

Presseinformation

Rote Bete ist Gemüse des Jahres 2023

Zahlreiche Rabenhorst Premiumsäfte enthalten das besondere Wurzelgemüse, das mit natürlichem Kalium zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks beiträgt.

Unkel/Köln, Mai 2023. Rote Bete wird vielseitig in Gastronomie und Ernährungswirtschaft eingesetzt, wobei die tolle Knolle sich stetig wachsender Beliebtheit erfreut. Der eigentümlich-erdige Geschmack überzeugt dabei in zahlreichen Variationen ebenso wie die indikativen Effekte des Gemüses: Das enthaltene Kalium trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei. Nicht verwunderlich also, dass der VEN (Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.) die Rote Bete nun zum Gemüse des Jahres 2023 auserkoren hat.

Rote Bete in Rabenhorst Premiumsäften

Da Rote Bete sowohl geschmacklich als auch indikativ eine hervorragende Zutat für leckere Premiumsäfte darstellt, haben die Saftexperten aus Unkel am Rhein sie in unterschiedlichen Saftkompositionen integriert.

a) Rabenhorst Rote Bete

Die volle Portion Rote Bete bietet der pure Direktsaft aus erster Pressung – ausschließlich die natürlichen Bestandteile des Gemüses geben diesem Saft den vollen Geschmack der Roten Bete.

b) Rabenhorst Gesunder Blutdruck

Rote Bete, Trauben und Bananen – das sind die Träger natürlichen Kaliums. Kalium wiederum trägt zu einer Aufrechterhaltung des normalen Blutdrucks bei. Außerdem enthält der Bio-Direktsaft Rabenhorst Gesunder Blutdruck natürliches Vitamin C aus Acerolakirschen, welches zur Unterstützung des Immunsystems beiträgt: Eine schöne Alternative

Presseinformation

zu purem Rote Bete Saft. Der Bio-Direktsaft kommt gemäß Gesetz ohne Zusatz von Zucker aus und ist für eine vegane Ernährung geeignet.

c) **Rabenhorst Basen-Balance mit Zink**

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

d) **Rabenhorst Immunkraft mit Vitamin C und Zink**

Der Direktsaft aus Tomaten-, Möhren-, Sauerkrautsaft* sowie Pastinaken-* und Rote-Bete*-Saft wird 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.

Zudem ist das geschmackvolle Gemüse noch in weiteren Saftkompositionen von Rabenhorst zu finden. Der Saftfinder auf der Website www.rabenhorst.de hilft dabei, den richtigen Saft mit den gewünschten Zutaten zu finden.

* milchsauer vergoren

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

Presseinformation

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.