



## Sommer-Innovation von Dr. Antonio Martins: Coco - wie frisch von der Palme in Roh-Qualität 100% Bio, 100% Saft & 100% King Coconut

**Nürnberg, 27. Juni 2018:** Dr. Antonio Martins – seit 15 Jahren Kategorieführer für Bio-Cocosaft – bringt im Sommer 2018 zur Getränkehochsaison erstmals Cocosaft in Rohkostqualität. Mit dem schonenden HPP-Verfahren haltbar gemacht.

240 ml misst das PET-Fläschchen gefüllt mit 100% Cocos-Direktsaft aus der jungen King Coconut. Die Cocosnuss-Sorte ist gelblich-orange und wächst nur auf Sri Lanka. Sie ist eine besonders schmackhafte Trinkcocosnuss, die kein Fruchtfleisch ausbildet und daher prall gefüllt ist mit Cocosaft. Dr. Antonio Martins lässt sie von Kleinbauern auf biozertifizierten Kleinplantagen in Sri Lanka ernten und den Saft innerhalb von 24 Stunden für den Transport nach Europa bereit machen. Saftliebhaber können sich auf eine besondere Qualität freuen. Denn: Die mineralien- und nährstoffreiche Flüssigkeit wird erstmals in Rohkostqualität – dank **HPP-Verfahren** gänzlich unpasteurisiert – angeboten. HPP steht für High Pressure Processing und benennt das innovative Verfahren, das es vermag – ganz ohne Erhitzung – und ohne Auswirkung auf



Vitamin-, Nährstoffgehalt, Geschmack und Konsistenz den Saft haltbar zu machen.

Das schonende Hochdruckverfahren ermöglicht es Dr. Antonio Martins den Cocosaft so schonend verarbeitet wie möglich in die Kühlregale zu bringen.

100% Bio. 100% Direktsaft – fast wie frisch von der Palme und im Sommer 2018 für ca. **2,49 €** im



Biofachhandel erhältlich. Die vegane Innovation ist ungeöffnet und gekühlt bei max. 5 Grad 60 Tage haltbar.



Normalerweise sind Cocosnüsse grün – die King Coconut oder Thambili – wie sie von den Einheimischen auf Sri Lanka genannt wird – ist gelblich-orange. Sie bildet kaum Fruchtfleisch aus und enthält daher besonders viel Fruchtsaft. Diese besondere Variante der einsamigen Steinfrucht (die Cocosnuss ist botanisch gesehen nämlich keine Nuss) wächst ausschließlich auf Sri Lanka.

Cocossaft ist mit nur 19 kcal/100 ml der zuckerärmste Fruchtsaft. Er enthält mit Kalium, Kalzium und Magnesium wertvolle Mineralstoffe und kein Fett. Durch seine ernährungsphysiologischen Eigenschaften wirkt Cocossaft laut vieler Studien isotonisch und kann Mineralstoffverluste deutlich besser ausgleichen als reines Wasser. Daher ist Cocoswasser, wie es auch genannt wird, nicht nur der ideale Durstlöscher bei hohen Sommertemperaturen, sondern auch beim Sport das ideale Getränk, um verlorene Mineralstoffe schnell wieder aufzufüllen.

Sie haben Fragen oder benötigen Bildmaterial?

Sie wollen über uns/ unseren Cocossaft berichten?

Dann coontaktieren Sie gerne:

**Green Coco Europe GmbH**

**Jelena Stader-Koch**

**PR & Social Media**

**[pr@green-coco.com](mailto:pr@green-coco.com)**

**Tel.: 0911/58058890**