

Ausgabe 01/2020

FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Mönchengladbach, 18. Mai 2020

Mit diesem Presseservice liefert Valensina als eine der beliebtesten Fruchtsaft-Marken in Deutschland wissenswerte, lustige und manchmal auch skurrile Infohäppchen zu Themen aus der Fruchtsaftwelt, bietet praxisnahe Tipps und Tricks für den Einsatz von Fruchtsäften in der Küche und zeigt Hintergründe zur Herstellung von Fruchtsäften auf für Online- und Print-Redaktionen. Text und Bildmaterial stehen zur freien Verwendung. Für weitere Informationen können Sie uns gerne kontaktieren.

Ihr Presseservice Valensina

Heute für Sie:

- ✓ Kurz gecheckt
 - Aktuelles
 - Unser Saft-Star des Monats: 100 % Erntefrisch gepresst „Yuzu Orange Limette“
 - Zahl des Monats
- ✓ Saftcheck
 - Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft: Frischsaft
- ✓ Fruchtcheck
 - Die Orange
- ✓ Küchencheck
 - Lifehack: Kaffee mit Orangensaft



+++ Kurz gecheckt +++

Aktuelles

Gute Laune, süße Früchte, coole Drinks und laue Nächte. Im August feiern wir den Sommer, dass die Eiswürfel klirren. Mit gut gekühlten Getränken, köstlichen Grillpartys und unkomplizierter Ferienküche. Gut dazu passt der „Just Because Day“, also der „Einfach-so-Tag“, der am 27. August in den USA gefeiert wird, um die Menschen daran zu erinnern, auch mal Dinge zu tun, die weder nützlich noch hilfreich oder effektiv sind. Barfuß laufen, Danke sagen oder sich mit einem guten Buch und einem Glas Saft in den Lieblingssessel setzen, um eine Auszeit zu nehmen. Einfach nur so.

Unser Saft-Star des Monats: *100 % Erntefrisch gepresst „Yuzu Orange Limette“*

Was ist das?

Bei Valensina bedeutet 100 % Erntefrisch gepresst, dass die Früchte alle direkt nach der Ernte, also im Ursprungsland, frisch gepresst und dann durchgehend gekühlt werden, so dass der besonders natürliche Geschmack von frischem Saft erhalten bleibt. Diese besondere Sorte bekommt durch die Zitrusfrucht Yuzu und etwas Limettensaft ein extra-feines kulinarisches Upgrade. Die trendige Zitrusfrucht Yuzu ist eine Mischung aus Mandarine und Limette und so spannend und geheimnisvoll wie sie klingt, schmeckt sie auch. Da die zumeist in Japan geernteten Früchte nur wenig Saft liefern, gilt dieser als absolute Kostbarkeit.



Wie schmeckt's?

Direkt nach dem ersten Schluck macht sich die angenehme Süße von vollreifen, frisch gepressten Orangen breit. Durch das besondere fein-herbe Aroma der Yuzu und etwas Limettensaft bekommt der Saft einen extra erfrischend-fruchtigen Geschmack.

Zu welchem Anlass trinkt man ihn?

Dieser Saft ist an sich pur schon die perfekte Erfrischung für jede Tageszeit: zum Frühstück, als kleiner Snack am Vormittag oder als Drink am Abend. Wir finden, dass er auch ganz wunderbar zu Eiswürfeln gefroren in einen Campari-Orange passt oder dank seines exotisch-fruchtigen Aromas in Kombi mit Kokoswasser als cooler alkoholfreier Cocktail schmeckt. Und zur fruchtigsten Erfrischung des Sommers wird er, wenn man ihn pur in Eisförmchen gibt und in den Tiefkühler stellt.

Wo bekommt man ihn?

Da es sich um frisch gepressten Saft handelt, findet man das Produkt noch bis Ende September im Kühlregal im Supermarkt. 1 Liter, UVP 2,99 Euro



Ausgabe 01/2020

FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Zahl des Monats

38 Prozent der Deutschen trinken Fruchtsaft gern in Form von alkoholfreien Cocktails, denn alkoholfrei Feiern wird immer beliebter.

Quelle: VdF/Rheingold



+++ Saftcheck +++

Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft.

Man kann schon etwas ratlos werden, wenn man im Handel vor dem Saft- oder Kühlregal steht. Zum einen wegen der großen Sortenvielfalt, aber zum anderen auch wegen der prominenten Hinweise auf dem Etikett. An dieser Stelle erfahren Sie künftig mehr darüber, was sich hinter den Begriffen verbirgt, denn ob etwas sich Saft, Fruchtsaftgetränk oder Nektar nennen darf, regelt die Fruchtsaftverordnung.

Frischsaft

Frisch gepressten Saft kennen wir von zu Hause – wir pressen die Orangen selbst und genießen den Saft unmittelbar danach. Auch in guten Restaurants oder Hotels werden frisch gepresste Säfte angeboten. Und in manchen Supermärkten finden sich kleine Pressen, an denen man die Früchte vor Ort pressen und in Flaschen abfüllen kann. Produzierte Frischsäfte aus dem Werk sind maximal 5 Tage haltbar, weil sie nicht pasteurisiert (also erhitzt) werden. Selbst gepresst sollten die Säfte sogar innerhalb weniger Stunden konsumiert werden, damit man den vollen Geschmack und die besondere Frische schmeckt. Bei gekauftem Frischsaft empfiehlt es sich, ihn nach dem Öffnen der Flasche innerhalb von 2 Tagen aufzubrauchen und diese in der Zwischenzeit gut gekühlt aufzubewahren.



+++ Fruchtcheck +++

Die Orange

Alle Zitrusfrüchte enthalten reichlich Vitamin C, aber Orangen gehören mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt (53 mg/100g), Flavonoiden, wie Hesperidin, sowie weiteren Antioxidanzien und Vitalstoffen zu den gesündesten Lebensmitteln der Welt.

Die Orange ist eine Zitrusfrucht, die im Mittelmeerraum und in subtropischen Gegenden weltweit, vor allem in Spanien, Brasilien, China, Mexiko und USA angebaut wird. Es gibt viele verschiedene Sorten, die in Größe, Schalenstärke und Geschmack (von sauer bis süß) variieren. Die weltweit führende Sorte für Orangensaft ist die Valencia Orange. Orangen sind nicht nur eine hervorragende Quelle für Vitamin C, sondern liefern auch reichlich B-Vitamine wie Folsäure. Außerdem Provitamin A und Niacin sowie Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium, Phosphor und Kupfer. Diese Kombi kann das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduzieren. Außerdem soll das in Orangen enthaltene Hesperidin die altersbedingte Vergesslichkeit reduzieren, sowie das Risiko für grauen Star und Krebs verringern. Und die beste Nachricht ist, dass der Körper viele dieser Nährstoffe besser aus Orangensaft als aus der Frucht aufnehmen kann. Das konnten Forscher der Uni Hohenheim und Kiel zeigen. Und den Saft gibt es unabhängig von der Saison das ganze Jahr über.



+++ Küchencheck +++

Lifhack rund ums Thema Saft

Kaffee mit Orangensaft

Diese ungewöhnliche Getränke-Kombi wurde vom Café „Nami“ in Phoenix erfunden. Und so geht`s: Einfach ein Glas kalten Orangensaft langsam mit heißem Espresso auffüllen. Der Espresso setzt sich ab und es entstehen zwei Schichten. Schaut chic aus und macht aus dem Kaffee einen Sommer-Cocktail. Tatsächlich wird in Italien Espresso öfter mit einer Scheibe Orange oder Zitrone serviert, um den Kaffee weniger bitter zu machen. Außerdem soll die Kombi leichte Kopfschmerzen lindern. Da das im Espresso enthaltene Koffein dafür sorgt, dass die Schmerzreize nicht weitergeleitet werden. Dieser Effekt wird durch das Vitamin C aus der Orange verstärkt. Aus diesem Grund enthalten viele Schmerzmittel eine Kombi aus Koffein und Vitamin C.

Ausgabe 01/2020

FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Die Fruchtsaftpost ist ein monatlicher Service für Medien mit aktuellem Bild- und Textmaterial über Valensina zum Downloaden inklusive der Hinweise zu Credits. Wir freuen uns sehr, wenn die Themen für Ihre Publikation interessant sind und beantworten gern Ihre Fragen. Sollten Sie über einen kurzen Hinweis Valensina inhaltlich einplanen, freuen wir uns sehr. Alle Themen finden Sie gebündelt im Pressebereich auf www.valensina.de.

Weitere Informationen: www.valensina.de

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

Hersteller:

Valensina GmbH

Ruckes 90, 41238 Mönchengladbach

www.valensina.de

www.facebook.com/valensina.de

www.youtube.de/valensinade

www.instagram.com/valensina

Pressekontakt:

kommunikation.pur GmbH

Schirin Kunzendorf

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Tel.: +49.89.23 23 63 47; Fax: +49.89.23 23 63 51

E-Mail: kunzendorf@kommunikationpur.com oder

valensina@kommunikationpur.com

www.kommunikationpur.com