

13.09.2017 - 09:00 Uhr

«Michel Pure Taste»: Purer Fruchtsaftgenuss aus kaltgepressten Frischsäften



Rothrist (ots) -

Die schweizweit bekannte Fruchtsaftgetränkemarke Michel lanciert mit der Produktlinie «Michel Pure Taste» erstmals kaltgepresste Frischsäfte. Aus frischen Früchten kaltgepresst und mittels schonendem Hochdruckverfahren haltbar gemacht, stehen diese Säfte dem zu Hause selbst gepressten Saft in nichts nach und bieten Fruchtsaftliebhabern den reinen Fruchtgeschmack.

Seit 1983 produziert und vertreibt die Getränkeherstellerin Rivella unter der Traditionsmarke Michel Fruchtsäfte und Fruchtsaftprodukte. Mit der neu lancierten Produktlinie «Michel Pure Taste» steigt Rivella erstmals in ihrer Geschichte in den Bereich der Frischsäfte ein. "Gekühlte Frischsäfte erleben einen wahren Boom. In diesem Segment waren wir bisher noch nicht vertreten", erläutert Erland Brügger, Geschäftsleiter der Rivella AG, die Beweggründe der Unternehmung. "Ein Michel-Saft soll aber besser schmecken als all die anderen. Deshalb haben wir uns bewusst für die Top-Liga der Frischsäfte entschieden, die sogenannten kaltgepressten HPP-Säfte", so Brügger weiter. HPP steht für "High Pressure Processing": eine Technologie, die frische Lebensmittel unter Hochdruck auf schonende Weise haltbar macht ohne sie zu erhitzen. "Dank diesem neuartigen Verfahren und der Verwendung frischer Früchte können wir unseren Konsumenten den reinen Fruchtgeschmack bieten und uns klar von den Mitbewerbern im Regal differenzieren", ist der Rivella-Chef überzeugt.

Das Geschmacksgeheimnis liegt im Verfahren

Der überwiegende Teil der heute im Kühlregal angebotenen Frischsäfte wird mittels Hitze pasteurisiert. Hitze wirkt sich negativ auf Geschmack und Vitamingehalt aus. «Michel Pure Taste»-Säfte hingegen werden nie erhitzt. Die täglich angelieferten frischen Früchte und Gemüse werden geschält, kalt gepresst, in Flaschen abgefüllt und in einer speziellen Maschine mittels Hochdruck haltbar gemacht. Allfällige Keime werden durch den Druck unschädlich gemacht. Der grosse Vorteil im Vergleich zur Hitzepasteurisierung: Vitamine, Nährstoffe und Geschmacksaromen bleiben bei diesem kalten Verfahren optimal erhalten. Der Saft bleibt frisch und der pure Fruchtgeschmack erhalten. «Michel Pure Taste»-Säfte sind natürlich, ohne Konservierungsstoffe und trotzdem haltbar, sofern sie gekühlt gelagert werden.

«Michel Pure Taste» gibt's ab Mitte September 2017 in den drei Varianten «Orange», «Passionsfrucht-Banane-Orange» und «Erdbeere-Orange-Rande». Zu finden sind die Getränke in der 250 ml-PET-Flasche im Kühlregal unter anderem bei Coop Pronto, Manor, Spar sowie in ausgewählten Bäckereien und Kaffees. Speziell für Restaurants und Hotels gibt's «Michel Pure Taste Orange» und «Michel Pure Taste Erdbeere-Orange» zudem in der grossen 1 Liter-Flasche.

Weitere Informationen zu Michel Pure Taste unter www.michel.swiss

Pressebilder kostenlos unter www.pprmediarelations.ch/image/rivella

Kontaktperson bei Rivella:

Monika Christener,
Leiterin Unternehmenskommunikation,
Telefon 062 785 41 11,
Mobile 079 602 08 27
monika.christener@rivella.ch.

Medieninhalte



«Michel Pure Taste»: Purer Fruchtsaftgenuss aus frischen Früchten. Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100001178 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Rivella AG"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001178/100806749> abgerufen werden.