



Pressemitteilung

---

**Vegetarisch durch den Sommer: Gemüsesticks mit Dip**

## **Erfrischender Joghurt-Dip mit Graftschafter Goldsaft**

**Meckenheim, 2018** – Sommerzeit ist Picknickzeit! Ein Lunch im Freien bietet die ideale Gelegenheit, sich eine kleine Auszeit vom Alltagsstress zu nehmen – und dabei Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen. Mit den richtigen Snacks ist das kleine sommerliche Buffet schnell und unkompliziert hergerichtet. Ganz nach dem Motto „Gemüse ist das neue Fleisch“ präsentiert die Graftschafter Krautfabrik für Vegetarier und Gemüseliebhaber partytaugliche Gemüsesticks mit einem erfrischend-leichtem Joghurt-Dip mit Graftschafter Goldsaft.

Ob im Stadtpark oder mitten auf dem Land: Picknicks gehören zum Sommer einfach dazu und gelten als der Mini-Urlaub des Alltags. Fingerfood macht den Ausflug ins Grüne komplett. Dabei kommt es vor allem darauf an, dass die Snacks leicht zu verzehren, sommerlich frisch und für jeden genießbar sind. Gemüsesticks kommen immer mehr in Mode! Das Beste: Die vielfältige Auswahl an Gemüsesorten wie Möhren, Sellerie, Salatgurke, Mairübchen oder Paprika bringt nicht nur Farbe auf den Teller, sondern sorgt mit dem richtigen Dip für geschmackliche Highlights.

Das Rezept von Graftschafter für einen erfrischend-leichten Dip macht aus den Gemüsesticks einen Gaumenschmaus: Der Mix aus Joghurt und Quark verleiht dem Dip eine erfrischende Note, die reife Birne gepaart mit Graftschafter Goldsaft sorgt für eine natürliche Süße.

Graftschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Zuckersirup ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und daher auch für Veganer geeignet. Mit seiner unverwechselbaren und natürlichen Süße schafft es der Graftschafter Goldsaft jedes Sommer-Rezept zum geschmacklichen Highlight zu machen.

### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



## Pressemitteilung

---

### Rezept: Gemüsesticks mit Dip

#### Zutaten:

Gemüse nach Belieben einkaufen. Sehr gut eignen sich z.B. Möhren, Sellerie, Salatgurke, Mairübchen oder Paprika

#### Zutaten für den Dip:

100g Joghurt  
150g Quark  
1-2TL Graftschafter Goldsaft  
Salz und frischgemahlener Pfeffer  
1 reife Birne

#### Zubereitung:

Das Gemüse waschen und in kleine handliche Sticks schneiden. Für den Dip werden Joghurt, Quark und Graftschafter Goldsaft miteinander vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Birne wird geschält und entkernt. In feine Würfel geschnitten wird sie in den Dip untergehoben.

Weitere Informationen zu Graftschafter gibt es unter [www.graftschafter.de/rezepte](http://www.graftschafter.de/rezepte).

### Über Graftschafter

Seit genau 125 Jahren produziert die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Stolz und Leidenschaft natürlichen Spezialitäten. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und süßen Brotaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und rund 35.900 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Graftschafter-Gruppe gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Birnenkraut und die „Lütticher Delikatesse“, ein Fruchtaufstrich nach belgischer Rezeptur. Als jährliche Saisonvariante wird die Range „Graftschafter Winterzauber“ in drei Sorten angeboten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine). Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Weitere Informationen finden Sie unter [www.graftschafter.de](http://www.graftschafter.de)

### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)