

## PRESSEINFORMATION



April 2018

### Mit Keimling Naturkost die Picknick-Saison einläuten

Mit der Kombination aus gesunden, roh-veganen Spezialitäten von Keimling Naturkost und dem Hochleistungsstandmixer Vitamix® ASCENT A2300i wird der früh-sommerliche Picknick-Abend nicht nur für Rohköstler und Veganer zum Highlight. Mit den Ananas-Ringen Sugar Loaf, den Kokosnuss-Streifen, dem Erdnuss- und Cashewmus sowie Mango Kent Supreme und Cashewkernen sind Cocktails, Dips, vegane Eiscreme und andere kreative Picknick-Beilagen schnell zubereitet. Alle Lebensmittel und der Hochleistungsstandmixer können unter [www.keimling.de](http://www.keimling.de) bestellt werden.

Gesund, vegan, genussvoll und einfach in der Zubereitung – so lautet die Devise von Keimling Naturkost, dem Multichannel-Händler aus Buxtehude. Naturbelassen und ohne Zusatzstoffe bietet das Sortiment neben einer großen Auswahl an innovativen Küchengeräten auch aromatische Trockenfrüchte, Nüsse und eine Vielzahl an hochwertigen Bio-Lebensmitteln. Für die Zubereitung eines fruchtig-frischen Cocktails als Start in den Abend eignen sich z.B. die **Ananas-Ringe**



die **Ananas-Ringe Sugar Loaf** und die **Kokosnuss-Streifen**. Die exotischen Früchte sind nicht nur leckere Ge-

schmacksgeber, sondern enthalten viele wichtige Vitamine, Mineralien und Enzyme. Durch die bunte Farbe kommt zudem ganz natürlich Stimmung auf.

**Rohkost Ananas-Ringe Sugar Loaf: 200g für 8,95 €**

**Rohkost Kokosnuss-Streifen: 200g für 8,95 €**



Mit dem **Erdnussmus** und dem **Cashewmus** lassen sich im Handumdrehen herzhaftere Hummus-Varianten herstellen. Die beiden Produkte sind vegan, glutenfrei, laktosefrei und Bio-zertifiziert. Das Erdnussmus ist darüber hinaus reich an Magnesium und Zink. Das Cashewmus besteht zu 100 % aus fettfrei gerösteten Cashewkernen. Dank der nusseigenen Süße wird kein Zuckerzusatz benötigt. Eine natürlich-gesunde Dip-Variante für Gemüsesticks, Brot und Kartoffelecken.



**Erdnussmus: 500g für 5,95 €**

**Cashewmus (geröstet): 250g für 7,95 €**

**Mango Kent Supreme** und **Cashewkerne** sind die Zutaten für leckere vegane Eiscreme. Die Mango Scheiben stammen aus rein biologischem Anbau aus Mexiko und wurden schonend bei unter 40 Grad getrocknet. So behalten sie ihre Rohkostqualität und ihren intensiven Geschmack, der das Eis besonders aromatisch macht. Außerdem steckt die Mango voller Vitamin C, Vitamin E, B-Vitaminen und wichtiger Mineralstoffe wie u.a. Kalium, Magnesium und Kalzium. Die Cashewkerne stammen aus ökologischem Anbau in Indonesien und liefern viele Mineralien. Sie sorgen für die cremige Textur im Eis.



**Rohkost Mango Kent Supreme: 250g für 9,50 €**

**Cashewkerne: 200g für 5,95 €**



Damit die genannten Picknick-Beilagen und Desserts auch gelingen, empfiehlt sich ein guter und zuverlässiger Mixer. Der multifunktionale Hochleistungsmixer **Vitamix® ASCENT A2300i** vereint verschiedenste Küchengeräte in einer Maschine und ist nicht nur Mixer, sondern z.B. auch Eismaschine, Eiscrusher, Gemüseraspel, Getreidemühle, Suppenbereiter und Teigknetmaschine. Entwickelt für die langjährige, tägliche Nutzung werden die Geräte von Vitamix® schnell zum meistgenutzten Küchengerät im Haushalt, mit dem sich in Minutenschnelle frische und hausgemachte Gerichte zaubern lassen. Der A2300i ist wie alle Vitamix®-Geräte aus hochwertigstem Material hergestellt, einfach in der Bedienung und platzsparend. Mit der digitalen Zeitanzeige lassen sich Mixerergebnisse auf die Sekunde genau herstellen

**Vitamix® ASCENT A2300i für 599 €**

(bei Keimling Naturkost sind weitere Vitamix® Modelle vorhanden)

**Für die Zubereitung der Cashew-Mango Eiscreme schlägt Keimling Naturkost folgendes Rezept vor:**

#### **ZUTATEN**

300g Eiskwürfel

140g Mango Kent Supreme

140g Cashewkerne

8 Datteln Medjool

1 Prise Salz

**ZUBEREITUNG** mit dem Vitamix® Ascent A2300i

Alle Zutaten in den Mixer geben und bei höchster Stufe mit Hilfe des Stößels zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.

**Tipp:** Als erstes ein Stück frisches Obst oder Gemüse unter das Eis geben, damit sich die Messer nicht festsetzen. Für Mango-Eis bietet sich zusätzlich die Verwendung einer Karotte an, die das Eis gleichzeitig schön gelb färbt.

**Bei Rückfragen zu Produkten von Keimling Naturkost stehen wir jederzeit sehr gerne zur Verfügung. Druckfähiges Bildmaterial findet sich unter folgendem Link:**

[http://bit.ly/kml\\_frühsommer\\_grillen](http://bit.ly/kml_frühsommer_grillen)

### **Über Keimling Naturkost**

Keimling Naturkost ist seit über 34 Jahren die erste Adresse für gesunde und natürliche Ernährung in bester Bio-Qualität. 1984 als emporstrebender Naturwarenhandel gegründet, gehört Keimling Naturkost heute zu den größten europäischen Distanzhändlern, die mit ihrem Sortiment einen roh-veganen und fitten Lebensstil unterstützen. Neben Küchengeräten wie Hochleistungsstandmixern, Slow-Juicern oder Dörrgeräten vertreibt das Unternehmen natürliche Nahrungsergänzungen, Superfoods, Greenfoods, unbehandelte Trockenfrüchte und Nüsse sowie basische Lebensmittel und Körperpflege, vieles sogar in Rohkostqualität. Alle Lebensmittel sind absolut frei von tierischen Erzeugnissen oder synthetischen Zusatzstoffen. Im eigenen, speziell konzipierten Kurskonzept – der Keimling® RohAkademie® - wird Erfahrung und Fachwissen rund um das Thema gesunde Ernährung und schonende Verarbeitung der Bio-Produkte vermittelt. Viele davon gibt es sogar in Rohkostqualität. Durch die Trocknung der Rohstoffe unter 45 Grad bleibt dabei ein Maximum an wertvollen Vitalstoffen und Aromen enthalten. Keimling Naturkost ist ein nachhaltig agierendes Unternehmen und achtet auf die Ressourcenschonung vom Anbau und der Herstellung aller Produkte bis hin zur Auslieferung an den Kunden. Mehr Informationen unter [www.keimling.de](http://www.keimling.de)

**Pressekontakt:**



sieben&siebzig GmbH  
rudi-dutschke-straße 26  
10969 Berlin

Michael Stoephasius  
Tel.: 030-6881 206 45  
stoephasius@sieben-siebzig.de  
[www.sieben-siebzig.de](http://www.sieben-siebzig.de)

sieben&siebzig ist eine 2004 gegründete, auf ökologische, faire und nachhaltige Produkte spezialisierte PR- und Marketing Agentur mit Sitz in Berlin und München.