



Mit Sirup sind leckere Fruchtsäfte jederzeit schnell zubereitet

Mit Sirup sind leckere Fruchtsäfte jederzeit schnell zubereitet

Auch sonst bringt der Kauf von Fruchtsäften gewisse Herausforderungen mit sich. Man denke nur an die Tatsache, dass viele Säfte in Glasflaschen verkauft werden. Die Kästen sind schwer und müssen außerdem immer wieder zurückgebracht werden. Da überrascht es nicht, dass einige Personen nur vergleichsweise selten Säfte kaufen.

Dabei geht es auch anders. Eine praktische Lösung besteht darin, Säfte auf Basis von Sirup herzustellen. Hierdurch wird es möglich, auf den Kauf von Getränkekästen zu verzichten. Die typische Schlepperei hat ein Ende. Denn anstatt Säfte abgefüllt zu kaufen, stellt man sie einfach selbst her. Dafür gilt es lediglich ein wenig Sirup in ein Glas zu geben und dieses im Anschluss mit Wasser zu befüllen. Auf diese Weise lassen sich leckere Fruchtsäfte jederzeit frisch zubereiten.

Die Verwendung von Sirup ist bei der Produktion von Säften übrigens sehr verbreitet. Der Großteil der Säfte, der im Handel erhältlich ist, basiert auf diesem Herstellungsprinzip. Viele Anbieter machen nichts anderes als Sirup mit Wasser zu mischen und den so entstandenen Saft in Flaschen zu füllen. Der Nachteil für den Verbraucher besteht darin, dass er einen relativ hohen Preis entrichten muss. Hinzu kommen die Schwierigkeiten mit dem Transport. Folglich ist es einfach praktischer, Säfte auf Basis von Sirup selbst herzustellen. Hierdurch spart man Zeit und weil keine Saftkisten mit dem Auto transportiert werden müssen, leistet man außerdem einen Beitrag zur Schonung der Umwelt.

Ein ebenfalls großer Vorzug der Saffherstellung mittels Sirup besteht darin, den Geschmack viel besser beeinflussen zu können. Wenn Kinder beispielsweise einen besonders geschmacksintensiven Saft trinken möchten, nehmen sie einfach mehr Sirup. Sofern man lieber Schorle trinkt, ist dies auch kein Problem: Die Menge an Sirup wird auch verringert. Außerdem ist der Sirup besonders lange haltbar. Während man Fruchtsäfte meist innerhalb von drei Tagen aufbrauchen muss, bleibt beim Sirup deutlich mehr Zeit.

Pressekontakt

RatioDrink AG

Herr Rafael Kugel
Richterstr. 5
12524 Berlin

ratiodrink.de
presse@ratiodrink.de

Firmenkontakt

RatioDrink AG

Herr Rafael Kugel
Richterstr. 5
12524 Berlin

ratiodrink.de
presse@ratiodrink.de

Die Berliner RatioDrink AG, eine klassisches Spin-Off aus der Freien Universität Berlin, bietet seit 2006 Fruchtsaftkonzentrate zum selber mischen an. Aus RatioDrink-Fruchtsaftkonzentraten können Endverbraucher ihre Säfte selber mischen. Fruchtsaftkonzentrat ins Glas geben, Wasser dazu, schon ist der Saft trinkfertig.

RatioDrink Fruchtsaftkonzentrate sind reine Konzentrate, ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe. Mit RatioDrink erspart sich der Kunde die unnötige Last von Saftkisten, die Lieferung erfolgt bequem direkt nach Hause oder ins Büro. Man spart Platz in der Küche und kann sich seinen Saft jederzeit nach Geschmack selber mischen. Darüber hinaus spart RatioDrink unnütze Transportwege von Wasser ein und trägt so aktiv zum Schutz unserer Umwelt bei. RatioDrink Fruchtsaftkonzentrate gibt es in den Sorten Apfel, Orange, Himbeere, Kirsche und Johannisbeere.

Anlage: Bild

