Zenzero e Sambuco: due nuovi gusti per il succo di mela Leni’s

lenisc3-24191c91

Dagli specialisti nella lavorazione delle mele, arrivano due nuovi gusti per stuzzicare la curiosità e l’appetito dei consumatori. La spremuta di mele Leni’s, senza l’aggiunta di zucchero né di conservanti, oggi potrà essere assaporata anche nelle versioni Mela & Zenzero e Mela & Sambuco presentate sul mercato a giugno.

Il succo Leni’s Mela & Zenzero offre un abbinamento fresco e dissetante che sposa al sapore dolce della mela il gusto leggermente pungente dello zenzero, che ricorda quello della scorza di limone.

Conosciuto anche come ginger, lo zenzero è molto utilizzato in cucina e nella preparazione di bevande, anche per la sua proprietà di stimolante della digestione. Ottimo tonico ed energizzante, esalta il sapore del succo di mela con un aroma intenso e vivace.

L’abbinamento più tradizionale Mela & Sambuco è una bevanda tutta naturale con un tocco aromatico dato dal tipico sapore dei fiori bianchi. Grazie al suo contenuto di fibre e acidi organici, il Sambuco aiuta la regolarità intestinale, velocizza il metabolismo e svolge una benefica azione depurante sull’organismo.. Le bevande a base di sambuco sono molto utilizzate in Trentino Alto Adige, il territorio di provenienza della materia prima Leni’s: l’abbinamento con il succo di mela, tipico del Sud Tirolo è proposto oggi in tutta Italia.

I due nuovi gusti, così come il succo 100% mela, sono proposti nei formati in vetro da 1 e 0,25 litri, che equivalgono rispettivamente a 10 e 3 mele spremute e imbottigliate, senza l’aggiunta di acqua, zucchero, conservanti e coloranti.

Solo mela, Mela & Zenzero o Mela & Sambuco, i succhi Leni’s non sono ottenuti da concentrato e non sono filtrati, per conservarne intatto il sapore pieno e naturale della mela. Ideali per dissetarsi dopo lo sport, a scuola o per fare un pieno d’energia.

www.lenis.coop
www.vog-products.it

www.facebook.com/lenis.coop