
PRESSE-MITTEILUNG

Deutschland ist reif für frische Früchtchen

Die „Generation Formschinken und Analogkäse“ will's endlich frisch!

Ganz ehrlich: Wer weiß heute eigentlich noch, was er da tagtäglich auf seinem Teller hat? Längst hat die Chemie Einzug in unsere Küchen gehalten und es wird immer schwieriger, gesunde und natürliche Kost zu bekommen. Auch Frederic Henrich-Held und Sebastian Sterzenbach, die selbst zur „Generation Formschinken und Analogkäse“ gehören, fragten sich im Jahr 2008, wie dieser Trend aufzuhalten ist.

Die beiden Freunde aus Lohmar bei Köln hatten gerade ihren mobilen Barkeeper-Service gegründet und schworen sich damals: „In unsere Cocktail-Shaker kommen nur gesunde Zutaten und Früchte.“ Doch es war immer wieder eine Herausforderung, erstklassige Säfte oder gar pürierte Früchte zu beschaffen – ohne, dass ihre Kreationen zu Chemie-Cocktails wurden. Denn in den meisten Produkten auf dem Markt stecken jede Menge Konservierungsmittel oder es gibt sie nur als tiefgekühlte Variante, mit Zuckerzusätzen und wenig Vitaminen – also keine echte Grundlage für gesunde Drinks und Speisen, so ihre Meinung.

Also suchten Henrich-Held und Sterzenbach nach einer gesunden und natürlichen Alternative – und wurden über die Mutter von Freddy Henrich-Held schließlich fündig: Die gebürtige Kolumbianerin gab den beiden den entscheidenden Tipp, dass in ihrem Heimatland tropische Früchte wie Mango, Tamarillo, Pink Guave oder Maracujá direkt zu Fruchtpüree verarbeitet und mit einer einmaligen Hitzesterilisation bis zu 24 Monate haltbar gemacht werden.

Hierzulande waren diese Fruchtbomben bisher gänzlich unbekannt und so stand für die beiden Freunde sofort fest: Deutschland ist reif für diese frischen



Presse-Kontakt:
Event- und Werbeagentur satzzeichen!
Michael Wrobel
Mühlenstraße 16
53721 Siegburg
Tel: 02241 14 85 440
Fax: 02241 14 85 442
presse@tropicalvital.de

Früchtchen! Und so stellten sie im Herbst 2009 den Cocktail-Shaker in den Schrank und gründeten ihr eigenes Unternehmen: „Tropical Vital“. Schon zehn Monate später importierten sie die ersten Fruchtpurees, verpackt in den von ihnen kreierten Fruitbags, nach Deutschland.

Kunden können über die Website www.tropical-vital.de die Fruchtpurees in sechs verschiedenen Sorten bestellen und bekommen die Fruitbags per Post bequem direkt nach Hause geschickt. Die Fruchtpurees sind die gesunde Basis für Smoothies, Saucen, Marmeladen oder Fitnessdrinks und Eiskreationen.

Zum Unternehmen:

Ein junges Unternehmen mit einer frischen Idee: Das ist „Tropical Vital“. Das Start-Up aus Lohmar bei Köln importiert als einziges Unternehmen in Deutschland seit dem Herbst 2010 Fruchtpurees aus Kolumbien, die noch vor Ort in den Anbaugebieten von Fómeque verarbeitet werden und dank einer speziellen Hitzesterilisation bis zu 24 Monate haltbar bleiben – auch ohne Kühlung. Bei diesem Verfahren werden Keime und Bakterien abgetötet, Vitamine und Nährstoffe gehen aber nicht verloren. Getreu dem Motto „back to the fruits“ garantieren die beiden Firmengründer Frederic Henrich-Held und Sebastian Sterzenbach, dass in den von ihnen kreierten Fruitbags tatsächlich nur 100 Prozent reine Frucht steckt – ohne Konservierungsmittel, Zucker oder sonstige Zusätze. Kunden können über den Online-Shop unter www.tropical-vital.de aus sechs verschiedenen Sorten auswählen.

Unternehmenskontakt:

Tropical Vital Handelsgesellschaft mbH
Bönnerbergstraße 21
53797 Lohmar
Tel.: 02246 91 69 83 30
Fax: 02246 91 69 83 39
info@tropical-vital.de
www.tropical-vital.de