



PRESSEMITTEILUNG

## **Wissen, was drin steckt: Erfrischender Sommergenuss mit selbst gemachtem Joghurt**

Mit den neuen Rezeptideen von Spinnrad® leckere Smoothies oder Frozen Yogurts zaubern.

Bad Segeberg, 14. Mai 2013. Endlich naht der Sommer – und damit steigt auch die Lust auf leichte Erfrischungen und kühle Drinks. Ein beliebter Klassiker, der sich mit wenigen frischen Zutaten in fruchtige Smoothies oder cremige Desserts verwandeln lässt, ist Joghurt. Genau wie Frischmilch liefert er hochwertiges Eiweiß, Vitamin A und D, Kalzium sowie Magnesium und kann zu einer gesunden Darmflora beitragen. Statt zu Fertigprodukten mit viel Zucker, Aromastoffen und wenig Fruchtgehalt zu greifen, können sich Ernährungsbewusste mit geringem Aufwand Joghurt selbst machen. Die Vorteile: man weiß, was drin steckt, spart Geld und schont sogar die Umwelt, weil Verpackungsmaterial gespart wird. Mit den Produkten von Spinnrad® lässt sich frischer Joghurt mit probiotischen Kulturen kinderleicht herstellen und mit hochwertigen Ballaststoffen an individuelle Bedürfnisse anpassen.

Die Herstellung von selbst gemachtem Joghurt ist ganz einfach: Je nach Wunsch oder Verträglichkeit abgekochte Frischmilch, Bio H-Milch oder laktosefreie Milch mit Magermilchpulver, probiotischen Kulturen und ggf. ausgewählten Ballaststoffen anrühren und in einem Joghurtbereiter fermentieren lassen. Bei Verwendung von laktosefreier Milch einfach das Magermilchpulver weglassen. Fertig ist der cremige Genuss. Frischer Joghurt ist gekühlt eine Woche haltbar und lässt sich mit Obst, Getreideflocken, Nüssen oder anderen Beigaben in gesunde Zwischenmahlzeiten verwandeln.

Ein besonderer Genuss im Sommer sind fruchtige Smoothies und Frozen Yogurts – die clevere Eis-Alternative für Figurbewusste. Sommerfrische Rezeptideen von Spinnrad®, wie cremige Melonen-Smoothies, Frozen Yogurts mit Beeren oder bunten Toppings, gibt es unter folgendem Link: <http://presse.mpeyer.com/Spinnrad>

Mit dem praktischen Einsteiger-Set bietet Spinnrad® Joghurt-Fans eine Grundausstattung mit Zutaten und einem Joghurtbereiter zum Preis von 29,95 Euro an.

### **Über Spinnrad®**

Seit vielen Jahren steht das Unternehmen Spinnrad® für Kosmetik, Pflege und Entspannung. Das umfangreiche Sortiment bietet mit mehr als 600 Produkten eine große Auswahl für Mensch und Tier: von Rohstoffen für Kosmetik zum Selbermachen, Naturkosmetik und Fertigosmetikserien, über Produkte für eine gesunde Ernährung, natürliche Reiniger und Waschmittel, etherische Öle, wohltuenden Zimt-Produkte bis hin zu Artikeln für Pflanzenschutz und -pflege sowie Tierpflegeprodukten. Bei der Herstellung seiner Produkte setzt Spinnrad® auf natürlich hergestellte Rohstoffe. Weitere Informationen unter [www.spinrad.de](http://www.spinrad.de).

### **Pressekontakt:**

mpeyer Communication GmbH  
Sandra Woelk  
Alte Königstraße 41  
22767 Hamburg  
Tel. 040 8550990-13  
E-Mail: [sw@mpeyer.com](mailto:sw@mpeyer.com)