

Ausgabe 02/2020

FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Mönchengladbach, 15. Juni 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 „Roter Multi-Mix“
 - Zitat des Monats von Olaf Jark, Leitung Marketing
- ✓ Saftcheck
 - Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft: Gekühlter Direktsaft
- ✓ Trendcheck
 - Liquid Evolution
- ✓ Küchencheck
 - Popsicles



+++ Kurz gecheckt +++

Aktuelles

„Bisse richtig down, brauchse wat zu kaun, ne Currywurst“, schon Herbert Grönemeyer sang der Kult-Wurst 1982 eine Lobeshymne und am 4. September findet ihr zu Ehren jedes Jahr der Tag der Currywurst statt. Das soll nämlich der Tag sein, an dem Herta Heuwer 1949 in Berlin die Currywurst erfand. Ob die Geschichte stimmt und sie nicht doch in Hamburg oder Ruhrgebiet erdacht worden ist, darüber streiten Küchenhistoriker und da wollen wir uns auch gar nicht einmischen. Wahr ist allerdings, dass sie unfassbar beliebt und Kult ist. Und damit Sie auch zu Hause in den Genuss dieser Spezialität kommen können, gibt es von uns ein einfaches Rezept für eine legendäre Currysauce.

Currysauce mit Orangensaft

Für 6 Personen: 1 rote Zwiebel, ½ rote Chili, 1 daumengroßes Stück Ingwer (alle drei Zutaten fein gehackt), 2 EL Rapskernöl, 40 g Tomatenmark, 3 TL Currypulver, 2 TL Paprika, 2 EL Rohrohrzucker, 75 ml Valensina Erntefrisch Gepresst Orange, 400 g passierte Tomaten, 1 kleine Zimtstange, Salz, Pfeffer

Zwiebel, Chili und Ingwer im Öl unter Rühren 3 Minuten dünsten. Dann Tomatenmark, Currypulver, Paprika und Zucker kurz mitdünsten. Alles mit Orangensaft ablöschen und aufköcheln lassen. Die passierten Tomaten untermischen, Zimtstange zugeben, und die Sauce ca. 20 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Curry und Paprika



abschmecken. Zimtstange entfernen und die Sauce in ein sauberes Glas füllen. So hält sie sich mind. 1 Woche im Kühlschrank.

Unser Saft-Star des Monats: 100 % Erntefrisch Gepresst „Roter Multi-Mix“

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. Bei dieser besonderen Sorte wird der sonnige Geschmack von mindestens 1,8 kg Obst und Gemüse in eine Flasche gepresst. Das Tolle: So wie bei Valensina üblich, kommt auch der Neuzugang komplett ohne zugesetzten Zucker, Aroma- oder Konservierungsstoffe aus.

Wie schmeckt's?

Nach purer Lebensfreude! Ein bisschen so, als wäre man in eine Kiste mit frischem Obst gefallen. Würziger Apfel, saftige Orange, süße Erdbeeren, feine Himbeeren, kräftige Brombeeren und aromatische Blaubeeren erhalten durch einen Hauch Roter Bete einen feinen Kontrast und werden zu einem runden Mix mit einem außergewöhnlichen Geschmack.

Ausgabe 02/2020

FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Zu welchem Anlass trinkt man ihn?

Dieser Saft schmeckt pur als kleiner Snack am Vor- oder Nachmittag, ist aber auch als alkoholfreie Drinkalternative am Abend der Hit. Uns hat er übrigens besonders gut als Milchalternative fürs Porridge gemundet. Einfach Haferflocken und Saft über Nacht in den Kühlschrank geben und mit frischen Früchten und gehackten Mandeln anrichten.

Wo bekommt man ihn?

Da es sich um frisch gepressten Saft handelt, findet man das Produkt im Kühlregal im Supermarkt.

1 Liter, UVP 2,99 Euro





Zitat des Monats

Am 15. August feiern wir in diesem Jahr den internationalen Tag der Honigbiene, um darauf aufmerksam zu machen, wie wichtig die kleinen Saisonarbeiter für uns Menschen sind.



„Der Schutz der Wild- und Honigbienen ist Valensina ein besonderes Anliegen. Denn ohne Bienen gibt es keine Früchte und ohne Früchte keinen Saft“, sagt Olaf Jark, Leitung Marketing der Valensina GmbH. Bereits seit 2014 unterstützt der Fruchtsafthersteller die Initiative „Deutschland summt!“ bei ihren Aktivitäten zum Schutz der Wild- und Honigbienen. Außerdem wurde im Zuge der Kooperation das Firmengelände in Mönchengladbach-Giesenkirchen mit großem Wildbienenhotel und eigenen Honigbienenvölkern bienenfreundlich umgestaltet.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter valensina.de

Quelle: Valensina



+++ 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, Nektar oder Fruchtsaftgetränk nennen darf, regelt die Fruchtsaftverordnung.

Gekühlter Direktsaft

Direktsaft wird noch im Ernteland frisch gepresst und ganz schonend pasteurisiert, sodass der Geschmack und die Vitamine weitestgehend erhalten bleiben und der Saft einige Wochen haltbar ist. Das Besondere: Ab diesem Moment muss bei gekühltem Direktsaft die Kühlkette durchgängig eingehalten werden. Wichtig: Säfte aus dem Kühlregal sollten auch zu Hause gekühlt aufbewahrt und nach Anbruch innerhalb von zwei Tagen aufgebraucht werden.



+++ Trendcheck +++

Sober Curiosity Movement

Die lebensbejahende, aus den USA kommende Bewegung, deren Kernbotschaft auf Alkohol zu verzichten lautet, schwappt gerade nach Europa rüber und ist einer der Mega-Trends im aktuellen Food Report der Trendforscherin Hanni Rützler.

Bislang war jemand der keinen Alkohol trank entweder schwanger, krank oder musste aus religiösen Gründen darauf verzichten. So lauteten zumindest noch vor einigen Jahren die gängigen Vorurteile. Eine freiwillige Abstinenz war für die meisten undenkbar. In den letzten Jahren ist der Anteil der Menschen, die bewusster leben, auf ihre Ernährung achten und viel Sport treiben allerdings stetig gestiegen. Alkoholkonsum passt nicht zu ihrem Gesundheits- und Wellnessbewusstsein. Sie wollen auf Alkohol in Getränken verzichten, aber gleichzeitig den Geschmack und Genuss nicht missen.

Inzwischen wird man nicht mehr schief angesehen, wenn man etwas ohne Alkohol bestellen möchte. Keine Bar, die nicht Virgin Cocktails oder Mocktails anbietet. Dazu kommen auch immer mehr spannende Fruchtsaftkreationen in hervorragenden Qualitäten z.B. aus alten Apfel- oder Birnensorten.



+++ Küchencheck +++

Lifhack rund ums Thema Saft

Popsicles – Eis, Eis, Baby

Eis am Stiel gehört zu unseren liebsten Kindheitserinnerungen. Wahlweise schön erfrischend mit Orangengeschmack oder fein-cremig mit Vanille. Die Entdeckung haben wir übrigens einem glücklichen Zufall zu verdanken. 1905 soll der elfjährige Frank Epperson an einem kühlen Abend in Amerika auf der Terrasse seiner Eltern Limonade getrunken haben. Im Glas stand noch ein Löffel, den er zum Umrühren benutzt hatte. Als er später ins Haus ging, ließ er das halbvolle Glas draußen stehen. In der Nacht wurde es außergewöhnlich kalt: Die Temperaturen sanken auf unter null Grad Celsius. Als er am nächsten Morgen den Löffel aus dem Glas ziehen wollte, zog er - tada - die gefrorene Limonade mit heraus. Und schon war das Eis am Stiel geboren. Jahre später ließ er sich seine Erfindung patentieren und verkaufte das Eis unter dem Namen Popsicle. „Pop“ heißt nämlich Limo, und „sicle“ ist eine Abwandlung des englischen Worts für Eiszapfen.

Valensina Fruchtsäfte eignen sich ganz wunderbar für die Zubereitung von Eis am Stiel. Man benötigt lediglich Eisformen (die erhält man in gut sortierten Haushaltswarengeschäften), gibt den Saft bis knapp zwei Zentimeter unter dem Rand hinein, ergänzt nach Belieben Kräuter oder Früchte und stellt alles über Nacht ins Eisfach.

Ausgabe 02/2020

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