

Pressemitteilung

Keimling Naturkost präsentierte Neuheiten auf der BIOFACH 2014

Multitalente liegen im Trend

Buxtehude, 18.02.2014 – Noch mehr Vitamine, noch mehr Geschmack: Das ist der Trend bei den Saftpressen. Keimling Naturkost ist spezialisiert auf Geräte, die hochwertige Säfte herstellen und präsentierte auf der BIOFACH 2014 die Saftpressen-Neuheiten der Firma Excalibur®. Die Geräte sind die Multitalente unter den Saftpressen und bereiten, je nach Modell, neben frischen Säften auch Muse, Sorbets oder Nussdrinks her. In Deutschland sind die Entsafter erstmals ab März bei Keimling Naturkost erhältlich.

Winfried Holler, Gründer und Geschäftsführer von Keimling Naturkost, freut sich über den Erfolg auf der Messe: „Wie jedes Jahr ist die BIOFACH für uns eine gute Plattform, um den hohen Qualitätsanspruch von Keimling Naturkost zu präsentieren. An unserem Stand konnten die Besucher erfahren, wie vielfältig, einfach und geschmackvoll die vitale Ernährung ist. Neben praktischen Küchenhelfern zeigten wir die aktuellen Trends in der Rohkost-Küche. Dazu gehörten die beiden Excalibur-Entsafter, welche die Besucher live erleben und sich von dem außergewöhnlichen Ergebnis selbst überzeugen konnten.“

Die Form macht den Unterschied.

Die beiden ExcaliburTM-Entsafter sind die Neuheiten im Sortiment von Keimling Naturkost und die Multitalente unter den Saftpressen. Der Unterschied: Der ExcaliburTM H507ED ist ein horizontaler Entsafter und zaubert dank patentiertem 2-Phasen-Entsaftungssieb besonders feine und aromatische Säfte. Darüber hinaus können mit dem dazugehörigen Pürieraufsatz cremige Nussmuse und frische Sorbets hergestellt werden.

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

Der Excalibur™ V536ED gehört zu den vertikalen Saftpressen und ist damit besonders platzsparend und einfach zu bedienen. Das Plus: Mit diesem Entsafter können im Handumdrehen auch feine Nussdrinks zubereitet werden.

Beide Saftpressen zeichnen sich durch ihre leichte Bedienung und die besonders einfache Reinigung im Vergleich zu vielen anderen Geräten aus.

Vitamine zum Trinken.

Dank der besonderen Einzel-Pressschnecken-Technik entsaften beide Geräte nicht nur Obst und Gemüse sondern auch Wildkräuter, Blätter und Getreidegräser. Dabei arbeiten sie sehr schonend bei nur 80 Umdrehungen pro Minute – für ein Maximum an Vitaminen und Enzymen, eine intensive Farbe und ein vollmundiges Saftaroma.

Zum 30. Geburtstag bietet Keimling beide Geräte zum Einführungspreis. Ab März sind der Excalibur™ H507ED und der Excalibur™ V536ED im Sortiment von Keimling Naturkost erhältlich.

Weitere Highlights.

Saftpressen, Veggie Drinks Maker, Standmixer und Dörrgeräte: Keimling Naturkost hat ein großes Repertoire an praktischen Geräten für die vegane und vitale Küche im Angebot und präsentierte diese auf der diesjährigen BIOFACH. Zu den Highlights zählten unter anderem der Slowstar®-Entsafter, mit dem sich Säfte kinderleicht zu Hause zubereiten lassen; der Vegafino®, der im Handumdrehen vegane Drinks aus Getreide, Samen oder Nüssen herstellt; der Vitamix® Pro 500, welcher dank „Smart Blending“ für schnelle und warme Mahlzeiten sorgt und das neue Sedona® Combo Rohkost-Dörrgerät, das dank seines innovativen Express-Programmes Obst und Gemüse besonders schnell trocknet.

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: Kerstin Schulze zeigte am Stand von Keimling Naturkost die Vielfalt der Rohkost-Küche.
(Quelle: Keimling Naturkost).



Bildunterschrift: Das Live-Cooking lockte viele Besucher an den Stand von Keimling Naturkost.
(Quelle: Keimling Naturkost).



Bildunterschrift: Der Excalibur™-Entsafter H507ED: Ab März neu im Sortiment von Keimling Naturkost.
(Quelle: Keimling Naturkost).



Bildunterschrift: Der Excalibur™-Entsafter V536ED gehört zu den vertikalen Saftpresen.
(Quelle: 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



Bildunterschrift: Winfried Holler, Gründer und Geschäftsführer von Keimling Naturkost
(Quelle: Keimling Naturkost).

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 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