großer Beliebtheit und kreieren so eine enorme Nachfrage in einer jungen, kaufkräftigen Zielgruppe am POS. Das auffällige Packaging und die einzigartigen Farben der Mochi machen Little Moons dabei zum perfekten Accessoire für Instagram, TikTok und Co. und sprechen eine trendbewusste Käuferschaft an.

Das Little Moons Mochi Eis ist ab sofort in ausgewählten Edeka und REWE Märkten erhältlich.

- UVP 5,99 Euro

Über Little Moons

Das 2010 von den Geschwistern Howard und Vivien Wong gegründete Unternehmen Little Moons hat es sich zur Aufgabe gemacht, die japanische Köstlichkeit Mochi für jedermann zugänglich zu machen. Aus der Zusammenarbeit mit erstklassigen Küchenchefs und dem in der Kindheit verankerten Verständnis von Mochis entwickelten sie einzigartige, gefrorene Köstlichkeiten, die den britischen Süßwarenmarkt im Sturm eroberten. Die außergewöhnlichen Reisbällchen mit der cremigen Eisfüllung sind seit 2020 auch auf dem deutschen Markt erhältlich und überzeugen mit hochwertigen Zutaten und unverwechselbaren Texturen Jung und Alt.

Für weitere Informationen:

lauffeuer Kommunikation GmbH

Pauline Olders

Telefon: 040 – 716 61 33 - 25

Fax: 040 – 716 61 33 - 11

Email: pol@lauffeuer-kommunikation.de

Web: www.lauffeuer-kommunikation.de