



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

PRESSEINFORMATION

GEFRO Reformversand: Spezialist für Suppen, Soßen & Würzen

Inulin – Gesundheit zum Genießen

Vegetarisch, lactosefrei, vegan oder glutenfrei – das Allgäuer Unternehmen GEFRO legt größten Wert darauf, dass auch Menschen, die unter Unverträglichkeiten leiden, die Produkte unbeschwert genießen können. Die wertvollen und gesunden Zutaten werden ab sofort um den Ballaststoff Inulin erweitert. Inulin ist prebiotisch und hat einen positiven Einfluss auf die Darmflora. GEFRO verfeinert auf diese Weise Soßen und eine neue Nudellinie. www.gefro.de

Soßen, Nudeln und Co.

„Schnell, lecker und gleichzeitig gesund, das ist der Anspruch an unsere Produkte“, erklärt Thilo Frommlet, Inhaber und Geschäftsführer von GEFRO. „Mit der Umstellung unseres Sortiments auf glutenfreie Rezepte haben wir auch die ernährungsrelevante Zusammensetzung noch optimiert.“ Zukünftig verfeinert der Ballaststoff Inulin die neuen Produkte. Durch den Austausch von klassischem Weizen-Vollkornmehl durch glutenfreies Reismehl suchte das Unternehmen nach neuen Ballaststoffen, um Soßen und Co. genauso cremig und bekömmlich zu machen wie bisher. „Inulin ist dafür hervorragend geeignet und unterstützt gleichzeitig auch noch die Darmgesundheit“, schwärmt Frommlet. „Ab sofort findet man den neuen Ballaststoff in den konventionellen *GEFRO Soßen* und einer *neuen Nudellinie*.

Inulin, prebiotischer Ballaststoff für die Darmflora

Inulin ist eine Stärkeart, die vornehmlich in Artischocken oder Chicorée vorkommt. Dieser lösliche Ballaststoff hat in der Nahrungsmittelproduktion viele Vorteile. Inulin kann bei der Zubereitung von Speisen eingesetzt werden um Fett zu reduzieren, es ist wasserbindend und sorgt so für cremig leichte Konsistenz. Darüber hinaus gehört Inulin zu den Prebiotika, das bedeutet es gelangt unverdaut in den Dickdarm und dient dort den Bifidobakterien als Nahrung. Weniger erwünschte Keime und auch Hefepilze werden



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

dadurch im Wachstum gehemmt. Bei der Verstoffwechslung von Inulin entstehen kurzkettige Fettsäuren und Milchsäure, die zu einer Absenkung des pH-Werts im Dickdarm führen. Durch diese leichte pH-Wert-Verschiebung wird zusätzlich die Löslichkeit des Calciums erhöht und eine verbesserte Aufnahme bei der Verdauung begünstigt. Damit fördert das kalorienarme Lebensmittel aktiv die Darmgesundheit und sorgt für mehr Wohlbefinden. Die Ernährungsexpertin Dr. Rita Hein hat die neuen GEFRO Produkte mit entwickelt: „Inulin hat durch seine Eigenschaften ernährungsspezifisch viele Vorteile. Es ist süßlich und kann daher die Zugabe anderer Süßungsmittel reduzieren, sein cremiger Geschmack verringert den Anteil an zugesetzten Fetten.“

Gesunder Genuss in allen Facetten

Ab sofort sind die neuen GEFRO Produkte mit Inulin im Online-Shop des Unternehmens erhältlich. Dazu gehören die *GEFRO Tomatensoße und –suppe*, die *GEFRO Helle Soße*, die *GEFRO Jägersoße* sowie die *GEFRO Soße zu Braten*. Des Weiteren gibt es ein neues *Nudelsortiment* mit Spagetti-Nestern, Spirelli, Bandnudeln und Suppennudeln, die mit Inulin verfeinert sind. Viele leckere Rezeptideen mit den neuen Inulinprodukten gibt es unter www.gefro.de/cms/Rezepte/247.php.

Wir wünschen guten Appetit!

Memmingen, im Juni 2013

www.gefro.de

Pressekontakt:

Céline Tietz
RIEGG & PARTNER PR
Kulmbacher Straße 38-40
95512 Neudrossenfeld
09203 996-56
tietz@riegg.com