



Pressemitteilung

September 2010

Ein wundervoller Herbst und Winter mit POM Wonderful 100% Granatapfelsaft und Granatäpfeln

Ob als gesundes Getränk, Zutat für köstliche Rezepte oder als außergewöhnliche Herbst- und Weihnachtsdekoration: Granatäpfel haben jetzt Hochsaison



Seit seiner Markteinführung Anfang des Jahres begeistert POM Wonderful 100% Granatapfelsaft auch die deutschen Konsumenten mit seinem köstlichen Geschmack, seinen einzigartigen gesundheitlichen Vorzügen sowie vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten. Der dunkelrote Saft eignet sich nicht nur zum Mixen von Shakes, Smoothies, Cocktails und Mocktails (alkoholfreien Cocktails), sondern kommt – ebenso wie Granatäpfel – auch immer häufiger in der kreativen Küche zum Einsatz.

Von Oktober bis Januar hat die „rote Wunderwaffe“ wieder Hochsaison, dann beginnt auf den POM Wonderful-Plantagen in San Joaquin Valley in Kalifornien die Granatapfelernte, bei der jede Frucht von Hand gepflückt wird. In dieser Zeit wird ein Teil der frischen Granatäpfel zu POM Wonderful 100% Granatapfelsaft verarbeitet. In den USA wurde der November sogar zum nationalen „Granatapfel-Monat“ ernannt.

Die POM Wonderful Chef Series

Jeden Herbst feiert POM Wonderful den Beginn der Granatapfel-Saison mit neuen, köstlichen Rezepten, in denen Granatapfelkerne und der frisch gepresste Granatapfelsaft zum Einsatz kommen. Weltweit nehmen zahlreiche renommierte Köche an dieser „Chef Series“ teil und entwickeln individuelle und ausgefallene Granatapfel-Rezepte. Jüngster deutscher Neuzugang ist Hendrik Maas, Küchenchef im angesagten Restaurant [m]eatery im 5-Sterne-Design Hotel SIDE in Hamburg. Er hat für die Chef Series ein POM-Papaya Chutney kreiert, das besonders gut zu gegrilltem Fleisch passt. Hendrik Maas: „Die Chef Series ist eine tolle Idee, um Granatäpfel und Granatapfelsaft als Zutaten in der kreativen Küche zu promoten. Mit seinem süß-herben Geschmack ist POM Wonderful 100% Granatapfelsaft eine ideale Basis für außergewöhnliche Saucen und Dressings.“ Patrick, Gebhardt, Inhaber und Küchenchef des Restaurants „Fillet of Soul“ in Hamburg, steuerte sein Rezept für Rosa gebratene Tandoori-Lammhüfte mit POM Wonderful Granatapfel-Five Spice-Pilaw bei. Das Koch- und Rezept-Portfolio wird kontinuierlich ausgebaut. Aktuelle Rezepte unter: www.pomwonderful.de/rezepte/

Stimmungsvolle Dekoration

Und Granatäpfel können noch mehr: Sie eignen sich hervorragend für festliche Herbst- oder Weihnachtsdekoration. Als Tischschmuck, Christbaumdekoration oder in Tür- und Adventskränzen bringen Granatäpfel stilvoll Farbe und Wärme in die dunkle Jahreszeit. Liebhaber opulenten Weihnachtsschmucks





können beispielsweise mithilfe eines Schaumstoffkranzes, etwas Blumendraht, Stoff-Rosen und einigen Granatäpfeln einen extravaganten Adventskranz basteln. Wer's eher traditionell mag findet sicherlich Gefallen an Türkränzen und Girlanden aus Granatäpfeln und Materialien wie Zweigen, Tannenzapfen, Nüssen oder getrockneten Orangenscheiben. Damit die tiefroten Früchte richtig Glänzen, sollte man sie mit einem dünnen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl polieren. Gold- oder Silberspray verleihen den Äpfeln zusätzlichen Glanz. Getrocknete Granatäpfel sind über Monate lang haltbar und können so das ganze Jahr über als natürlich schöne Dekoration verwendet werden.

Preise und Verkaufsstellen

Neben POM Wonderful 100 % reinem Granatapfelsaft sind drei weitere 100 % Granatapfelsaftmischgetränke erhältlich: POM Wonderful Granatapfel-Blaubeersaft, Granatapfel-Mangosaft und Granatapfel-Kirschsaft. Eine 236 ml-Flasche enthält die empfohlene Tagesdosis Granatapfelsaft und kostet ca. 2,29 Euro. Der Saft sollte gekühlt gelagert werden und ist nach Öffnung 14 Tage haltbar.

Pressekontakt:

POM Wonderful B.V.
Christina Frey

T: +49 (0)175 9387946

E: christina@christinafrey-pr.com

Vögtle PR

Judith Vögtle

T: +49 (0)221 45 30 93 22

E: judith.voegtle@voegtle-pr.de

