

Pressemitteilung

Neu im Sortiment von Keimling Naturkost: Vegafino® - der Veggie Drinks Maker

Vegane Drinks zum Selbermachen

Buxtehude, 18.10.2013 – Wenn der Duft von Vanille, Zimt und Mandeln in der Luft liegt, ist der Winter nah. Mit dem neuen Vegafino® von Keimling Naturkost können jetzt vegane Drinks aus Getreide, Samen und Nüssen selbst hergestellt werden – nahrhaft, günstig, schnell und frisch. Verfeinert mit den richtigen Gewürzen wird das Getränk zur perfekten Einstimmung auf die kalte Jahreszeit.

Wissen, was drin ist

Vegane Getränke müssen längst nicht mehr aus dem Supermarkt kommen. Mit dem Vegafino® von Keimling Naturkost können köstliche Drinks ganz einfach zuhause zubereitet werden - ohne Erhitzung und Homogenisierung. So bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe und Aromen erhalten.

Vegane Drinks in 5 Minuten

Ob mit Getreide, Nüssen, Samen oder Hülsenfrüchten: Durch die kinderleichte Bedienung des Vegafino® sind vegane Drinks in wenigen Minuten zubereitet. Je nach individuellem Geschmack können verschiedene Zutaten ausgewählt, kombiniert und z.B. mit Gewürzen wie Vanille, Zimt oder Kardamom verfeinert werden – fertig sind die eigenen, veganen Getränke. Toller Nebeneffekt: Der Trester aus dem Sieb kann zu leckerem Konfekt, Kuchenböden oder Kräckern weiterverarbeitet werden.

Gesunde Alternative

Getreide- und Nussdrinks sind nicht nur bei Rohköstlern und Veganern gefragt, sondern auch eine gute Alternative für Allergiker. Da pflanzliche Drinks weder Laktose noch Milcheiweiß enthalten und Soja oder Reis kein Gluten, können auch Allergiker mit Glutenunverträglichkeit oder Laktoseintoleranz Drinks mit Vegafino® zubereiten. So bringt der Veggie Drinks

Pressekontakt
Jung von Matt/relations
Fee Surges
Schanzenstraße 29
51063 Köln

fee.surges@jvm.de
Tel. 0221. 650 61 160
Fax 0221. 650 61 111

Kontakt
Keimling Naturkost GmbH
Andrea Gesang
Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude

gesang@keimling.de
Tel. 04161. 5116 143
Fax 04161. 5116 270

Maker mehr Abwechslung in die tägliche Ernährung von Rohköstlern, Veganern, Allergikern und allen, die sich gesund ernähren wollen.

Rezeptidee für die mild-süße Kokosmilch

Zutaten:

50 g Kokosmehl
1 Prise Salz
1 EL Keimling Agavendicksaft
2 TL Zitronensaft
1 l lauwarmes Wasser
1 Messerspitze Zimt

Zubereitung:

Die Zutaten in das Sieb des Vegafino® geben und in den mit 1 Liter Wasser gefüllten Behälter stellen. Mit einem Stabmixer bei niedrigster Geschwindigkeit langsam für etwa eine Minute zu einem feinen Drink verarbeiten. Dabei den Mixer auf und ab bewegen. Anschließend mit dem Stößel die letzte Flüssigkeit aus dem Sieb drücken, so dass nur noch der trockene Kokostrester darin übrig bleibt.

Tipp:

Dieses Rezept funktioniert sogar ohne Stabmixer. Dafür statt des Stabmixers einfach den mitgelieferten Vegafino®-Stößel mehrmals (ca. 20 mal) auf und ab bewegen, bis sich das Wasser in einen leichten Kokosdrink verwandelt.

Pressekontakt
Jung von Matt/relations
Fee Surges
Schanzenstraße 29
51063 Köln

fee.surges@jvm.de
Tel. 0221. 650 61 160
Fax 0221. 650 61 111

Kontakt
Keimling Naturkost GmbH
Andrea Gesang
Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude

gesang@keimling.de
Tel. 04161. 5116 143
Fax 04161. 5116 270

Rezeptidee für den leckeren Erdmandel-Kakao mit Kokos-Schoko-Note**Zutaten:**

50 g Erdmandelmehl (Chufas)
1 Prise Salz
1 – 2 EL Keimling Agavendicksaft
1 TL Zitronensaft
1 l lauwarmes Wasser
4 EL Keimling Kokos-Traum Schoko

Zubereitung:

Die Zutaten in das Sieb des Vegafino® geben und in den mit 1 Liter Wasser gefüllten Behälter stellen. Mit einem Stabmixer nun bei niedrigster Geschwindigkeit langsam für etwa eine Minute zu einem leckeren Kakao verarbeiten und dabei den Mixer auf und ab bewegen. Anschließend mit dem Stößel die letzte Flüssigkeit aus dem Sieb drücken, sodass nur noch der trockene Erdmandel-Trester darin übrig bleibt.

Tipp:

Mit dem Erdmandel-Trester können noch himmlische Chufa-Konfekte hergestellt werden. Dafür einfach den Trester zusammen mit Datteln und etwas Vanille durch die Greenstar™ Elite-Saftpresse geben, zu einem Teig verkneten und zu kleinen Konfekt-Kugeln formen.

Pressekontakt
Jung von Matt/relations
Fee Surges
Schanzenstraße 29
51063 Köln

fee.surges@jvm.de
Tel. 0221. 650 61 160
Fax 0221. 650 61 111

Kontakt
Keimling Naturkost GmbH
Andrea Gesang
Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude

gesang@keimling.de
Tel. 04161. 5116 143
Fax 04161. 5116 270



Bildunterschrift: Vegafino® - der Veggie Drinks Maker.
(Foto: Keimling Naturkost)



Bildunterschrift: Der Vegafino® stellt in sekunden-schnelle eine leckere Kokosmilch her. (Foto: Keimling Naturkost)



Bildunterschrift: Der Vegafino® zaubert winterliche Drinks wie den Erdmandel-Kakao.
(Foto: Keimling Naturkost)

Pressekontakt
Jung von Matt/relations
Fee Surges
Schanzenstraße 29
51063 Köln

fee.surges@jvm.de
Tel. 0221. 650 61 160
Fax 0221. 650 61 111

Kontakt
Keimling Naturkost GmbH
Andrea Gesang
Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude

gesang@keimling.de
Tel. 04161. 5116 143
Fax 04161. 5116 270

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Copyright: Fotos bitte nur mit Quellenangabe Keimling Naturkost verwenden.

Weiteres Bildmaterial erhalten Sie gerne auf Anfrage unter 0221/650 61-160 oder fee.surges@jvm.de

Das ist Keimling Naturkost

Keimling ist Ihre erste Adresse für rohköstliche Ernährung, Inspiration und Wohlbefinden. 1984 als Naturwarenhandel gegründet, ist aus dem Unternehmen aus Buxtehude mittlerweile der größte deutsche Versandhandel für Roh- und Naturkost geworden. Keimling verfügt unter anderem über Handelspartner in der Schweiz, Österreich und Frankreich. Neben praktischen Küchenhelfern, nährstoffreichen Green Foods und unbehandelten Trockenfrüchten bietet Keimling eine basische Körperpflege-Linie an. In speziell konzipierten Rohkostwochen wird Fach- und Praxiswissen rund um das Thema Rohkost vermittelt. Keimling ist ein nachhaltig agierendes Unternehmen und achtet außerdem auf die Ressourcenschonung von Anbau und Herstellung aller Produkte bis hin zur Auslieferung an den Kunden.

Mehr Informationen unter <http://www.keimling.de>

Pressekontakt
Jung von Matt/relations
Fee Surges
Schanzenstraße 29
51063 Köln

fee.surges@jvm.de
Tel. 0221. 650 61 160
Fax 0221. 650 61 111

Kontakt
Keimling Naturkost GmbH
Andrea Gesang
Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude

gesang@keimling.de
Tel. 04161. 5116 143
Fax 04161. 5116 270