

Lebensmittel

Sunions® – tränenfreie Zwiebel

Die Verbauchermarke Sunions® steht für Küchenzwiebeln, die beim Schneiden keine Tränen verursachen. Sie haben eine geringe Schärfe, behalten den aromatischen Geschmack und können vielseitig beim Kochen oder roh eingesetzt werden.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Zwiebeln nimmt bei Sunions® der Anteil der flüchtigen Stoffe, die für Schärfe und Augenreizungen verantwortlich sind, im Laufe der Lagerung ab. Dies führt zu einem milderem Geschmack und

dem Vorteil einer beim Scheiden tränenfreien Zwiebel.

Sunions® sind aus jahrzehntelanger, konventioneller Züchtungsarbeit hervorgegangen und stellen kein gentechnisch verändertes Produkt dar.

Quellen:

- Sunions: Zwiebelt. Aber nicht im Auge!
www.sunions.de (last accessed on 26 January 2023)



Sunions™
© BASF SE 2023

- BASF: BASF entwickelt Saatgut für die erste tränenlose Zwiebel in europäischen Supermarktregalen. Pressemeldung vom 01.02.2022. www.basf.com/at/de/media/news-releases/2022/02/p-22-127.html (last accessed on 26 January 2023)

Getränke

Gemüsesäfte mit Zusatznutzen

Die Gemüsesäfte Rabenhorst Gemüse Plus „Basen-Balance mit Zink“ und Rabenhorst Gemüse Plus „Immunkraft mit Vitamin C und Zink“ werden mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert und stellen in dieser Kombination eine Neuheit auf dem deutschen Markt dar.

Bei einer ausgewogenen Ernährung ist der Säure-Basen-Stoffwechsel grundsätzlich im Gleichgewicht, eine unausgewogene Ernährung, Stress und mangelnde Bewegung können jedoch Faktoren für ein Ungleichgewicht sein. Bei der Sorte „Basen-Balance mit Zink“ handelt es sich um einen 100 %igen Direktsaft auf Basis natürlicher Zutaten,

ergänzt um Zink für eine Unterstützung des normalen Säure-Basen-Haushalts. Der Gemüsemix besteht aus Tomaten-, Rote-Bete-, Kartoffel-, Möhren-, Sellerie-, Zitronensaft sowie Zinkgluconat.

Zur Unterstützung der normalen Funktion des Immunsystems wird der Gemüsesaft „Rabenhorst Immunkraft“ mit Vitamin C und Zink angereichert. Der Direktsaft auf Basis natürlicher Zutaten und mit dem Zusatz von Zink und Vitamin C besteht aus einem Gemüsemix aus Tomaten-, Möhren-, Sauerkrautsaft sowie Pastinaken-, Rote-Bete-Saft, Gewürzsalz und Zinkgluconat. Teile des Safts werden milchsauer vergoren, was zu einem milden, säuerlich-frischen Geschmack führt.



© Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG, DEZEMBER 2023

Quelle: kommunikation.pur GmbH, Pressemeldung vom 18.01.2023

vegan

Blumenkohl- und Zucchini-Pizzaböden

Mit 45 % Gemüseanteil sorgen die tiefgefrorenen Blumenkohl- und Zucchini-Teigböden für Fast-Food-Feeling ohne Gewissensbisse. Die vom niederländischen Food Start-up Magioni entwickelten Teigböden enthalten durchschnittlich 30 % weniger Energie, 20 % weniger Kohlenhydrate und 70 % weniger Fett als herkömmliche Fertigpizzen.

Seit Januar ist das Tiefkühlprodukt in Berliner Edeka-Märkten verfügbar, im Laufe des Jahres ist die Ausweitung auf weitere deutsche Städte geplant.

Quelle: Mashup Communications GmbH, Pressemeldung vom 16.01.2023



© Magioni