



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

Gourmet-Fruchtaufstriche von meinefrucht.de

Lecker frische Brotaufstriche mit
einem Hauch von Exotik

Lecker, fruchtig, frisch und mit einem Hauch von Exotik, so schmecken die feinen Marmeladen und Fruchtaufstriche, die es ab sofort nur unter www.meinefrucht.de zu kaufen gibt. Die naturbelassenen Marmeladenmischungen aus vollreifen, frischen Früchten sind eine geschmackvolle Abwechslung zum üblichen Marmeladeneinerlei im Supermarktregal. Gang´s Eigenkreationen sind hochwertige Fruchtkompositionen für Feinschmecker.

Egal ob „Dufftown Adventure“, „Jack´s Orange“ oder „Erdbeer Daiquiri“, bei diesen zauberhaften Kreationen läuft jedem Gourmet das Wasser im Munde zusammen. Was diese exotischen Brotaufstriche so außergewöhnlich macht: Sie sind alle Eigenkreationen von Sven Gang, dem Betreiber von www.meinefrucht.de und nur über seinen Online-Shop zu bestellen. Mit seinen Marmeladen und Fruchtaufstrichen setzt der Jungunternehmer auf beste Qualität: Nur schonend gereifte Früchte und sorgfältig gewählte Zutaten werden in seinen Produkten



verarbeitet. Er verwendet kein Fruchtmarmelade oder Fruchtpulpe, wie es die großen Hersteller tun.

Bevor eine neue Marmeladenkreation in den Verkauf gelangt, testet Gang sie genau. Die Mischungsverhältnisse werden präzise aufeinander abgestimmt, Zutaten wie Whiskey oder Rum dürfen nicht den fruchtigen Geschmack übertönen.

„Wir bieten unseren Kunden optimal aufeinander abgestimmte Fruchtkompositionen,“ erklärt der Marmeladenexperte, der seine Liebe zu fruchtigen Brotaufstrichen mit seiner Frau teilt. Dass in den Marmeladenmischungen keinerlei Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker enthalten sind, schmeckt man sofort. Gang: „Das Einzige, was wir zusetzen müssen, ist natürliches Apfelpektin, das aus Apfelschalen und Apfelkernfleisch gewonnen wird.“

Verwendet werden speziell ausgewählte Früchte, die direkt nach der Ernte schockgefrostet werden. Auf diese Weise behalten sie alle Vitamine. Sind die Früchte aufgetaut, werden sie in kleinen Mengen schonend und kurz gekocht und dann direkt heiß abgefüllt (es gibt ausschließlich 250 Gramm-Gläser), „genau wie früher bei Oma,“ erläutert Gang. So werden moderne Ideen mit der traditionellen Art der Herstellung kombiniert. Gang: „Bei unseren Fruchterlebnissen spürt der Marmeladenliebhaber nur pure Frucht und - zugegeben - manchmal auch einen guten Whiskey im Hintergrund.“ Das Ergebnis der kreativen Ideen sind Marmeladen und Fruchtaufstriche, mit denen der 28-jährige Jungunternehmer gezielt gegen die Langeweile beim Frühstück angeht.



Wie wäre es mit einer „Piña Colada Marmelade“? Ein Fruchtaufstrich aus Cocoscreme, Ananassaft, Sahne und weißem Rum. Eine Komposition, die herrlich frisch und leicht schmeckt, wie eine original frisch gemixte Pina Colada.

Ein weiterer Coctailmix ist der „Caipirinha Cocktail“-Aufstrich. Ein Fruchtmix mit Limettensaft, braunem Rohrzucker und Pitú.

Auch so können Erdbeeren lecker schmecken: Die „Erdbeer Daiquiri“-Marmelade vereint pure Erdbeere mit weißem Havanna Rum. Exotik, die ein Croissant oder frisches Brötchen zum besonderen Genuss macht.

Bei „Jack ´s Orange“ treffen mildherbe Orange auf echten Jack Daniels Whiskey. Für Gang eine perfekte Komposition. Zur Abrundung des Geschmacks wird etwas Orangenschale untergemischt.

„Dufftown Adventure“ nennt sich eine Kreation, bei der pure Himbeere mit Glenfiddich Whiskey und einem Schuss Zitrone veredelt wird. Dabei legt Gang großen Wert darauf, dass der Whiskey sehr gut durchschmeckt, aber dennoch perfekt mit der Himbeere harmoniert.

Wer lieber pure Frucht genießen will, der kommt bei „Apple meets Ginger“ auf seine Kosten. Für Gang ist diese ungewöhnliche



Symbiose eine sehr leckere Variante: „Apfel und Ingwer müssten eigentlich zusammen auf einem Baum wachsen, so gut passen sie zusammen.“ Hier zeigt sich wieder einmal wie vielfältig der gesunde Ingwer einsetzbar ist.

„Peach Passion“ nennt sich ein Fruchtaufstrich mit Maracuja und Pfirsich. Ein Fruchtgenuss, der Lust auf mehr macht und beweist, wie frische Maracuja und sonnengereifter Pfirsich miteinander kombiniert werden können.

Ebenfalls im Angebot: Kiwi-Mango. Eine exotische Mischung mit leckeren Früchtchen, die sich vorzüglich ergänzen.

Eine bekannte Kombination, aber von meinefrucht.de neu definiert, ist „Hot Pinapple.“ Süße Ananas trifft auf Chili. Die Kreation von meinefrucht.de beweist, dass süß und scharf wunderbar miteinander harmonisieren können. Die Schärfe der Chili ist dabei wohl dosiert.

Außergewöhnlich ist die „Prosecco-Eierlikör-Creme“. „Man könnte uns für verrückt halten bei dieser Komposition, aber wer diese Creme einmal probiert hat, wird süchtig danach“, weiß Sven Gang.

Mit einem „KiBa-Cocktail“ hat sich Gang auch für einen Klassiker unter den Fruchtaufstrichen entschieden. Nur mit natürlicher Fruchtsüße versetzt, hat dieser Brotaufstrich erheblich weniger Kalorien als normale Marmeladen.



Die Produktpalette von www.meinefrucht.de wird laufend erweitert.
Zu Weihnachten gibt es für die Liebhaber fruchtiger Brotaufstriche
ganz spezielle Obstkompositionen mit feinen Gewürzen. Da soll noch
mal einer sagen, nur Schokolade mache glücklich...