



Pressemitteilung vom 23.04.2018

Neu im Kokosnuss-Sortiment: Die Dr. Goerg Premium Bio-Kokos-Würzöle

In den Geschmacksrichtungen Chili, Knoblauch-Chili, Kurkuma, Ingwer und Zimt

Montabaur. Erneut hat die Dr. Goerg GmbH ihr Premium Bio-Kokosnuss-Sortiment erweitert. Die hochwertigen Bio-Kokos-Würzöle (190 ml) in den fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen Chili, Knoblauch-Chili, Kurkuma, Ingwer und Zimt verleihen Gerichten eine aromatische Note. Sie eignen sich ideal zum schonenden Anbraten, Marinieren und Würzen von süßen wie auch herzhaften Speisen und Getränken.

Die Basis jedes Würzöls bildet das Dr. Goerg Premium Bio-Kokosöl, das aufgrund seiner absoluten Naturbelassenheit und seiner Premium Bio-Qualität als erstes Bio-Kokosöl in der Geschichte von ÖKO-Test mit der Note „sehr gut“ bewertet wurde (01/2017, Kokosöl 500 ml). Ausschließlich erntefrische Bio-Kokosnüsse werden zur Herstellung des hochwertigen Premium Bio-Kokosöls verwendet – von der Ernte bis zum fertigen Produkt vergehen dabei maximal 72 Stunden. In Kombination mit edlen Gewürzen hat das Unternehmen eine schmackhafte Würzöl-Serie kreiert, die in keiner Küche fehlen darf.

„Die Bio-Kokos-Würzöle von Dr. Goerg sind ein echtes Highlight für all diejenigen, denen eine bewusste und vielseitige Ernährung besonders wichtig ist. Sie überzeugen mit einem sensationellen Geschmack und runden jedes Gericht perfekt ab.“, so der Unternehmensinhaber und international anerkannte Kokosnussexperte Manfred Görg. Die feurige Schärfe von Chili passt zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Tofu. Knoblauch-Chili würzt Dips für Snacks und Fingerfood. Ingwer gibt frischem Fisch und vegetarischem Sushi eine milde Schärfe. Kurkuma schmeckt köstlich zu Gemüse und Curry-Gerichten. Und die lieblichen Zimt-Aromen sind perfekt für süße und herzhaftes Speisen.



Pressemitteilung vom 23.04.2018

Zum Unternehmen Dr. Goerg:

Das Unternehmen Dr. Goerg hat sich mit Herz und Seele hochwertigen Premium Bio-Kokosnussprodukten verschrieben – und das schmeckt man auch: Denn für Dr. Goerg werden ausschließlich 100 % erntefrische Bio-Kokosnüsse verarbeitet. Innerhalb von 72 Stunden nach der Ernte werden die Kokosnüsse direkt vor Ort in liebevoller Handarbeit verarbeitet.

Neben hochwertigen Premium Bio-Kokosnussprodukten steht das nachhaltige Unternehmen für Ökologie, Fairness und Hingabe. Ein respektvoller Umgang mit Mitarbeitern, der Natur und den Produkten gehört zu den Grundpfeilern der Unternehmensphilosophie. Aus diesem Grund engagiert sich Dr. Goerg mit dem „Fair Trade for Fair Life“-Projekt stark für die Absicherung seiner Kokosnussbauern.

Weitere Informationen zum Unternehmen Dr. Goerg und den hochwertigen Bio-Kokosnussprodukten erhalten Sie unter www.drgoerg.com. Firmengründer und Geschäftsführer Manfred Görg steht Ihnen nach Absprache für Interviews zur Verfügung.

Kontakt:

Dr. Goerg GmbH

Geschwister-Scholl-Straße 25 | 56410 Montabaur | Deutschland

Telefon: +49 (0) 2602 93 46 90 | E-Mail: kommunikation@drgoerg.com

