



www.meinefrucht.de
Ansprechpartner Presse:
Volker Vogel
Zeppelinstraße 29
63456 Hanau
Telefon: 06181/96 91 530
E-Mail: info@pr-nanny.de
Internet: www.pr-nanny.de

PRESSEMITTEILUNG

Meinefrucht.de: Gegen die Langeweile beim Frühstück

Neuer Online-Shop bietet fruchtig frische und exotische
Marmeladenmischungen

Langeweile am Frühstückstisch? Das muss nicht sein. Mit seinen
leckeren, naturbelassenen Marmeladen sorgt der neue Online-Shop
www.meinefrucht.de für eine neue, geschmackvolle Abwechslung.
Die fruchtigen Brotaufstriche aus sonnengereiften Früchten und
exquisiten Zutaten, die es nur direkt über www.meinefrucht.de zu
kaufen gibt, heben sich wohltuend ab vom üblichen
Marmeladeneinerlei.

Online-Shop-Betreiber Sven Gang setzt mit seinen einzigartigen
Produkten auf beste Qualität: „Wir bieten unseren Kunden optimal
aufeinander abgestimmte Fruchtcompositionen“. Ein ganz
besonderes, hochwertiges Fruchterlebnis, das unter ständiger
Kontrolle erzeugt und abgefüllt wird. Jede neue Kreation wird
ausführlich getestet, bis sie in den Verkauf gelangt. Sven Gang: „Da
kommt es schon vor, dass wir vier, fünf Versuche benötigen, bis wir
mit dem Ergebnis zufrieden sind.“ Die Marmeladen und
Fruchtaufstriche gibt es nur in 250 Gramm-Gläsern. Das hat seinen



Grund: Marmeladen sollten schließlich nicht all zu lange geöffnet im Kühlschrank herumstehen.

Was ist das Geheimnis der meinefrucht-Kreationen? „Das sind ganz einfach unsere vielen Ideen, die uns beim Marmeladenkochen in unserer Küche einfallen und natürlich die unverfälschte Natur, die jeder beim Versuchen unserer Aufstriche auf der Zunge und im Gaumen spürt,“ erklärt Gang.

Die frischen, edlen Fruchtcompositionen von www.meinefrucht.de werden ohne jegliche künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker hergestellt. „Das Einzige, was wir zusetzen müssen, ist Pektin, ein natürliches Geliermittel aus Apfelschalen und Apfelkernfleisch. Bei unseren Fruchterlebnissen spürt der Marmeladenliebhaber nur pure Frucht und - zugegeben - manchmal auch einen guten Whiskey im Hintergrund.“

Apropos Whiskey: Der spielt bei zwei der leckeren Fruchtemischungen eine Rolle. Jack´s Orange zum Beispiel, eine Marmelade mit mildherber Orange und Jack Daniels Whiskey. Eine, wie Gang es beschreibt, „perfekte Kombination.“ Etwas beigemischte Orangenschale rundet den bittersüßen Geschmack ab. Oder der Fruchtaufstrich „Dufftown Adventure“. Pure Himbeere mit Glenfiddich Whiskey und einem Schuss Zitrone. Sven Gang: „Wir haben großen Wert darauf gelegt, dass der Whiskey sehr gut durchschmeckt, aber dennoch perfekt mit der Himbeere harmoniert“. Oder wie wär`s mit Erdbeer Daiquiri? Hier wird Erdbeere mit weißem Havana Rum kombiniert. Ebenfalls ein Renner im Programm ist die Piña Colada Marmelade. Ein köstlicher



Fruchtaufstrich aus Cocoscreme, Ananassaft, Sahne und weißem Rum. Sven Gang kommt dabei ins Schwärmen: „Schmeckt wie eine frisch gemixte Piña Colada.“

Der Liebhaber von fruchtig, frischen Brotaufstrichen hat bei www.meinefrucht.de die Qual der Wahl. Auch der Caipirinha Cocktail-Fruchtaufstrich (mit Limettensaft, braunem Rohrzucker und Pitú) und „Hot Pineapple“ , eine bekannte Kombination aus Ananas und Chili, aber neu definiert, hat bereits viele Feinschmecker überzeugt. Die süßen und scharfen Geschmacksnoten harmonisieren hervorragend, die Schärfe ist wohl dosiert.

Sven Gang hat mit seiner Fruchtoase die Qualitätskriterien sehr hoch gesetzt. Reifes, sonnenverwöhntes Obst ist die Basis seiner hochwertigen Produkte. Die Früchte werden schonend und kurz gekocht und dann direkt heiß abgefüllt. „Genau wie früher bei Oma“ , ergänzt Gang.

Verwendet werden Früchte, die nach der Ernte schockgefrostet werden. So behält das Obst alle Vitamine. Wenn Sven Gang nicht gerade die Produktion überwacht oder für die termingenaue Auslieferung seiner Marmeladen und Fruchtaufstriche sorgt, steht er auch unter der Woche in der heimischen Küche und mischt neue Rezepte zusammen. Gang hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Mit seinem Online-Shop kann er jetzt seine Leidenschaft für gute Brotaufstriche mit vielen Feinschmeckern teilen.