Presseinformation

Ausgezeichnete Gemüsesäfte von Rabenhorst

Die Gemüse Plus-Range mit den Premium-Säften Rabenhorst Immunkraft und Rabenhorst Basen-Balance erhält den All Beverage Award in der Kategorie Gemüsesäfte

Unkel/Köln, Juni 2023. Bereits zum zweiten Mal hat die All Beverage Award-Jury gemeinsam mit dem renommierten Fachmagazin RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel Neuheiten und Innovationen des Jahres in der Getränkebranche identifiziert und ausgezeichnet. Dabei konnten die Saftexperten aus Unkel am Rhein mit ihrer Gemüse-Plus Range voll überzeugen und wurden mit dem All Beverage Award in der Kategorie „Gemüsesäfte" prämiert. Die Jury begründet ihre Auswahl: „*Rabenhorst steht seit Jahren für zuverlässige Abverkäufe und Top-Qualität. Eben diese hat die Jury auch bei Immunkraft und Basen-Balance überzeugt. Positiv wurden zudem die unterschiedlichen Verwendungsanlässe bewertet: Basen-Balance ist ein attraktives Ganzjahresprodukt, Immunkraft wird in der Erkältungszeit punkten. Besonderes Verkaufsargument: Der Kunde benötigt für seinen Vitamin-Boost keinen Entsafter.*"

Rabenhorst Immunkraft und Rabenhorst Basen-Balance

Und das sind die beiden „gemüsigen" Gewinner, für die sich die Jury in ihrer Gesamtbewertung entschieden hat:

Rabenhorst Basen-Balance mit Zink ist ein Direktsaft aus Tomaten-, Rote-Bete-*, Kartoffel-*, Möhren-*, Sellerie-* und Zitronensaft, und wird durch Zink für einen normalen Säure-Basen-Haushalt ergänzt. Letzterer sollte bei einer ausgewogenen Ernährung im Gleichgewicht sein, kann aber durch verschiedene Faktoren wie Stress und wenig Bewegung negativ beeinflusst werden. Zahlreiche

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

Gemüsesorten und auch Zink können dabei helfen, den Säure-Basen-Haushalt ausgeglichen zu halten.

Rabenhorst Immunkraft mit Vitamin C und Zink ist ein Direktsaft aus Tomaten-, Möhren-, Sauerkrautsaft* sowie Pastinaken-* und Rote-Bete*-Saft kombiniert mit einem geschmackvollen Gewürzsalz. Dabei sind Teile des Saftes milchsauer vergoren, um einen milden und säuerlich-frischen Geschmack zu erhalten. Ergänzt wird der Gemüsemix durch Vitamin C und Zink, die zu einer normalen Funktion des Immunsystems beitragen.

* milchsauer vergoren

Beide Saftinnovationen sind dabei auch für eine vegane Ernährung bestens geeignet. Gemüsesäfte enthalten von Natur aus Zucker und kommen ohne jeglichen Zuckerzusatz aus.

Über Rabenhorst:
Rabenhorst steht für 125 Jahre Wissen und Erfahrung in der Herstellung wohltuender Säfte in Premium-Qualität. Aus erlesenen Früchten werden mit Fingerspitzengefühl und Handwerkskunst 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 Vielzahl an natürlichen Inhaltsstoffen. Mit den Rabenhorst Säften kann man sich ganz leicht etwas Gutes tun – für den persönlichen Wohlfühl-Moment im turbulenten Alltag.

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