

SONNENTOR setzt Genuss-Trend mit neuer Bitterlinie

Noch vor dem Launch gewinnt der neue Bitterspray des Kräuterexperten die erste Auszeichnung! „Altes Kräuterwissen neu interpretiert und einfach anzuwenden, das ist das bitter-schöne Erfolgsrezept unseres Sprays“, erklärt die Leiterin des Produktmanagements Maria Bianca Papst.



Vor kurzem präsentierte das SONNENTOR Team alle Produktneuheiten auf der BIOFACH in Nürnberg. Besonderen Anklang fand die Bitterlinie. Neben dem Spray gibt es ab 1. März auch eine Teemischung und ein Pulver. „In einer Welt voller süßer Verführungen können wir uns so genussvoll an den bitteren Geschmack herantasten“, so Maria Bianca Papst. Diese Meinung teilten wohl auch jene, die bei der Abstimmung zum Best New Product dem Bitterspray ihre Stimme schenkten und ihm so zum Sieg verhalfen.

Altes Wissen neu entdeckt

Schon seit Jahrhunderten ist in der Kräuterkunde bekannt, dass der menschliche Organismus Bitterstoffe als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung braucht. Weil aber nicht alle Menschen bittere Geschmäcker mögen, verzichten viele darauf und so sind Bitterstoffe im Laufe der Jahre aus der Mode gekommen. Manche Gemüsesorten werden sogar extra so gezüchtet, dass sie weniger Bitterstoffe enthalten. Und in vielen Rezepten begegnen uns Tipps, wie wir den Lebensmitteln die Bitterstoffe entziehen. Der (Wieder-)Einstieg in das Thema ist aber ein Leichtes und dafür braucht es keine extremen Geschmäcker. Alle Produkte der SONNENTOR Bitterstoff-Linie führen langsam und genussvoll wieder an bitteren Geschmack heran.

Bitterspray

Mit diesem Spray aus Fenchel, Schafgarbe, Bibernelle, Wacholderbeeren und Co. sind die Bitterstoffe immer dabei, wenn es zwischendurch mal schnell gehen muss – ideal für unterwegs, im Büro oder auf Reisen.

50 ml / 12,90 Euro UVP / Art. Nr. 01287

Bittertee

Mit dieser Teemischung natürlich bitterer Gewürze und Kräuter gibt es die Bitterstoffe Schluck für Schluck, ganz entspannt. Und köstlich schmecken tut's auch. Dafür sorgen unter anderem Hopfendolden, Anis, Bibernelle und Fenchel. Na bitter, geht doch!

32,4 g / 4,49 Euro UVP / Art. Nr. 01288

Bitterpulver

Mit dieser Mischung natürlich bitterer Kräuter und Gewürze wie Bibernelle, Kümmel, Beifuß, Schafgarbe und Co. ist es ein Leichtes, Bitterstoffe ganz nebenbei in den Speiseplan zu integrieren. Zum Beispiel in Gerichten wie Suppen, Smoothies oder Salate.

60 g / 4,29 Euro UVP / Art. Nr. 01286

Bildmaterial

PR- und Rezeptbilder können in unserer [Bildergalerie](#) heruntergeladen werden und unter presse@sonnentor.at angefragt werden.

Kontakt für Rückfragen:

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Feytl-Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at