|  |
| --- |
| **Kulinarische Trendsetter setzen auf Cressbar**®  (-ps-) Superfoods begegnen uns heute überall. Gemüse, Kräuter und Früchte mit vielversprechenden Inhaltsstoffen sollen dem Körper Gutes tun und jede Menge Energie spenden. Pulver und Kapseln mit Bestandteilen der Superfoods werden ebenfalls angeboten und sollen in den Herbst- und Wintermonaten zur optimalen Nähr- und Mineralstoffversorgung beitragen. Dabei kann man sich Superfoods ganz einfach ganzjährig auf der Fensterbank selbst heranziehen und damit auch noch den Speiseplan bereichern, zum Beispiel mit GartenCress, RadiesCress, SenfCress und RucolaCress erntefrisch aus der Cressbar®.  In den zarten Keimlingen steckt ein intensives Aroma, mit dem Salate, Suppen, Sandwiches und vieles mehr zu einem echten Geschmackserlebnis werden. Gleichzeitig liefern sie wichtige Vitamine und Nährstoffe, Kalzium, Eisen und Folsäure. Kulinarische Trendsetter schätzen auch den optischen Effekt, denn die kleinen Vitalstoffbomben punkten auch mit starken Farben und sind als Topping ein echter Hingucker.  Bei den verschiedenen Kresse-Sorten ist für jeden Geschmack etwas dabei. In der Cressbar® lassen sie sich ganz ohne Erde heranziehen. In den Cresspads sind die Samen schon enthalten. Das Pad wird einfach in die Anzuchtschale gelegt, gewässert, und abgedeckt an einen hellen und warmen Ort gestellt. Und schon nach einer Woche kann man die zarten Keimlinge genießen. Dazu schneidet man sie einfach mit der Schere ab und verfeinert damit Suppen, Soßen, Dips oder genießt sie ganz einfach pur auf einem Butterbrot. Verzehrt werden nur die zarten Blätter und Stiele, nicht die Wurzeln. Probieren Sie es einfach aus! Entdecken Sie die Vielfalt von Cressbar® im Internet unter www.cressbar.com. (-ps-) |

*23 Zeilen mit je ca. 70 Anschlägen verfasst November 2017*

*Kurzfassung:*

|  |
| --- |
| **Kulinarische Trendsetter setzen auf Cressbar**®  Superfoods begegnen uns heute überall. Gemüse, Kräuter und Früchte mit vielversprechenden Inhaltsstoffen sollen dem Körper Gutes tun und jede Menge Energie spenden. Pulver und Kapseln mit Bestandteilen der Superfoods werden ebenfalls angeboten und sollen zur optimalen Nähr- und Mineralstoffversorgung beitragen. Dabei kann man sich Superfoods ganz einfach ganzjährig auf der Fensterbank selbst heranziehen und damit auch noch den Speiseplan bereichern, zum Beispiel mit GartenCress, RadiesCress, SenfCress und RucolaCress erntefrisch aus der Cressbar®. In den zarten Keimlingen steckt ein intensives Aroma, gleichzeitig liefern sie wichtige Vitamine und Nährstoffe, Kalzium, Eisen und Folsäure. Kulinarische Trendsetter schätzen auch den optischen Effekt, denn die kleinen Vitalstoffbomben punkten auch mit starken Farben und sind als Topping ein echter Hingucker. Bei den verschiedenen Kresse-Sorten ist für jeden Geschmack etwas dabei. In der Cressbar® lassen sie sich ganz ohne Erde heranziehen. Schon nach einer Woche kann man die zarten Keimlinge genießen. Dazu schneidet man sie einfach mit der Schere ab und verfeinert damit Suppen, Soßen, Dips oder genießt sie ganz einfach pur auf einem Butterbrot. Entdecken Sie die Vielfalt von Cressbar® im Internet unter www.cressbar.com. (-ps-)  *17 Zeilen mit je ca. 70 Anschlägen verfasst November 2017* |

|  |
| --- |
| ***Foto zu Beitrag: „Kulinarische Trendsetter setzen auf Cressbar®“***  In den zarten Keimlingen aus der Cressbar® steckt ein intensives Aroma, mit dem viele Gerichte zu einem echten Geschmackserlebnis werden. Gleichzeitig liefern sie wichtige Vitamine und Nährstoffe, Kalzium, Eisen und Folsäure.  (ps-Foto: Cressbar®) |