



Pressemeldung

Doppelt gut: Zuckerreduzierte Lughurts

Grimmen, September 2019. Exotisch-fruchtig oder doch eher traditionell-bewährt? Mit den zuckerreduzierten Lughurts von MADE WITH LUVE geht beides. Neben den bisherigen Lughurts Natur, Stracciatella, Heidelbeer-Cassis, Himbeer und Mango gibt es ab sofort die neuen Sorten Kokos-Ananas und Kirsche – mit 30 Prozent weniger Zucker. Wie das komplette LUVE Sortiment basieren auch die zuckerreduzierten, rein pflanzlichen Alternativen zu Joghurt auf dem einzigartigen Eiweiß der heimischen Süßlupine.

„Das Thema Zuckerreduktion ist mittlerweile ja in aller Munde. Für uns war dabei aber vor allem wichtig, dass wir den Zucker qualitativ hochwertig ersetzen und gleichzeitig mit einer geschmacklichen Neuerung verbinden“, erklärt Roland Brandstät, Marketingdirektor von MADE WITH LUVE. „Die neuen zuckerreduzierten Sorten Kokos-Ananas und Kirsche sind fruchtig-mild und daher die perfekte Ergänzung zu unseren eher säuerlichen Frucht-Lughurts Mango, Himbeer und Heidelbeer-Cassis“, führt Brandstät weiter aus. Möglich wurde die Zuckerreduktion durch das innovative Süßungsmittel Erythrit. Der kalorienfreie Zuckeraustauschstoff ist neutral im Geschmack und beeinflusst weder den Blutzucker noch den Insulinspiegel. Die neuen LUVE Lughurts sind genau richtig für alle, die bewusst und nachhaltig genießen wollen.

Erhältlich sind die neuen Sorten im 400 Gramm 3-Komponenten-Becher in ausgewählten Verbraucher- und Supermärkten. Die UVP liegt bei 2,29 €.

Über Prolupin

Die Prolupin GmbH wurde 2010 als Spin-off des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung aus dem bayerischen Freising gegründet. Das Unternehmen ist darauf spezialisiert, das Eiweiß der Süßlupine zu extrahieren und in Form des einzigartigen Lupinenprotein-Isolats (LPI) für die Produktion von Lebensmitteln nutzbar zu machen. Es handelt sich um ein patentiertes Verfahren, das auf 25 Jahren Forschungsarbeit beruht. 2014 wurden die Wissenschaftler des Fraunhofer IVV und die Forscher der Prolupin GmbH für die Entwicklung von pflanzlichen *Lebensmittelzutaten aus Lupinen* und *einen Beitrag zu ausgewogener Ernährung* mit dem Deutschen Zukunftspreis ausgezeichnet. Das Start-up entwickelt eigene Produkte und vermarktet diese unter der Dachmarke MADE WITH LUVE im deutschen und österreichischen Lebensmitteleinzelhandel sowie über ausgewählte Online-Shops.

Weitere Informationen finden sich unter www.prolupin.de oder www.madewithluve.de

Pressekontakt

Nina Müller DENKBAR – PR & Marketing GmbH, Güntherstraße 13/15, 28199 Bremen Tel.: +49 (0) 421-699 255-20, nmueller@denkbar-pr.de