

Pressemitteilung

01/2019
Rosenheim, 17. Januar 2019

DrinkStar bringt Milchalternativ-Innovation: PRINCESS AND THE PEA – ERBSENDRINK

PRINCESS AND THE PEA heißt das neue Getränkesortiment auf Erbsenbasis, das eine echte Alternative zu herkömmlicher Milch bietet. PRINCESS AND THE PEA ist reich an pflanzlichem Protein, vegan und punktet mit einem hervorragenden Geschmacksprofil.

Die Produkte beinhalten Pflanzenprotein, welches mengenmäßig vergleichbar ist mit dem Eiweißgehalt klassischer Kuhmilch. Zusätzlich sind die Drinks mit Calcium angereichert und mit Omega-3-Fettsäuren enthaltenden Rapsöl verfeinert. Damit bieten sie die Möglichkeit veganen Trinkgenusses bei gleichzeitiger Versorgung mit lebenswichtigen Nährstoffen. Aber auch für den Gaumen ist PRINCESS AND THE PEA ein neuartiges Erlebnis, da die Drinks kaum nach Gemüse schmecken, sondern sowohl in der Konsistenz als auch in der Sensorik eher an klassische Milch erinnern. Entwickelt hat dieses innovative Markenkonzept auf Erbsenbasis der Rosenheimer Getränkespezialist DrinkStar.

An den Start geht die Innovation in umweltfreundlichen 1 Liter Getränkekartons mit einem plakativen Packungsdesign, das aus dem Segment der Milchalternativen optisch heraussticht. Die Geschmacksrichtungen bestehen aus zwei funktionalen Sorten „Original ungesüsst“ und „Original mit Ballaststoff Inulin“. Hinzu kommen die Verwöhnvarianten „Schoko“, „Vanille“ und „Kaffee“.

„PRINCESS AND THE PEA ist von Natur aus laktose-, gluten- und allergenfrei und damit das ideale Getränk für die steigende Zahl an Verbrauchern mit Lebensmittelallergien oder Nahrung intoleranzen“, erläutert Roland Bittermann, Geschäftsführer von DrinkStar. „Hinzu kommt, dass insbesondere junge Menschen der Massentierhaltung sowie dem global gesteuerten Anbau von Lebensmittelrohstoffen und deren weiten Transportwegen kritisch gegenüber stehen. Diesen Konsumenten wollen wir mit PRINCESS AND THE PEA eine echte Alternative bieten.“ So werden die Erbsen ausschließlich in Europa angebaut und sind frei von Gentechnik. Die hohe Proteinertragbarkeit der Erbsen führt zu einem verhältnismäßig geringen Anbauflächen- und Wasserverbrauch und unterstützt damit den Umweltschutz. „Dies kann nicht jedes Milchalternativprodukt so von sich behaupten“, sagt Roland Bittermann.

PRINCESS AND THE PEA ist vielfältig nutzbar: als purer Trinkgenuss, zur Verfeinerung von Kaffee oder Tee und von Müsli sowie bei der Zubereitung von Speisen. Rezepte und Tipps sowie Bezugsquellen findet der Verbraucher künftig auf der Website princess-and-the-pea.com.

Fotos: Copyright DrinkStar, Abdruck honorarfrei.

PRINCESS AND THE PEA® ist ein eingetragenes
Markenzeichen der DrinkStar GmbH Rosenheim.

Weitere Informationen und Muster:

DrinkStar GmbH
Marketingleitung
Volkmar Goebel
Äußere Oberastr. 36/5
D-83026 Rosenheim
Tel. +49 8031-2434-20
volkmar.goebel@drinkstar.de

Pressestelle:

Kerstin Richter-Östreicher
Telefon +49 172-8330933
richteroestreicher@gmail.com

**Über DrinkStar GmbH, das Unternehmen hinter
PRINCESS AND THE PEA:**

Der Rosenheimer Getränkespezialist DrinkStar GmbH ist Tochter der Symrise AG, Holzminden, agiert jedoch als eigenständige Marketing- und Vertriebsgesellschaft in der alkoholfreien Getränkeindustrie. Je nach Absatzmarkt vergibt DrinkStar entweder Lizenzen oder bietet einen eigenen Vertrieb für die Getränkemarken DEIT, FRUCADE, GRÖBI, TRi TOP sowie für SPEZI (in Einwegpackungen) und stellt dazu Konzentrate für die Abfüllung sowie die kompletten Marketing- und Werbekonzepte für die vielfach marktführenden Produkte zur Verfügung.

Mit PRINCESS AND THE PEA bietet DrinkStar erstmals ein Getränkesortiment als pflanzliche Milchalternative an und betritt ein neues Marktsegment.