



Neuerscheinung: Vegan kochen mit Kokos

Das große Dr. Goerg Premium Kochbuch

Knackig und knusprig, crunchig und cremig – die Rezepte aus dem neuen Kokos-Kochbuch von Dr. Goerg sind innovativ und vielfältig. Kokosöl ist der Trend in Sachen gesundes Öl für's Kochen und Backen und die Zahl der Kokos-Fans wächst. Immer mehr Verbraucher wissen um die ernährungsphysiologischen Vorteile der hochwertigen Kokos-Produkte. Mit brillanten Farbbildern, Expertentipps und interessanten Fakten rund um die Dr. Goerg Premium Bio-Kokosnuss bietet das neue Kochbuch Inspirationen, die nicht nur für Veganer spannend sind. Bei der Entwicklung des Dr. Goerg Kochbuchs hat auch Jan-Philipp Cleusters (23) mitgewirkt: Die Kokos-Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem jungen Profikoch erstellt.

Bannberscheid, 11. Februar 2016. Ob herzhaftes Mahlzeiten, Knuspriges für Zwischendurch, coole Drinks oder süßes Gebäck – im neuen Dr. Goerg Kokos-Kochbuch finden sich Rezepte für jede Gelegenheit. Durch Expertentipps von prominenten Kokos-Fans wird auf persönliche Art erläutert, was das Besondere an den Dr. Goerg Premium Bio-Kokosnussprodukten ist. Interessante Fakten zur Herkunft und Verarbeitung der frischen Bio-Kokosnüsse runden den Kochbuch-Inhalt ab: Die Dr. Goerg Kokospalmen wachsen auf den Philippinen, wo die Kokosnüsse von Kleinbauern geerntet werden. Die Verarbeitung beginnt noch im Dschungel. Außerdem wird und wurde für Dr. Goerg niemals auch nur 1 qm Regenwald gerodet. Dr. Goerg steht für fairen Anbau, Nachhaltigkeit und Fair Trade. Die

Rezept-Kreationen aus dem neuen Kochbuch sind daher nicht nur geschmacklich eine Besonderheit, sondern können auch mit gutem Gewissen genossen werden.

Das Kochbuch für Kokos-Gourmets

Kokos-Produkte gelten in Asien seit Jahrhunderten als wichtige Nahrungs- und Schönheitsquelle. Reich an natürlichen Inhaltsstoffen und Vitamin E sind sie nicht nur eine wertvolle Zutat in der Küche, sondern haben auch eine gesundheitsfördernde Wirkung. Die 66 einfachen Kokos-Rezepte im neuen Dr. Goerg Kochbuch sind raffiniert und vegan – sie bieten Inspirationen für alle, die etwas Neues ausprobieren möchten und gerne mit hochwertigen Lebensmitteln gesund und lecker kochen. Die Rezepte sind übersichtlich gegliedert und bieten eine vielfältige Auswahl, die zeigt, wieviel in einer Bio-Kokosnuss steckt und welche abwechslungsreiche Möglichkeiten sie bietet. So wird ein neuer, gesunder Ernährungstrend anschaulich und ansprechend dargestellt.

Die Rezeptauswahl umfasst Suppen & Salate, Snacks & Kleinigkeiten, Leichte Gerichte & Sattmacher, Süße Desserts, Kuchen & Gebäck sowie Cocktails & Drinks. So kann zum Beispiel ausprobiert werden, wie gut Kürbis, Kokos und Zitronengras in einer cremigen Suppe harmonieren, was die Rote Sünde ist, oder wie Kokos-Flavoline mit schwarzen Oliven schmeckt. Ein weiteres Highlight: Karamellierte Möhrchen mit pikanter Kokossauce. Die einzelnen Zutaten sind dabei nicht nur auf den schönen Farbfotos zu finden, sondern oft zusätzlich



im Mini-Format über den Rezepten abgebildet – eine Erleichterung fürs Kochen.

Die originellen Rezepte werden ergänzt durch interessante Expertentipps. Kokos-Fans gibt es überall: Ob Ernährungsberater, Extremsportler, Küchenchef, Arzt oder Online-Shopgründer – im Kokos-Kochbuch erklären sie, was das Besondere an den Dr. Goerg Premium Bio-Produkten ist oder wie man den Gerichten ein I-Tüpfelchen aufsetzt. Außerdem verraten Sie Ihre persönlichen Lieblingsrezepte. Ihre Tipps und Tricks werden abgerundet durch die Bio-Kokos-Warenkunde: Hier wird erläutert, woher die Dr. Goerg Kokosnuss stammt, wie sie angebaut und schonend verarbeitet wird. Die Nachhaltigkeit, das Fair Trade Motto und die garantierte Erntefrische machen die Bio-Kokosnussprodukte von Dr. Goerg zu etwas besonderem – das zeigt auch das neue Kochbuch.

Jan-Philipp Cleusters für Dr. Goerg

Hochwertige Zutaten, innovative Ideen und Leidenschaft für das, was man tut – das ist das Erfolgsrezept des gefragten TV-Kochs und so entwickelte er mit viel Fingerspitzengefühl die außergewöhnlichen Geschmackserlebnisse für das Dr. Goerg Premium Kokos-Kochbuch. Jan-Philipp Cleusters – der seine Talente während seiner Lehre bei Zwei-Sterne-Koch Johannes King auf Sylt sowie seiner Arbeit im Hamburger Sterne-Restaurant Le Canard perfektionierte – überzeugt mit Entertainerqualitäten und seinen unkonventionellen Gerichten aus der modernen Lifestyle-Küche. Seine Rezept-Kreationen für Dr. Goerg sind nicht nur für alle Fälle, sondern auch für jedermann geeignet.



Vegan Kochen mit Kokos

– das große Dr. Goerg Premium
Kochbuch

ISBN 978-3-00-051818-8

184 Seiten, Format: 20 x 25,7 cm

Preis: 19.95 Euro

Erhältlich im Web unter drgoerg.com
und im guten Bio-Fachhandel /
Reformhaus

Copyright: Dr. Goerg GmbH,
Montabaur / Germany

Unternehmenskontakt:

Dr. Goerg GmbH
Herr Manfred Görg
Heidchenstraße 9, 56424 Bannberscheid
Tel.: 02602 / 93469-0
E-Mail: service@drgoerg.com

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH
Siegmund Kolthoff, Carina Kleinschmidt, Aaltje Anhalt
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg
Tel.: 040 / 85376016
E-Mail: ckleinschmidt@punkt-pr.de