

Presseinformation

NEU: Rabenhorst Bio-Direktsaft Haskap-Beere

Rabenhorst bringt mit seinem neuen Bio-Direktsaft eine neue Superfrucht ins Glas: die Haskap-Beere

Unkel / Köln, Oktober 2021. Mit der Einführung des **Bio-Direktsafts Haskap-Beere** stellt Rabenhorst erneut unter Beweis, wie sich die 120-jährige Expertise eines der führenden Premium-Safthersteller Deutschlands mit aktuellen Ernährungstrends verbinden lässt. In seinem neuesten 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 neue Bio-Direktsaft, der zu 100 Prozent aus handgepflückten Haskap-Beeren gewonnen wird, durch seinen leckeren 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. Durch das schonende Rabenhorst Pressverfahren bleiben die natürliche Struktur und eine Vielzahl der wertvollen Inhaltsstoffe der Frucht weitgehend erhalten. Der Rabenhorst Bio-Direktsaft Haskap-Beere ist in der 330 ml Braunglas-Einwegflaschen ab Oktober zu einem unverbindlichen Verkaufspreis von 11,99 Euro im Handel erhältlich.

Rabenhorst bringt die Superfrucht ins Glas

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.

Haus Rabenhorst steht für Säfte mit höchster Qualität

In der hauseigenen Kelterei des Familienunternehmens Rabenhorst werden sorgfältig ausgewählte, handgepflückte Haskap-Beeren in Bio-Qualität zu einem hochwertigen Bio-Direktsaft verarbeitet. Nach einer einmaligen Pressung der erlesenen Beeren, enthält der Bio-Direktsaft Haskap-Beere eine Vielzahl der natürlichen Inhaltsstoffe der Frucht. Die Produktneuheit Rabenhorst Bio-Direktsaft Haskap-Beere kommt wie alle Rabenhorst Direktsäfte ohne Zusätze aus und enthält zu 100 Prozent reinen Saft aus der Frucht. In der charakteristischen, nachhaltigen Rabenhorst Braunglas-Flasche abgefüllt, ist der Direktsaft vor äußeren Einflüssen geschützt und seine natürlichen Inhaltsstoffe bleiben optimal erhalten.

AB OKTOBER ERHÄLTlich:

Rabenhorst Bio-Direktsaft Haskap-Beere (330ml Braunglas-Einweg): 11,99 Euro (UVP)

Über Rabenhorst:

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