

Bonn, im April 2005

Fitness-Rezepte:

Leichte Küche mit Cranberries

Richtig lecker schlemmen mit extra fettarmen Gerichten – das versprechen drei neue Cranberry-Rezepte: Reich an Vitaminen, arm an Kalorien und für Süßschnäbel genauso geeignet wie für Liebhaber herzhafter Speisen sind Birnen-Porridge, Apfel-Quark-Auflauf und Garnelencurry. Alle drei lassen sich schnell und einfach zubereiten und sind somit ideal für Leute mit wenig Zeit, die sich dennoch ausgewogen und vitaminreich ernähren möchten.

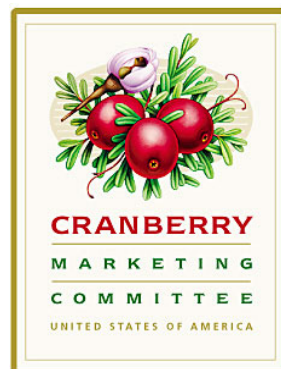
Für das besondere Aroma sorgen die köstlichen Trockenfrüchte aus den USA. Diese großen, leuchtend roten Beeren sehen nicht nur appetitlich aus – sie stecken auch randvoll gesunder Nährstoffe. So enthalten Cranberries neben Vitaminen vor allem antioxidativ wirkende Bestandteile, die den Körper vor dem Angriff freier Radikaler schützen und so Krebs, Herzerkrankungen und anderen Krankheiten vorbeugen können. Regelmäßiger Genuss von Cranberries schützt zudem wirkungsvoll vor Harnwegserkrankungen wie Blasenentzündungen.

Das Wichtigste aber ist der Geschmack: Ihr leicht herbes Fruchtaroma macht Cranberries nicht nur zu einer idealen Zutat in den verschiedensten Gerichten – auch als kleiner Obstsnack zwischendurch sind die roten Beeren prima!

Abdruck honorarfrei

Fotonachweis: Cranberry Marketing Committee

2 Belege erbeten



Kontakt USA:

Cranberry Marketing
Committee
c/o Mike Rucier
Bryant Christie Inc.
1425 Fourth Avenue
Suite 808
Seattle, WA 98101
Vereinigte Staaten

Telefon:

001 206 292 6340

Telefax:

001 206 292 6341

E-Mail:

Rucier@bci-iam.com

Kontakt Deutschland:

mk² gmbh
Ansprechpartner:
Maria G. Kraus
P.O. Box 150 111
D-53040 Bonn

Telefon:

0228 – 94 37 87-0

Telefax:

0228 – 94 37 87-7

E-Mail:

info@mk-2.com