

Mit FruLance die Balance finden So schmeckt der Sommer mit Staatl. Fachingen

Fachingen, 23. Juli 2019 – Pünktlich zum Sommer bringt Staatl. Fachingen zwei erfrischende, basische Getränkerezepte heraus, die bei der Suche nach Balance im Alltag unterstützen. Spicy FruLance vereint die angenehme Schärfe des Ingwers mit dem Aroma von Basilikum und Limette. Berry FruLance überzeugt durch die Kombination aus Himbeere, Dattel sowie die feine Note der Tonkabohne. Die beiden Getränkerezepte hat Staatl. Fachingen gemeinsam mit der Food-Bloggerin Annelina Waller kreiert.



„Mit FruLance haben wir zwei Rezepte entwickelt, die auf den Sommer einstimmen. Bei der Kreation war uns besonders wichtig, dass die Zutaten miteinander harmonieren und basisch sind“, sagt Heiner Wolters, Geschäftsführer der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH. „Die fruchtigen Drinks können einer Übersäuerung des Körpers entgegenwirken und sind damit die ideale gesunde Erfrischung für die wärmere Jahreszeit.“

Der Name FruLance setzt sich aus den Wörtern Frucht und Balance zusammen, da die fruchtigen Getränke im Sommer dabei helfen können, das Gleichgewicht im Alltag zu finden. Bei den steigenden Temperaturen, wenn ausreichendes Trinken besonders wichtig ist, eignen sie sich ideal als erfrischende Getränkealternative.

Die basischen Zutaten der alkoholfreien Rezepte überzeugen mit ihren gesundheitsfördernden Eigenschaften: So kann die Kombination aus Ingwer, Basilikum und Limette in Spicy FruLance das Immunsystem stärken und Entzündungen hemmen. Berry FruLance ist dank der Himbeeren und Datteln reich an Vitaminen sowie Mineralstoffen. Das in der Tonkabohne enthaltene Cumarin wirkt beruhigend und kann Schmerzen und Verspannungen entgegenwirken. Passend dazu dient Staatl.

Fachingen MEDIUM als Basis der Getränke, da es aufgrund seines hohen Gehalts an Hydrogencarbonat (1.846 Milligramm pro Liter) die Säure-Basen-Balance des Körpers aufrechterhält.

Wer sich selbst von dem Geschmack und der Wirkung von FruLance überzeugen möchte, findet die Rezepte anbei und die Zubereitungsvideos unter www.fachingen.de/frulance

Über Staatl. Fachingen

Staatl. Fachingen ist die deutsche Premiummarke für Heil- und Mineralwasser. Seit 1742 wird es für seinen Geschmack und seine außergewöhnliche Mineralisierung geschätzt. Staatl. Fachingen ist im Handel in den Sorten STILL und MEDIUM erhältlich. Ebenso gibt es eine Gourmetlinie für Gastronomie und Hotellerie, die zusätzlich die Sorte NATURELL enthält. Die Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH sitzt in Fachingen an der Lahn und beschäftigt 75 Mitarbeiter. Um die Qualität des Wassers zu bewahren, pflegt das Unternehmen einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Quellvorkommen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.fachingen.de

Kontakt:

Heiner Wolters, Geschäftsführer
Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH
Brunnenstr. 11
65626 Birlenbach/OT Fachingen
Tel. (06432) 98 34 64
E-Mail: Heiner.Wolters@fachingen.de
www.fachingen.de

Sophia Honisch
Ketchum Pleon GmbH
Schwabstraße 18
70197 Stuttgart
Tel. (0711) 21099 427
E-Mail: fachingen.presse@ketchumpleon.com

Spicy FruLance

Zutaten

für die Zubereitung von zwei kleinen Gläsern
(ca. 300 ml)

2 bis 4 große Basilikumblätter, ca. 3 cm

2 EL Kokosblütenzucker

Saft aus einer Limette

1 mittelgroßes Stück Ingwer, ca. 10 g

400 ml Staatl. Fachingen MEDIUM

4 mittelgroße Eiswürfel



Zum Dekorieren

2 Basilikumzweige

2 Grapefruitscheiben

Anleitung

Zuerst die Basilikumblätter vom Stiel trennen. Dann die Limette aufschneiden und auspressen. Den Ingwer schälen. Die Basilikumblätter, den Kokosblütenzucker, den Saft der Limette und den Ingwer mit 100 ml Staatl. Fachingen MEDIUM in einen Mixer geben. Die Zutaten so lange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf können verbliebene Stücke im Anschluss durch Sieben entfernt werden.

Zum Anrichten die Eiswürfel auf zwei kleine Gläser verteilen. Von einer Grapefruit zwei Scheiben abschneiden und diese leicht anschneiden. In jedes Glas eine der angeschnittenen Grapefruitscheiben drehen, die Basilikum-Limetten-Ingwer-Mischung gleichmäßig auf die beiden Gläser verteilen und je nach Glasgröße mit etwa 150 ml Staatl. Fachingen MEDIUM aufgießen. Abschließend auf den Glasrand einen Basilikumzweig legen und genießen.



Berry FruLance

Zutaten

für die Zubereitung von zwei Longdrink-Gläsern
(ca. 300 ml)

80 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren

80 g Datteln

Schale einer halben Bio-Zitrone

1 Stück Tonkabohne (oder als Pulver)

500 ml Staatl. Fachingen MEDIUM

4 mittelgroße Eiswürfel



Zum Dekorieren

2 Scheiben einer Bio-Zitrone

Eine Handvoll frische oder tiefgekühlte Himbeeren

Anleitung

Die Tonkabohne mit einer feinen Küchenraspel mahlen und die Schale einer halben Bio-Zitrone reiben. Beide Zutaten mit den Himbeeren, den Datteln und 200 ml Staatl. Fachingen MEDIUM im Mixer cremig pürieren. Je nach Konsistenz können verbliebene Kerne der Himbeeren im Anschluss durch Sieben entfernt werden.

Zum Servieren die Eiswürfel auf zwei Gläser verteilen. Nach Bedarf ein paar Himbeeren und je eine Zitronenscheibe in beide Gläser geben.

Die Himbeer-Dattel-Tonkabohne-Creme gleichmäßig eingießen und je nach Glasgröße mit etwa 150 ml Staatl. Fachingen MEDIUM aufgießen. Mit einem langen Löffel das Getränk gut umrühren und genießen.



Für den Extra-Frischekick: Die Himbeer-Dattel-Tonkabohne-Creme in einen Eiswürfelbehälter füllen und in das Gefrierfach geben. Nach ca. 2 Stunden, wenn die Eiswürfel gefroren sind, können sie auf die Gläser verteilt und mit Staatl. Fachingen MEDIUM aufgegossen werden.

