



PRESSEINFORMATION

Neu: Frusano Bio-Eisgenuss Schokolade

Frusano erweitert fructosearmes Sortiment für DIY-Eis

München, 19. Juli 2022 – Frusano ergänzt sein fructosearmes Eissortiment um die beliebte Sorte Schokolade. Wie die Geschmacksrichtung Vanille ist die neue Variante laktosearm, glutenfrei und bio-zertifiziert. Damit sorgt Frusano Bio-Eisgenuss für köstliche Abkühlung bei Menschen mit und ohne Unverträglichkeiten. Mit dem portionierten Pulver lässt sich Schokoladeneis schnell und einfach im Frusano-Shaker zu Hause zubereiten. Eine Packung Bio-Eisgenuss ergibt circa 300 g fertiges Eis. Dank der praktischen Nachfüllverpackung kann das Eispulver auf Vorrat gekauft werden. Frusano Bio-Eisgenuss mit cremig intensivem Schokoladengeschmack ist ab Mitte August in Verkaufseinheiten à 90 g Packung erhältlich.

Unbeschwerter DIY-Eisgenuss für Menschen mit Unverträglichkeiten

Neben Vanille zählt die Geschmacksrichtung Schokolade seit Jahren zu den beliebtesten Eissorten der Deutschen. Dank Frusano können diesen Sommer auch Menschen, die aufgrund einer Fructose-Intoleranz weitgehend auf Fruchtzucker verzichten müssen oder aus anderen Gründen ihre Fructose-Aufnahme reduzieren möchten, unbeschwert Schokoladeneis genießen. Das DIY-Eis von Frusano kann zudem bei Reizdarmsyndrom, einer low FODMAP Ernährung oder Zöliakie bedenkenlos genossen werden. Wie Bio-Eisgenuss Vanille ist die neue Sorte ausschließlich mit Malz- und Traubenzucker gesüßt und ohne künstliche Süßstoffe oder andere Zuckerersatzstoffe. Die beiden Eissorten sind zudem glutenfrei und laktosearm. Mit Bio-Eisgenuss bietet Frusano garantiert fructosearmes Eis in bester Bio-Qualität, ohne Abstriche in Geschmack und Konsistenz.

Für die schnelle und einfache Zubereitung wird das bereits portionierte Eis-Pulver in den hochwertigen Frusano-Shaker oder einen anderen handelsüblichen Shaker gegeben und mit Milch oder einer anderen pflanzlichen Alternative aufgefüllt. Anschließend die Mischung kräftig shaken und für sechs Stunden in das Gefrierfach stellen. Die praktischen Nachfüllpackungen sorgen für endlosen Eisgenuss.

Frusano Bio-Eisgenuss Schokolade steht dem Handel in Gebinde-Einheiten mit jeweils 30 Packungen zur Verfügung. Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für 90 g Frusano Bio-Eisgenuss Schokolade beträgt 3,99 €. Eine Packung Bio-Eisgenuss ergibt circa 300 g fertiges Eis. Der Hersteller empfiehlt eine Platzierung mit anderen Frusano-Produkten im Markenblock

im Bereich „Free from“/Allergie bei glutenfrei und laktosefrei, oder im Reformwarenbereich. Für Kaufimpulse sorgt Frusano durch eine Unterstützung in den Printmedien und Online, sowie durch eine kreative Social Media-Begleitung.

Hersteller:	Frusano Europe GmbH www.frusano.com/de
Gebindegröße:	90 g (30 x 90 g pro VE)
Key Facts:	<ul style="list-style-type: none"> • unbeschwerter Genuss bei Fructoseintoleranz • glutenfrei • laktosearm
UVP:	3,99 €

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.frusano.com/de/

Online-Shop: www.frusano.com/shop/de/

Bildmaterial



Bildunterschrift: Frusano Bio-Eisgenuss Schokolade

Dateiname: Pressefoto_Frusano-Bio-Eisgenuss.jpg (1,1 MB)

Quellenangabe Foto: Frusano

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Frusano zu verwenden.



Bildunterschrift: Frusano Bio-Eisgenuss Shaker

Dateiname: Pressefoto_Frusano-Bio-Eisgenuss-Shaker.jpg (650 KB)

Quellenangabe Foto: Frusano

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Frusano zu verwenden.

Über Fructose-Malabsorption und hereditäre Fructose-Intoleranz

Bei der **Fructose-Malabsorption** vermindert ein Defekt im Transportsystem des Dünndarms die Fähigkeit, Fructose aufzunehmen. Betroffene müssen bei Vorliegen einer Fructose-Malabsorption auf eine fructosearme Ernährungsweise achten.

Eine **hereditäre Fructose-Intoleranz (HFI)** ist eine sehr seltene, angeborene Störung des Fructose-Stoffwechsels, die zu schweren Leber- und Nierenschädigungen sowie



Hypoglykämien (Unterzuckerungen) führt. Im Gegensatz zur Fructose-Malabsorption genügt bei der HFI eine fructosearme Diät nicht, es muss lebenslang streng fructosefrei (< 1 Gramm Fructose/Tag) gegessen werden.

Über Frusano

Im Jahr 2006 gründete Ulf Herrmann die Frusano Europe GmbH mit Hauptsitz in Gräfelfing bei München, die auf die Produktion und den Vertrieb von fructosearmen und fructosefreien Lebensmitteln spezialisiert ist. Fast alle Produkte sind zudem bio, vegan, laktose- und glutenfrei. Sie eignen sich also nicht nur für Betroffene von Fructose-Malabsorption oder hereditärer Fructose-Intoleranz, sondern können teilweise bei weiteren Unverträglichkeiten, dem Reizdarmsyndrom, einer low FODMAP Diät sowie einer veganen Ernährungsweise bedenkenlos verzehrt werden. Dank besonderer Herstellungsverfahren und großem Innovationswillen bietet das Unternehmen eine breite Produktpalette und ist Marktführer im Segment für fructosearme und fructosefreie Lebensmittel. Geschmack, 100 % garantierte Verträglichkeit und Transparenz stehen bei allen Produkten stets im Mittelpunkt. Mit weiteren Standorten in Berlin und Barcelona vertreibt der erfolgreiche Mittelständler seine Produkte neben den Kernmärkten in Deutschland, Österreich und der Schweiz mittlerweile auch in Südeuropa, Süd- und Lateinamerika, dem Nahen Osten, Asien sowie den USA.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 46, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: krumpoch@kommunikationpur.com