



Pressemitteilung vom 18.04.2019

Drei auf einen Streich: Produktneuheiten von Dr. Goerg

Premium Bio-Muse aus Kokos, Mandeln und Schokolade für echte Genießer

Montabaur, 18.04.2019: Dr. Goerg erweitert sein Sortiment um drei vegane Bio-Aufstriche: Premium Bio-Kokos-Mandelmus, Premium Bio-Kokos-Schokocreme und Premium Bio-Mandelmus. Die zartschmelzenden Muse ohne Palmöl sind nicht nur köstlich auf dem Brot, sie verfeinern auch süße und herzhafte Gerichte wie vegane Zoodles oder Schoko-Waffeln mit Mandelmus.

Cremiges Bio-Mandelmus, verführerische Bio-Kokos-Schokocreme und aromatisches Bio-Kokos-Mandelmus sind die neuen Produkte von Dr. Goerg in gewohnt erntefrischer Bio-Qualität. Für alle Naschkatzen sind die drei Sorten ein purer Genuss – ohne Palmöl, ohne Industriezucker, ohne Zusatzstoffe wie Emulgatoren und Stabilisatoren und noch dazu von Natur aus gluten- und laktosefrei. Das Bio-Mandelmus und das Bio-Kokos-Mandelmus wurden so schonend hergestellt, dass sie echte Rohkostqualität besitzen.

Für Schoko-Liebhaber ist die vegane Bio-Kokos-Schokocreme ein Muss: Hier trifft feine Bio-Bitterschokolade auf erntefrisches Bio-Kokosmus und erlesene Bio-Mandeln. Diese Kombination wird mit Bio-Kokosblütenzucker zu einem köstlichen Geschmackserlebnis abgerundet.

Kokos küsst Mandel: 60 Prozent Dr. Goerg Premium Bio-Kokosmus aus erntefrischem Kokosfruchtfleisch kombiniert mit 40 Prozent Bio-Mandelmus, das ist das köstliche Dr. Goerg Bio-Kokos-Mandelmus – mehr Zutaten benötigt ein reines Naturprodukt mit himmlisch aromatischem Geschmack nicht.

Ganz naturbelassen: Das Dr. Goerg Premium Bio-Mandelmus wird zu 100 Prozent aus ganzen, weißen, süßen Bio-Mandeln schonend hergestellt und ist eine leckere, cremige Protein- und Ballaststoffquelle in echter Rohkostqualität. Diese bestätigt auch der Ernährungsexperte Christian Dittrich-Opitz, der die Herstellung des Bio-Mandelmus bei unter 38 °C begleitet hat.

Die Muse sind nicht nur auf dem Brot unwiderstehlich. In süßen Speisen wie Desserts und Eis und als Backzutat für Kuchen und Torten sorgen sie für eine besondere Cremigkeit, im Smoothie und Müsli sind sie ein abwechslungsreiches Highlight. Zudem sind sie für herzhafte Gerichte und Soßen geeignet. Wie wäre es mit einer veganen Carbonara-Soße? Und wer nicht widerstehen kann: Die Muse sind auch pur ein Genuss.

Im gut sortierten Bio-Handel und online unter drgoerg.com sind die drei Aufstriche im Glas mit Schreibverschluss in den Größen 200 g, 500 g und 1.000 g sowie als Probiergröße (26 g) erhältlich. Wie bei allen Produkten aus dem Dr. Goerg Sortiment werden auch die Neuprodukte unter fairen Bedingungen erntefrisch hergestellt.



Pressemitteilung vom 18.04.2019

Dr. Goerg Premium Bio-Mandelmus auf einen Blick:



- aus ganzen, weißen, süßen Bio-Mandeln
- ohne Palmöl
- ohne Zuckerzusatz, denn es enthält von Natur aus Zucker
- echte Rohkost, hergestellt bei unter 38 °C
- von Natur aus gluten- und laktosefrei
- vegan
- naturbelassen
- Proteinquelle
- ballaststoffreich
- verfügbar seit März 2019 im Einzelhandel und unter drgoerg.com
- UVP: 17,95 €/500 g

Dr. Goerg Premium Bio-Kokos-Mandelmus auf einen Blick:



- aus 60 % Bio-Kokosmus und 40 % Bio-Mandelmus
- ohne Zuckerzusatz, enthält von Natur aus Zucker
- ohne Palmöl
- von Natur aus gluten- und laktosefrei
- vegan
- in echter Rohkostqualität
- verfügbar seit März 2019 im Einzelhandel und unter drgoerg.com
- UVP: 14,95 €/500 g

Dr. Goerg Premium Bio-Kokos-Schokocreme auf einen Blick:



- Bio-Kokosmus mit edler Bio-Bitterschokolade und feinstem Bio-Mandelmus
- ohne Industriezucker
- mit Kokosblütenzucker gesüßt
- ohne Palmöl
- ohne Zusatzstoffe
- von Natur aus gluten- und laktosefrei
- vegan
- verfügbar seit März 2019 im Einzelhandel und unter drgoerg.com
- UVP: 17,95 €/500 g



Pressemitteilung vom 18.04.2019

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 drgoerg.com. Firmengründer und Geschäftsführer Manfred Görg steht Ihnen nach Absprache für Interviews zur Verfügung.

Kontakt:

kommunikation.pur
Simone John
Sendlinger Straße 31
80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45
Fax: +49.89.23 23 63 51
E-Mail: john@kommunikationpur.com