

PRESSEMITTEILUNG

Lebensmittel / Ernährung

Frische Goji-Beeren nun wieder in Obstabteilungen

- Frischfrucht ab sofort im Handel erhältlich
- Goji-Beeren vielfältig in kalter und warmer Küche einsetzbar
- Beeren verfügen über Vitalstoff- und Vitaminkomplex

Almonte, 09.07.2014 – Frische Goji-Beeren aus Europa: Die spanische GojiVital, S.L. baut in Andalusien die kleinen orange-roten Beeren an, die bei Konsumenten immer beliebter werden. Mit den Frischfrüchten wird nun der Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland, Österreich, Luxemburg und Belgien beliefert. Die Goji-Beere hat einen fruchtigen, erfrischenden und leicht herben Geschmack. Sie ist vielfältig einsetzbar in der kalten und warmen Küche: als Dessert-, Suppen- oder Soßenzutat, Salattopping, zu Fleisch und Fisch sowie als purer Fruchtgenuss. Die Goji-Beeren von GojiVital sind nachweislich frei von Pestiziden.

Im vergangenen Jahr hat GojiVital erstmals frische Goji-Beeren in verschiedene europäische Länder geliefert. Juan Carlos Lopez Nicklaus, Geschäftsführer GojiVital, S.L., sagt: „Der Markteintritt ist uns 2013 gelungen. Wir haben sehr viel positive Rückmeldung zur Qualität unserer Beeren erhalten. Diesen ersten Erfolg möchten wir nun gemeinsam mit unseren Partnern fortsetzen.“ Ihren Ursprung hat die Goji-Beere in Asien. Von dort werden sie zumeist als getrocknete Beeren in Europa angeboten. GojiVital



setzt auf frische Früchte: Angebaut werden sie auf der eigenen Plantage in Andalusien. GojiVital beliefert Lebensmittel-großhändler in verschiedenen europäischen Ländern mit den frischen Früchten (Österreich: ausgewählte Filialen von BILLA und MERKUR / Belgien: ausgewählte Filialen von Carrefour). Die Gojis des spanischen Unternehmens sind von einer der führenden akkreditierten Laborgruppen in Deutschland getestet worden und nachweislich frei von Pestizidrückständen.

Frische Goji-Beeren haben einen fruchtigen, leicht herben Geschmack. Neben dem puren Verzehr gibt es zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten in kalten und warmen Speisen. GojiVital hat das Rezept für die spanische Suppe „Salmorejo“ mit Goji-Beeren verfeinert: Die sämige Suppe enthält reife Tomaten, Baguettebrot, hartgekochte Eier, Serrano-Schinken, Knoblauch und frische Gojis. Häufig wird das Gericht aus der Region Córdoba als Vorspeise serviert.

Seit vielen Jahrhunderten wird die Goji-Beere bereits für ihren hohen Gehalt an Vitalstoffen und Vitaminen geschätzt. Zusätzlich zu ihrem Beitrag für ein gutes Immunsystem werden der Beere positive Auswirkungen auf die Funktion vieler Organe zugeschrieben. Gojis enthalten eine hohe Menge antioxidativ wirkender Inhaltsstoffe wie Enzyme, Vitamine und Spurenelemente.

Weitere Informationen unter: www.gojivital.com

Weitere Rezepte von GojiVital unter www.gojirezepte.com

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

Rezept Salmorejo mit Goji-Beeren:

Zutaten für vier Personen

Menge	Zutaten
1 kg	Reife Tomaten (geschält)
1-2	Knoblauchzehen
100 g	Frische Goji-Beeren
½	Baguette vom Vortag
	Salz
	Olivenöl
4	Hartgekochte Eier
100 g	Serrano-Schinken

Zubereitung:

Die geschälten Tomaten, die Goji-Beeren und den Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren. Das Brot in Stücke schneiden oder reißen und mit einer Prise Salz sowie einem guten Schuss Olivenöl hinzugeben. Sobald sich das Brot vollgesogen hat, die Masse pürieren. Die hartgekochten Eier pellen und in Würfel schneiden. Den Serrano-Schinken in feine Streifen schneiden. Die Suppe auf tiefe Teller oder in Schüsseln geben mit den Eiern, dem Schinken und ggf. mit Goji-Beeren bestreuen. Zum Abschluss mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.



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. Die Früchte sind nachweislich frei von Pestizidrückständen. In Asien ist die Goji-Frucht weitverbreitet: Sie wird als Frischfrucht, Trockenfrucht oder als Saft verzehrt. 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 und Enzyme.

Kontakt für Journalisten & Redaktionen:

Carina Wübbels
Sputnik GmbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-22
Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19
wuebbels@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de

Julius Brockmann
Sputnik GmbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hafenweg 9
48155 Münster
Tel.: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-15
Fax: +49 (0) 2 51 / 62 55 61-19
brockmann@sputnik-agentur.de
www.sputnik-agentur.de