FIT MIT VEGAN- & ROHKOST

Pressemitteilung

Weltrohkosttag am 21. Juni 2014: Keimling Naturkost feiert mit.

(F)roher Tag

Buxtehude, 20.6.2014 – Am 21. Juni 2014 ist Weltrohkosttag. Für Keimling Naturkost gleich ein doppelter Grund, um zu feiern: Denn der größte deutsche Versandhändler für Vegan- und Rohkost feiert in diesem Jahr außerdem 30-jähriges Jubiläum. Damals war das Unternehmen ein Vorreiter, 2014 ist Rohkost in aller Munde. Keimling Naturkost feiert den Tag der rohen Kost mit dem frischen Bananen-Zitrus-Eis. Das Rohkost-Eis für heiße Tage ist in wenigen Sekunden mit dem Vitamix Total Nutrition Center® zubereitet. Eine ideale Alternative für alle, die ohne Reue genießen wollen und damit voll im Rohkost-Trend liegen.

Gesund gewachsen.

Vom kleinen Naturkostladen zu einem der größten deutschen Versandhändler für Vegan- und Rohkost: Seit 30 Jahren ist Keimling Naturkost der Experte für vegane und rohköstliche Ernährung in Deutschland. Heute liegt gesunde Ernährung im Trend. Rohköstler reihen sich dabei wie selbstverständlich neben Vegetariern und Veganern ein. Doch Keimling Gründer Winfried Holler will kein Trendsetter sein. Für ihn ist die rohköstliche Ernährung eine Grundeinstellung, die er mit Keimling Naturkost seit 30 Jahren vertritt und die er seinen Kunden vermitteln will. „Ich finde es toll, dass das Bewusstsein für rohe Lebensmittel auch in der Bevölkerung angekommen ist. Wenn ich mit Keimling einen kleinen Beitrag dazu leisten kann, macht mich das stolz“, erklärt er.

Mit Rohkost-Eis in den Sommer.

Am 21. Juni 2014 ist nicht nur Weltrohkosttag, sondern auch offizieller Sommeranfang. Keimling Naturkost läutet die warmen Sommermonate mit dem erfrischenden Bananen-Zitrus-Eis ein. Das Rohkost-Eis sorgt für die ideale Abkühlung an heißen Tagen. Anders als bei normalem Speiseeis wird für die Zubereitung weder Sahne noch Milch und kein zusätzli-

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

ches Süßungsmittel verwendet. Gesüßt wird nur mit natürlichen Früchten. Die Zubereitung des Eisrezeptes gelingt mit dem Vitamix Total Nutrition Center®. Mit seinem starken Motor und der hohen Umdrehungszahl zerkleinert der Mixer selbst gefrorene Früchte in Sekundenschnelle. Seine rasante Geschwindigkeit ermöglicht die Zubereitung von festem, fein cremigem Eis aus den verschiedensten Zutaten. Für ein intensiv-fruchtiges, natürliches Geschmackserlebnis und vollen Genuss ohne Reue.

Rezeptidee für das frische Bananen-Zitrus-Eis

Zutaten

500 g gefrorene Bananenstücke
50 g frische Orange, ohne Schale
20 g frische Limette, ohne Schale

Einfach die beiden frischen Zutaten in den Vitamix Total Nutrition Center® geben und mixen. Im Anschluss die gefrorene Banane hinzufügen und alles auf höchster Stufe mit Hilfe des Stößels kurz pürieren. Eine sommerliche Dekoration gelingt ganz einfach mit hauchdünnen Streifen von Orangen- und Zitronenschalen.

Tipp:

Für Kinder ist das Eis eine besondere Leckerei, wenn es mit einem Holz-Stiel für wenige Stunden in einem kleinen Behälter eingefroren wird.

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

FIT MIT VEGAN- & ROHKOST

Bildunterschrift: Mit dem Vitamix Total Nutrition Center® ist das Eis in wenigen Minuten zubereitet (Foto: Keimling Naturkost).

Bildunterschrift: Das Rohkost-Eis von Keimling Naturkost kann im Becher oder am Stiel genossen werden (Foto: Keimling Naturkost).

Bildunterschrift: Die Zutaten für das frische Bananen-Zitrus-Eis (Foto: Keimling Naturkost).

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.
Copyright: Fotos bitte nur mit Quellenangabe Keimling Naturkost verwenden.

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

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

Das ist Keimling Naturkost

Keimling Naturkost ist die erste Adresse für Premium-Rohkost, Inspiration für natürliche Ernährung und Wohlbefinden. 1984 als Naturwarenhandel gegründet, ist aus dem Unternehmen aus Buxtehude mittlerweile der größte deutsche Versandhandel für Vegan- und Rohkost 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 Kursen – dem Keimling® RohFasten und der Keimling® RohAkademie® – 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