



Die Dr. Antonio Martins Herbstkollektion: Klassisch, Matcha & Calcium

Alle, die keine herkömmliche Milch trinken können oder wollen, werden sich über diese Nachricht freuen: Dr. Antonio Martins startet

die Herbstsaison mit neuen Cocosmilchvarianten für's Bio-Regal. Die klassische coconut milk for drinking – bereits eine feste Größe im Bio-Supermarkt – kommt ab Oktober mit einer verbesserten Rezeptur und einem

deutlich höheren Cocosanteil von 63% (frühere Variante: 33%). Die klassische Variante bekommt zwei milchige Coco-Geschwister: Die eine grün, fernöstlich edel, die andere besonders calciumreich.

Coconut Milk & Matcha

Lust auf grünes Müsli mit Matcha-Geschmack? Mit der neuen Milchcreation von Dr. Antonio Martins fortan kein Problem. Die coconut milk für drinking kommt erstmals mit einem Hauch fernöstlicher Tradition – dem Matcha Tee. Matcha ist japanisch und bedeutet gemahlener Tee. Das Besondere an dieser Teesorte? Die Teeblätter werden vor der Ernte mit lichtundurchlässigen Netzen bedeckt, um so die Qualität durch eine verlängerte Reifezeit zu steigern. Im Anschluss werden die Blätter gedämpft, getrocknet und das Blattgewebe von Stängeln und Blattadern sorgfältig getrennt. Für Matcha wird also lediglich das edle Blattgewebe verwendet und auf Granitmöhlen zu möglichst feiner Körnung vermahlen. Die traditionellen Granitsteinmöhlen brauchen für 30 Gramm Matcha-Pulver circa eine Stunde – so gilt dieser Grüntee nicht ohne Grund als eine besonders wertvolle Teesorte. Seit Jahrtausenden wird er zunächst in chinesischen, später in japanischen Teezeremonien verwendet. Ab Oktober 2018 verleiht Matcha der Dr. Antonio Martins Cocosmilch nicht nur seine grüne Farbe, sondern auch seinen charakteristischen Geschmack: lieblich-süßlich und leicht herb.



Coconut Milk & Calcium

Menschen, die keine Kuhmilch trinken können oder wollen, machen sich häufig Gedanken, ob sie ihrem Körper ausreichend Calcium zuführen. Das Mineral ist mengenmäßig das wichtigste im menschlichen Körper und erfüllt lebenswichtige Aufgaben. So ist Calcium nicht nur elementar für Knochen und Zähne, unverzichtbar für eine ordnungsgemäße Funktion von Muskeln und Nerven, sondern auch beteiligt an einer gut funktionierenden Blutgerinnung. Dr. Antonio Martins erkennt den Bedarf der laktoseintoleranten Zielgruppe und bringt die coconutmilk for drinking mit einer Extraladung Calcium. Diese neue Cocosmilchvariante liefert 120 mg Calcium pro 100 ml und somit circa doppelt so viel als die klassische Variante.

Ab Oktober 2018 sind alle Innovationen im Biofachhandel erhältlich. Die Dr. Antonio Martins Milchvarianten kommen von sorgfältig ausgesuchten Plantagen, sind 100% bio, 100% vegan und garantiert ohne Gentechnik. Die UVP liegt bei 3,49 €.

Im Zeitraum vom 10. Oktober bis 6. November 2018 gibt es die Innovationen bei denns zum Einführungspreis von nur 2,69 €.

Dr. Antonio Martins ist seit über 15 Jahren Kategorieführer für Bio-Cocossaft/ Bio-Cocoswasser in Premiumqualität. Gibt es den Coco-Arzt wirklich? Ja! Kinder- und Sportmediziner Dr. Antonio Martins ist Namensgeber und Gründer der Firma. Der gebürtige Brasilianer hat das Nationalgetränk seiner Heimat als Erster in Bio-Qualität nach Europa gebracht. Nach diversen leitenden Funktionen im Ausland (zuletzt als Leiter der Pädiatrie im Medeor Downtown Medical Centre in Dubai), praktiziert er seit Frühjahr 2017 wieder in seiner Kinderarztpraxis in Österreich.

Sie haben Fragen oder benötigen Bildmaterial? Sie wollen über uns berichten?

Dann kontaktieren Sie gerne:

Green Coco Europe GmbH

Jelena Stader-Koch

PR & Social Media

pr@green-coco.com

Tel.: 0911/58058890