**Presseinformation**

# Prädikat „Bestes Bio“ für Rabenhorst Bio Haskap Beere

## Rabenhorst Bio Haskap Beere kann die Verbraucher-Jury überzeugen und erhält die Auszeichnung „Bestes Bio 2023“

**Unkel/Köln, November 2022.** Der innovative Bio-Direktsaft Rabenhorst Bio Haskap Beere erhält die Prämierung als „Bestes Bio 2023“. Bei der Befragung durch eine Konsumenten-Jury konnte der Direktsaft aus der neuen Superfrucht überdurchschnittlich überzeugen. Die Jury besteht aus ausgewählten Endverbrauchern, die die Produkte nach einer Reihe von Kriterien online beurteilen. Die Auszeichnung dient Verbrauchern als Orientierung, um qualitativ hochwertige Produkte erkennen zu können.

In seinem innovativen Bio-Direktsaft-Angebot stellt Rabenhorst die Haskap-Beere, die für ihre wertvollen Inhaltsstoffe sowie einen natürlichen Gehalt des Spurenelements Mangan bekannt ist, in den Mittelpunkt. Geschmacklich überzeugt der Bio-Direktsaft, der zu 100 Prozent aus handgepflückten Haskap-Beeren gewonnen wird, durch seinen lecker-fruchtigen Geschmack. Wie alle Rabenhorst Säfte wird auch die Haskap-Beere als purer Direktsaft aus der ersten Pressung der Frucht gewonnen und enthält ausschließlich die ursprünglichen, fruchteigenen Bestandteile.

Die Haskap-Beere – auch unter der Bezeichnung Maibeere, Blaue Heckenkirsche oder Honigbeere bekannt – stammt ursprünglich von der sibirischen Halbinsel Kamtschatka und wird in Deutschland aufgrund seiner ernährungspsychologischen Eigenschaften zu den so genannten „Superfruits“ gezählt. Charakteristisch für die Beerenfrucht ist ihr einzigartiger Geschmack. Darüber hinaus überzeugt die Beere mit ihrem natürlichen Mangan-Gehalt. Das lebensnotwendige Spurenelement trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. Im Körper ist das Mikroelement Bestandteil von Enzymen und unterstützt eine normale Bindegewebsbildung sowie die Erhaltung starker Knochen.

Rabenhorst steht für über 120 Jahre Wissen und Erfahrung in der Herstellung wohltuender Säfte in höchster Qualität. Aus erlesenen Früchten werden mit

**Pressekontakt** • Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH • Florian Asché/Sarah Vogel • Eugen-Langen-Straße 25 • 50968 Köln •
Telefon: 0221/30 99-0 • E-Mail: f.asche@jeschenko.de/s.vogel@jeschenko.de

Fingerspitzengefühl hochwertige Direktsäfte kreiert. Die unverfälschten Zutaten und das schonende Herstellungsverfahren – überwiegend in der hauseigenen Kelterei – garantieren nicht nur einen ausgezeichneten, natürlichen Geschmack, sondern auch eine Vielfalt an natürlichen Inhaltsstoffen. Mit den Rabenhorst Säften kann man sich ganz leicht etwas Gutes tun – egal ob als Ausgleich zum turbulenten Alltag oder als persönlichen Wohlfühlmoment.

**Pressekontakt** • Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH • Florian Aschè/Sarah Vogel • Eugen-Langen-Straße 25 • 50968 Köln •
Telefon: 0221/30 99-0 • E-Mail: f.asche@jeschenko.de/s.vogel@jeschenko.de