

true fruits

**Ist das Leben zu kurz, um püriertes Grünzeug zu trinken?
Der neue Green Smoothie von true fruits mit Rucola, Minze +
Chlorella findet das nicht.**



Bonn, 13. Januar 2015. „*Ein grüner Smoothie schmeckt am besten, wenn man ihn im letzten Moment gegen ein Bier tauscht. Mein Leben ist zu kurz für püriertes Gemüse*“, lautete der Tweet einer TV-Moderatorin vor wenigen Wochen*. Nicht zu Unrecht, denn gerade bei Green Smoothies ist es nicht so einfach die richtige Mischung zwischen Obst & Gemüse zu finden. Denn wenn zu viel Grünzeug drin ist, kann das Ganze schnell nach bitterem Gemüsetränk schmecken. Damit sich das Trinken eines Green Smoothies auch lohnt, sollte noch eine ordentliche Portion Frucht mit rein. true fruits bringt jetzt den Green Smoothie no. 2 raus und serviert die fabelhafte Mischung: Rucola, Minze + Chlorella & eine ordentliche Portion Frucht. Der zweite Green Smoothie der Bonner Edelsaftschmiede steht ab Ende Februar 2015 in den Kühlregalen.

Green Smoothie no. 2.

Der neue Green Smoothie von true fruits besteht aus 21 % Grünzeug und 79 % Früchte-Anteil. Doch nicht alles, was grün ist, taugt für einen Green Smoothie. So eignen sich Tannennadeln (bäh holzig), Wasabi (huihuihui) und Moos (stark pelzig) eher nicht dafür. Rucola mit einer Messerspitze Chlorella und einem frischen Zweig Minze hingegen schmeckt richtig gut. Die pure Frucht kommt von Birnen, Mangos und Äpfeln. Damit ist der „Neue“ gleichzeitig auch der einzige Smoothie von true fruits ohne Banane.

* bit.ly/BierstattGemüse

trueé fruits

Die true fruits Philosophie „no tricks“ bleibt, denn auch der Green Smoothie no. 2 enthält keine Konzentrate, keine Zuckerzusätze, keine Stabilisatoren & keine Farbstoffe. Nach dem ersten Green (zur Erinnerung: Smoothie mit Spinat & Grünkohl + Matcha) bringt true fruits damit den zweiten Green Smoothie auf den Markt und bleibt der erste Anbieter in Deutschland, der den grünen Powertrank fertig für unterwegs in die Kühlung bringt.

Ein Green-Team.

Bei der Auswahl des Grünzeugs im Green Smoothie sollte man genauer hinschauen. Da wäre zum Beispiel Rucola. Davor haben die meisten Leute keine Panik, hat sich das Kraut doch von der schnöden Salatbeilage zum Extra-Topping auf Pizzen und Pasta hochgearbeitet. Dass Rucola auch für seinen Mix aus Vitaminen und Mineralstoffen bekannt ist, wissen dabei wahrscheinlich die Wenigsten. Nächster Kandidat in der Pulle: Minze. Auch kein Problem, denn Minze ist in Getränken allseits bekannt. Im Smoothie gibt die Minze ein frisches Aroma. Und nun die dritte Zutat: Chlorella. Da sollte genauer hingeschaut werden.

What-the-fruit is Chlorella?

Wer jetzt denkt, bei Chlorella handelt es sich um ein Schwimmbadbakterium das an Poolfliesen klebt, liegt falsch – aber gar nicht so weit weg. Chlorella ist eine winzige, kugelförmige Süßwasseralge. Nun könnten sich Algen im Getränk zunächst etwas sonderbar anhören, dafür hat diese aber einiges zu bieten: Denn durch ihre hohe Nährstoffdichte gehört Chlorella zu den sogenannten „Superfoods“ und ist für ihren hohen Proteingehalt bekannt – eine richtige Poweralge also. Durch das Chlorophyll, das in Chlorella in großen Mengen enthalten ist, hat die Alge zudem eine intensive grüne Farbe. Als Pulver verarbeitet, kommt das Superfood in den Green Smoothie und passt perfekt zu Rucola, Minze, Möhre, Mango, Birne & Apfel.

true fruits



Der Green Smoothie no. 2 steckt in einer schlichten Grünglasflasche und kostet, wie alle 250 ml Smoothies von true fruits, 2,39 € (unverbindliche Preisempfehlung). Der „Neue“ steht ab Ende Februar in den Kühlregalen.

Über true fruits:

2006 von drei Freunden gegründet, branchenfremd und mit kaum Kapital gestartet, eroberte true fruits als erster Smoothie-Anbieter den deutschen Markt. Mit mittlerweile sieben unterschiedlichen Smoothies und 21 Gefährten ziehen sie ihr Ding konsequent durch – mit Erfolg: Produktdesign und Qualität wurden bereits mehrfach national und international ausgezeichnet. Leidenschaft statt Industrie, Qualität statt Zusatzstoffe und allen voran das Prinzip: true Frucht – no tricks. Nicht mehr, aber eben auch nicht weniger. Mehr über true fruits gibt es unter www.true-fruits.com oder auf www.facebook.com/true.fruits.no.tricks

Wir lieben es wenn man über uns schreibt. Deshalb freuen wir uns immer über einen kleinen Hinweis oder ein Belegexemplar an presse@true-fruits.com

Pressekontakt:

true fruits GmbH
Fee Surges
Auguststraße 1
53229 Bonn
fon: +49 (0) 228 3873 344
fax: +49 (0) 228 3873 330
mail: fee.surges@true-fruits.com