Pressemeldung

Die Weihnachtszeit nachhaltig versüßen

Dieses Eis würden selbst Rentiere probieren

Grimmen, Dezember 2019. Die Weihnachtszeit hält für jeden etwas bereit – romantische Besinnlichkeit und Geschenkestress gehören eng zusammen. Aber für alle gilt: Eine süße Auszeit ist immer willkommen. Wer sahnige Kalorienbomben vermeiden möchte, kann mit MADE WITH LUVE auf nachhaltige Genussmomente setzen. Das LUVE Sortiment basiert auf dem einzigartigen Eiweiß der heimischen Süßlupine. Daher sind die rein pflanzlichen Alternativen zu Milch, Joghurt, Frischkäse, Pudding und Eis der jungen Marke bereits von Natur aus laktose- und sojafrei und kommen ohne Gentechnik aus. Eine echte Alternative für Weihnachtsgenießer, die den Hosenknopf auch nach dem Fest noch zu bekommen wollen.

Und wer sich jetzt fragt, warum naschen gerade zur Weihnachtszeit angesagt ist, dem sei gesagt: reine Nervensache. Nach den stressigen Festtagsvorbereitungen und vielen Menschen auf engem Raum verlangen Körper, Geist und Seele nach Nervennahrung. Um das Energielevel wieder anzuheben und Wohlfühlmomente zu kreieren, eignen sich vor allem Schokolade und Eiscreme: Sie zergehen im Mund und sorgen dafür, dass der Körper Botenstoffe wie Endorphine ausschüttet, die als Glückshormone gelten. Übrigens: Pünktlich zur kommenden Eissaison 2020 wird das MADE WITH LUVE Eissortiment qualitativ aufgewertet. Die junge Marke verfeinert die Rezepturen der Lupinen-Eis-Sorten Schokolade, Vanille, Keks+Karamell und Keks+Kakao mit größeren Zartbitter-Schokosplits, echtem Bourbon Vanille-Extrakt, crunchigem Haselnusskrokant und einer Extraportion Keks-Stückchen.

Über Prolupin

Die Prolupin GmbH wurde 2010 als Spin-off des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) 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.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