



Pressemitteilung

Mit saisonalem Obst in den Frühling starten

Quinoa Milchreis mit frischen Früchten

Meckenheim, April 2018 – Endlich Frühling! Das heißt: Die Erdbeersaison beginnt. Für alle, die von den köstlichen Sommerfrüchten einfach nicht genug bekommen können, präsentiert Graftschafter ein leckeres und zugleich gesundes Rezept für Quinoa Milchreis mit den saisonalen Früchten. Der Kombination aus wundervoll nussigem Quinoa und himmlisch frischen Früchten wird durch den Graftschafter Goldsaft eine extra Portion Süße verliehen. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für den milden Frühling.

Mit den steigenden Temperaturen machen sich endlich wieder Frühlingsgefühle bemerkbar und das Bedürfnis, wieder an die frische Luft zu gehen und Aktivitäten im Freien auszuüben, ist enorm. Auch die Ernährung soll dabei leicht und frisch sein und nicht zu schwer im Magen liegen. Dafür bieten sich im Frühling Rezepte mit saisonalem Obst besonders gut an. Graftschafter präsentiert ein gesundes Rezept für einen aktiven Frühling: Quinoa Milchreis mit frischen Früchten. Besonders beliebt bei den Deutschen sind süße Erdbeeren, die somit optimal zum Quinoa Milchreis passen und ihn zu einem leckeren, schnell gemachten Snack für alle machen, die gerne Süßes essen und bereit sind, Neues auszuprobieren. Um dem Ganzen eine einzigartige Note zu verleihen, empfiehlt es sich, Graftschafter Goldsaft unter den Milchreis zu heben und damit den nussigen Geschmack des Quinoa mit einer feinen Süße zu veredeln. Neben Erdbeeren eignen sich auch andere Früchte hervorragend – je fruchtiger desto vitaminreicher.

Graftschafter Goldsaft ist naturreiner Zuckerrübensirup, der aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellt wird – natürlich und ohne jegliche Zusätze. Er entsteht allein durch das Eindicken des Rübensaftes, der aus gekochten Rübenschnitzeln abgepresst wird. Graftschafter Goldsaft eignet sich ideal als Zutat zum Backen, Kochen oder als Brotaufstrich zum Frühstück.

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 für Quinoa Milchreis mit frischen Früchten und Grafschafter Goldsaft

Für 2 Personen

Zutaten

60 g Quinoa

Etwa 200 ml Sojamilch

Eine Prise Salz

Etwas Vanille

Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup zum Süßen

Frisches, saisonales Obst zum Garnieren

Quinoa waschen und mit der Milch in einen Topf geben. Kurz aufkochen lassen, Salz, 2 TL Grafschafter Goldsaft und Vanille hinzufügen und dann 15 bis 20 Minuten auf niedrigster Stufe köcheln lassen – Packungsanleitung beachten, nach wie vielen Minuten der Quinoa gar sein sollte. Gut aufpassen und regelmäßig umrühren, da die Milch schnell überkocht. Warm oder kalt mit frischem Obst genießen, am besten passen Erdbeeren oder Banane und etwas Zimt.

Weitere Rezepte gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

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

Über Graftschafter

Seit genau 125 Jahren produziert die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Stolz und Leidenschaft natürliche 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 rund 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) ca. 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 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

Pressekontakt:

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