**Pressemitteilung**

**Neuheit: Superfrucht zum Trinken – bioPlose Granatapfel**

**Das Südtiroler Unternehmen erweitert bioPlose-Linie um Sorte Granatapfel**

C:\Users\V.Kohlhase\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\Eachy_Peachy_96 ppi_03.tif**Brixen, Südtirol, August 2016 – Die Plose Quelle AG bietet neben ihrem natürlichen Mineralwasser auch ein Sortiment an alkoholfreien Getränken in Bio-Qualität an. Ab sofort wird dieses um die Sorte Granatapfel ergänzt. Als sogenanntes Superfood bekannt, punktet der Granatapfel mit viel Vitamin C, Kalium, Calcium und Eisen. Die wertvollen, natürlichen Inhaltsstoffe der verwendeten Bio-Früchte werden durch die Abfüllung in grüne Glasflaschen geschützt. Auf den Zusatz von Zucker, Konservierungsmitteln, künstlichen Aroma- und Farbstoffen wird bei der Herstellung von bioPlose vollständig verzichtet. Ob als Bestandteil in alkoholfreien Cocktails wie dem Eachy Peachy oder dem Rhabarber Spritz oder im Marrakesh Dreamer in Kombination mit Wodka und Kardamom – bioPlose Granatapfel ist eine Bereicherung für das Getränkeangebot.**

Der Granatapfel: Die sogenannte Frucht der Unterwelt erobert nun auch irdische Gefilde. In der Antike glaubte man daran, dass der Gott Hades Zeus’ Tochter Persephone durch den Verzehr von sechs Granatapfelkernen für immer an sich band. Heute weiß man, worin sich die besonderen Eigenschaften des Granatapfels auf den menschlichen Körper begründen. Er enthält sehr viel Vitamin C, Kalium, Calcium und Eisen. Außerdem ist er reich an Flavonoiden. Dieses sind Antioxidantien, die Schutzpatrone der menschlichen Zellen. So ist bioPlose Granatapfel die perfekte Begleitung für gesunde Menüs, die dem Ernährungstrend Superfood nachkommen. Ob pur oder als Bestandteil von Cocktails oder Mischgetränken, der fruchtig-exotische Granatapfelgeschmack bereichert das Getränkeangebot.

Das Granatapfelgetränk (ital. Melagrana) als Teil der Linie bioPlose wird in vor Licht schützenden Grünglasflaschen abgefüllt. Wie auch bei ihrem natürlichen Mineralwasser und allen anderen Produkten setzt die Plose Quelle AG auf das umweltfreundliche Verpackungsmaterial Glas. Die grüne Farbe schützt die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich. Auf den Zusatz von Zucker, Konservierungsmitteln sowie künstlichen Aroma- und Farbstoffen wurde bei der Herstellung vollständig verzichtet. Die Produktpalette bioPlose enthält zudem die Sorten Heidelbeere, Aprikose, Birne, Pfirsich, Apfel, Orange, Orange-Karotte, Ananas, Grapefruit, Eistee Pfirsich, Eistee Zitrone und Grüner Tee.

C:\Users\V.Kohlhase\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\Eachy_Peachy_96 ppi_04.tif**Cocktails mit bioPlose Granatapfel**

**Eachy Peachy (alkoholfrei)**

Zutaten:

7 cl weißer Pfirsichsaft

1 cl Kokossirup

5 cl bioPlose Granatapfel

2 cl Limettensaft

2 Handvoll Eiswürfel

Zubereitung: Die abgemessenen Zutaten in den Mixer über die Eiswürfel gießen. Anschließend mixt man das Ganze ordentlich durch, sodass der Inhalt homogen vermischt ist. Den Cocktail in eine Cocktailschale füllen und mit ein paar Granatapfelkernen sowie etwas Minze garnieren.

**Marrakesh Dreamer (mit Alkohol)**

H:\Kunden\Plose_vf_vs\Projektordner\A_Pressemitteilungen\bioPlose Granatapfel\Cocktailrezepte\Marrakesh Dreamer_96 ppi_02.tifZutaten:

2 cl Vanillesirup

7,5 cl Maracujasaft

5 cl bioPlose Granatapfel

2 cl Runny Honey (Honigsirup)

2 cl Wodka

1 cl Zitronensaft

Kardamom

Minze

Eiswürfel

Zubereitung: Die frische Minze zusammen mit dem Wodka in den Barshaker geben und die Minze mit einem Stößel zerdrücken. Anschließend die Säfte sowie den Vanillesirup und zwei Eiswürfel hinzugeben. Zusammen alles gut durchshaken und mit einem Barsieb in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler hineingießen. Zu guter Letzt zwei bis drei Kardamomkapseln dazugeben und genießen.

**C:\Users\V.Kohlhase\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\Rhabarber_Spritz_96 ppi_04.tif**

**Rhabarber-Spritz-Cocktail (alkoholfrei)**

Zutaten:

3 cl Zitronensaft

4 cl Rhabarbersaft

5 cl bioPlose Granatapfel

1 cl Mandelsirup

4 cl Plose Mineralwasser Medium

Eiswürfel

Zubereitung: Zitronensaft, Rhabarbersaft, Granatapfelsaft sowie den Mandelsirup in einen Shaker gießen und das Ganze ordentlich durchshaken. Anschließend füllt ihr ein zylinderförmiges Glas mit Eiswürfeln und gießt den Cocktail ein. Zu guter Letzt das Glas mit dem Mineralwasser auffüllen – fertig!

**Bildmaterial**

Bildquelle: (Plose/Marcel Buchstaller)

Das Bildmaterial steht als Download unter www.plosemineralwasser.de zur Verfügung.

Bildunterschrift: bioPlose Granatapfel

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Plose Quelle AG**

Das Familienunternehmen aus Brixen vertreibt seit 55 Jahren erfolgreich natürliches Mineralwasser aus dem alpinen Hochgebirge Südtirols. Die Geschichte der Plose Quelle AG begann bereits im Jahr 1952, als der Weinhändler Josef Fellin eine Lebensmittelmesse in Parma/Italien besuchte, wo er an einem Kongress über die Einflüsse von Mineralwasser auf den menschlichen Organismus teilnahm. Fellin erinnerte sich, dass bereits 1913 das Wasser aus den Plose-Quellen oberhalb von Brixen untersucht und als hervorragend eingestuft wurde. Überzeugt von den Eigenschaften, füllte Fellin 1957 erstmals das Wasser in Flaschen ab. Die Plose Quelle AG ist bis heute im Besitz der Familie Fellin; sie betreibt ein modernes Produktionswerk in Brixen, das die Abfüllung des geschätzten Mineralwassers nur nach den strengsten hygienischen Vorschriften erlaubt und somit die Reinheit des Wassers und der anderen Produkte aus dem Hause Plose garantiert. Plose-Produkte sind in Italien, Deutschland, Österreich, der Schweiz, Frankreich, den Niederlanden, Estland, Tschechien, der Slowakei, Polen, Bulgarien, Russland und Hong Kong erhältlich.

**Weiterführende Informationen finden Sie unter www.plosemineralwasser.de.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur, Verena Franke, Sendlinger Straße 35, 80331 München,

Telefon: 089.23 23 63 52, Fax: 089.23 23 63 51, franke@kommunikationpur.com