**PRESSEMITTEILUNG**

Lebensmittel

**Goji-Beere erstmals flächendeckend als Frischfrucht im Handel**

* Frische Goji-Beeren in den Saisonmonaten in Obstabteilungen
* Zahlreiche Rezeptvariationen der orange-roten Frucht
* Überzeugende Kombination: Genuss mit Vitalstoff-Komplex

**Almonte, 04.06.2013 – Die Goji-Beere kommt erstmals flächendeckend als Frischfrucht auf den europäischen Markt. Die orange-rote kleine Frucht hat einen erfrischenden, fruchtigen und leicht herben Geschmack. Sie eignet sich als Dessert- und Soßenzutat, als Salattopping, als fruchtige Note zu Fisch und Fleisch und als purer Fruchtgenuss. Die Goji verfügt über einen Vitalstoff- und Vitamin-Komplex, der sich vorteilhaft auf das Immunsystem, die allgemeine Vitalität sowie viele Organe auswirkt. Ihren Ursprung hat die Goji-Beere in Asien. Dort wird sie schon seit vielen Jahrhunderten auch in der Heilkunde eingesetzt. In den Saisonmonaten Juli, August und September kommt sie frisch von der Plantage der GojiVital, S.L. in Andalusien in die Obstabteilungen des Lebensmitteleinzelhandels.**

„Gojis sind geschmacklich und in ihrem Aussehen mit keiner anderen Frucht vergleichbar“, sagt Juan Carlos Lopez Nicklaus, Geschäftsführer GojiVital, S.L. Die Goji kombiniere Geschmack, Vitalstoffe und Vitamine auf einmalige Weise und setze mit ihrer orange-roten Farbe neue Akzente in den Obsttheken. Goji-Beeren eignen sich für den puren Verzehr ebenso gut wie für die Verwendung in Smoothies, Salaten, Soßen und Desserts.

Die Goji-Beere wird für ihren hohen Vitalstoff- und Vitamingehalt in Asien seit vielen Jahrhunderten geschätzt. Ihr werden positive Auswirkungen auf die allgemeine Vitalität, das Immunsystem sowie auf die Funktion vieler Organe zugeschrieben. Zudem enthält die Goji-Beere eine hohe Menge an antioxidativ wirkenden Inhaltsstoffen wie Enzyme, Vitamine und Spurenelemente. Enzyme sind wichtig für die Verwertung der Nahrung im Körper.

„Die Goji als Frischfrucht auf den Markt zu bringen ist ein spannendes Vorhaben, denn bislang sind Geschmack, Wirkungsweise und die Frucht selbst nahezu unbekannt in Europa“, berichtet Juan Carlos Lopez Nicklaus. Die GojiVital, S.L. baut die Goji-Beeren auf einer eigenen Plantage in Andalusien an. In den Saisonmonaten Juli, August und September vertreibt GojiVital, S.L. die Beeren frisch nach der Ernte über den Lebensmitteleinzelhandel. Die Beeren sind „Global Gap“ zertifiziert. Die UVP wird mit 2,99 Euro pro 100 Gramm-Schale angegeben.

**Weitere Informationen unter:** [www.gojivital.com](http://www.gojivital.com)

**Link zur Bildergalerie:**

<http://pressefotos.sputnik-agentur.de/#/folder/62693u>

**Über** **GojiVital:**

|  |
| --- |
| GojiVital, S.L. ist eine spanische Gesellschaft, die Goji-Beeren im Süden Spaniens anbaut und in Europa, vorrangig nach Deutschland, vertreibt. Die eigene zwölf Hektar große Plantage mit über 40.000 Goji-Pflanzen befindet sich in Andalusien. Die Züchtung der Pflanzen erfolgt auf Basis von traditionellen chinesischen Goji-Pflanzen. Seit Sommer 2012 werden die ersten Frischfrüchte auf der Plantage von GojiVital geerntet. In Asien ist die Goji-Frucht weitverbreitet: Sie wird als Frischfrucht, Trockenfrucht oder als Saft verzehrt. In Europa ist die Goji-Beere bislang als Trockenfrucht und Saft verfügbar. GojiVital bringt im Sommer 2013 die Beere als erster Anbieter flächendeckend als Frischfrucht in den Handel. Die Beere zeichnet sich durch einen erfrischenden und leicht herben Geschmack sowie ein großes förderndes Potenzial für die Gesundheit aus. Sie ist sehr vitaminreich und beinhaltet zahlreiche Spurenelemente sowie Aminosäuren. |

**Kontakt für Journalisten & Redaktionen:**

|  |  |
| --- | --- |
| Carina WübbelsSputnik - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Hafenweg 948155 MünsterTel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-22Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19wuebbels@sputnik-agentur.de [www.sputnik-agentur.de](http://www.sputnik-agentur.de)  | Julius BrockmannSputnik - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Hafenweg 948155 MünsterTel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-15Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19brockmann@sputnik-agentur.de[www.sputnik-agentur.de](http://www.sputnik-agentur.de)  |