



Pressemitteilung

Schnell und lecker: Amaranthriegel mit Goji-Beeren

Graftschafter Krautfabrik präsentiert Rezept für den kleinen Hunger

Zu Beginn des Jahres beschäftigen sich viele Deutsche mit ihren Ernährungsgewohnheiten: Doch häufig werden die guten Vorsätze schnell vernachlässigt, wenn sich zwischendurch der kleine Hunger meldet. Graftschafter Krautfabrik präsentiert einen gesunden Snack, der bereits in fünf Minuten frisch zubereitet ist: Amaranthriegel mit Goji-Beeren. Amaranth ist ein proteinreiches Korn und schmeckt mit Graftschafter Zuckerrübensirup natürlich süß. Die Goji-Beere gehört zu den sogenannten Superfoods und enthält unter anderem viel Vitamin C, Magnesium, Kalium und Zink.

Meckenheim, Januar 2017. Ob im Büro, in der Bahn oder auf dem Weg zur Arbeit. Der Hunger meldet sich immer dann, wenn es gerade nicht passt. Eine genussvolle Alternative zu Süßigkeiten bietet die Variante von Graftschafter: Amaranthriegel mit Goji-Beeren. Der nährstoffreiche Snack eignet sich ideal für die kleine Pause und liefert neue Energie: Das proteinreiche Powerkorn Amaranth versorgt den Körper optimal mit leicht verwertbaren Nähr- und Vitalstoffen. Auch die Goji-Beeren besitzen einen außergewöhnlich hohen Anteil an wichtigen Nährstoffen sowie Mineralien und tragen zur Immunabwehr bei.

Das Beste: Der Snack ist in fünf Minuten zubereitet. Außerdem braucht man für die selbstgemachten Kreationen noch nicht einmal einen Ofen. Die fertigen Riegel für 30 Minuten in den Tiefkühler oder für 60 Minuten in den Kühlschrank legen – schon sind sie genussbereit. Graftschafter Goldsaft sorgt für die aromatisch-süße Verfeinerung. Der Sirup wird nur aus Zuckerrüben hergestellt und enthält daher wertvolle Inhalts- und Mineralstoffe. Die nahrhaften und leckeren Amaranthriegel sind schnell zubereitet und stillen den kleinen Hunger optimal.

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

Amaranthriegel mit Goji-Beeren

Für circa 20 Riegel

Zutaten

320 g Kakaobutter-Chips, im Wasserbad geschmolzen
240 g Amaranth gepufft
2 gestr. TL Bourbon Vanille, gemahlen
80 g geröstete Mandeln, gehackt
160 g Goji-Beeren
140 g Graftschafter Goldsaft
200 g weißes Mandelmus
40 g Kakao
2 TL gemahlener Zimt
1 Pr. Meersalz, jodiert

Zubereitung

Kakaobutter in einem kleinen Topf über dem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kakaobutter mit den anderen Zutaten vermengen. Die Masse auf ein Backpapier geben und zu einem Rechteck von ca. 36 x 20 cm und einer Dicke von ca. 1,5 cm formen. Ein zweites Backpapier darauflegen und die Masse kurz mit den Handflächen andrücken, um eine glatte Oberfläche zu erhalten. 30 Minuten im Tiefkühler oder 60 Minuten im Kühlschrank kühl stellen. Anschließend mit einem scharfen Messer in ca. 20 Riegel schneiden.

Rezepte mit dem Graftschafter Goldsaft gibt es auf www.grafschafter.de/rezepte.

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet seit über 120 Jahren Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. 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 hergestellt. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Weitere Produkte von der Graftschafter-Gruppe sind beispielsweise Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie Apfelschmaus, Birnen- und Pflaumenschmaus, Apfelschmaus Pur ohne jeglichen Zusatz von Zucker, die Lütticher Delikatesse aus Äpfeln, Birnen und Datteln, und Graftschafter Gourmet (Apfel-Cassis, Apfel-Holunder, Apfel-Ingwer). Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich Winterzauber in drei Sorten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine) angeboten. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Neben diesen Produkten werden auch die Graftschafter-Flüssigzucker-Spezialitäten an die weiterverarbeitende Industrie geliefert. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet und aus verschiedenen Zuckerarten speziell gemischt. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.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