

## FRISCO IMPERIAL krönt den Glacier des Jahres 2010

Rorschach, 9. September 2010 – **Die erfolgreichste Schweizer Glace-Marke feiert dieses Jahr nicht nur ihren 50. Geburtstag, sondern auch die spektakulärsten und verführerischsten Glace-Kreationen. Eine namhafte 4-köpfige Jury aus Pâtissier- und Kochprofis krönte am Frisco-Sitz in Rorschach Daniela Manser zum neuen Glacier des Jahres 2010.**

Obschon mit Glace hantiert wurde, ging es letzten Donnerstag in Rorschach heiss zu und her. Die Stimmung unter den zahlreichen Gästen war bestens und die Spannung während des Live von der Küche ins Auditorium übertragenen Finals kaum zu überbieten. Als Siegerin ging die 23-jährige Daniela Manser aus Appenzell hervor, die als Demichef Tournant unter der Leitung von Käthy Fässler im Hotel Hof Weissbad tätig ist.

Die drei Finalisten Daniela Manser, Murat Kirbeci und Rolf Schöpfer arbeiteten ab 10.00 Uhr in der Nestlé-Küche an ihren drei Glace-Kreationen. Hauptbestandteil der Kreationen bildete dabei das IMPERIAL Glace von FRISCO, das vor allem durch seine Premium Qualität, die rein natürlichen Zutaten und die Vielfalt der verschiedenen Aromen besticht.

Die Finalisten mussten folgende Kreationen in 3-Facher Ausführung erstellen:

- Ein Glace-Dessertteller aus Mousse, Gelée, FRISCO IMPERIAL Glace (Cremeglacen / Sorbets) und einer warmen Komponente
- Ein Coupe aus mindestens 75% FRISCO IMPERIAL Glace (Cremeglacen/Sorbets)
- Eine Ice Bombe für 8 Personen aus mindestens 70% FRISCO IMPERIAL Glace UND Sorbet

Während des ganzen Wettbewerbs wurden die Finalisten laufend von einer Kamera gefilmt. Vor dem Schlussgang mit der Live-Kreation der Ice Bombe, wurde den Gästen eine Zusammenfassung der am Morgen zubereiteten Dessertteller und Coupes präsentiert.

Die Jury, bestehend aus Rolf Mürner, Pâtissier Weltmeister 2007, Armin Fuchs, ehem. Coach der Kochnationalmannschaft, François Stahl, Leiter der Chocolat Academy Barry Callebaut und Rolf Fuchs, Sieger an der Berufs-WM 1998, zeichnete nach einem spannenden Finale Daniela Manser als Glacier des Jahres 2010 aus. Sie kann sich nun u.a. auf einen Kurs an der renommierten «Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie» in Frankreich freuen, den Sie nutzen wird, um sich auf die Kochweltmeisterschaft in Luxemburg vorzubereiten.

Wir von Frisco freuen uns auf Ihren Besuch am nächsten IMPERIAL Glace Masters und natürlich auf einen heissen Spätsommer.

---

**Für Bildmaterial:** [www.nestle.ch](http://www.nestle.ch) | [www.frisco-findus.ch/home/index2.html](http://www.frisco-findus.ch/home/index2.html)

**Für weitere Informationen:**

Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | Case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 51 24 | [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)