Presseinformation

Haus Rabenhorst holt 18-mal Gold

Haus Rabenhorst konnte auch dieses Jahr bei den Lebensmittelprüfungen der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) auf ganzer Linie überzeugen: Gleich 18 Produkte wurden mit der DLG-Gold Auszeichnung prämiert, davon acht mit Bestnote.

Unkel/Köln, September 2023. Haus Rabenhorst bestätigt auch im Jahr 2023 die besondere Qualität seiner Premiumfruchtsäfte im Rahmen der Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Nach eingehender Prüfung auf Basis von sensorischen, chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Analysen sowie der Überprüfung der Deklarationsgenauigkeit erhielten insgesamt 18 Haus Rabenhorst Produkte den Goldenen DLG-Preis: Die Rabenhorst-Säfte **Rabenhorst Streuobst-Apfelsaft BIO, Kirschnektar BIO, Orange-Sanddorn, Schwarze Johannisbeere Muttersaft BIO, Heißer Horst BIO** und das Neuprodukt **Rabenhorst Immunkraft** haben die umfangreiche Qualitätsprüfung mit großem Erfolg bestanden und auch der **Rabenhorst Ingwer BIO Mini** wurde in diesem Jahr wieder mit Gold ausgezeichnet. Die Sensorik-Bestnote erhielten bei der Bewertung gleich acht Produkte: **Rabenhorst Für den gesunden Durst, Apfel-Mango BIO, Pflaumi, Heißer Apfel-Ingwer BIO, Antistress BIO, Sauerkrautsaft BIO, Waldheidelbeere Muttersaft BIO** sowie das Neuprodukt **Rabenhorst Scharfes Gemüse BIO.** Auch **Rabenhorst Alles Gute BIO, Rabenhorst Ingwer-Mix BIO** und **Rabenhorst Maracuja BIO Mini** konnten bei der sensorischen Qualitätsprüfung, die als Prüfkriterien Farbe, Aussehen, Geruch, Geschmack und Harmonie umfasst, überzeugen.

Klaus-Jürgen Philipp, Geschäftsführer von Haus Rabenhorst, freut sich über die Auszeichnungen durch die unabhängigen DLG-Tests: „Neben den zahlreichen Gold-Prämierungen unserer Produkte freut es mich besonders, dass auch

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

unsere Neuprodukte in ihrer besonderen Qualität anerkannt werden. Wir verarbeiten nur erlesene Früchte und ein besonders schonendes Herstellungsverfahren garantiert den Erhalt einer Vielzahl an wertvollen Inhaltsstoffen. Dass dies jetzt auch durch die hervorragenden Testergebnisse für unsere Produkte von offizieller Seite bestätigt wurde, macht uns als Unternehmen sehr stolz."

Haus Rabenhorst – seit Jahren in den DLG-Qualitätsprüfungen erfolgreich

Mit über 125 Jahren Wissen und Erfahrung in der Herstellung wohlschmeckender Säfte in höchster Qualität konnten die Saftexperten von Haus Rabenhorst sich schon über etliche Auszeichnungen aus der Lebensmittelbranche freuen. Haus Rabenhorst hat neben zahlreichen DLG-Gold Prämierungen für Einzelprodukte bereits insgesamt zehnmal den Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) erhalten, davon zweimal in Gold. Der Bundesehrenpreis ist die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft für hervorragende Produktqualität.

Rabenhorst steht für über 125 Jahre Wissen und Erfahrung in der Herstellung wohlschmeckender Säfte in höchster 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 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 Wohlfühl-Moment. ***www.rabenhorst.de***

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