



Ein Duett aus Walnüssen und Datteln KoRos Dattelbrot

Berlin, Februar 2019 – KoRo, der Onlineshop für naturbelassene Lebensmittel, vereint nun saftige Datteln mit knackigen Walnüssen zu einer angenehm süßen Nascherei und launcht ab sofort ein Dattelbrot.

Handgemacht aus 88 Prozent Walnüssen und 12 Prozent Datteln erinnert der runde Kuchen an eine Art Gebäck. Jedoch handelt es sich um nichts weiter als einen Snack aus getrockneten Früchten und Nüssen.

Zur Herstellung wird die bekannte Deglet Nour Dattel verwendet, dessen Geschmack an süßen Honig erinnert. Die Konsistenz ist mittelweich und eignet sich somit bestens als Grundlage für das Brot. Die herben Walnüssen runden den Dattelkuchen sowohl geschmacklich als auch in seiner Konsistenz ab.



Deglet Nour Datteln wachsen in den subtropischen Gebieten und werden dort auch als das „süße Brot der Wüste“ bezeichnet. Die Verarbeitung zum Dattelbrot erfreut sich aber nicht nur im arabischen Raum großer Beliebtheit sondern wird in Spanien auch gerne zur Käseplatte gereicht. Als Alternative zu herkömmlichen Kuchen und Gebäck findet der Snack auch bei uns immer mehr Zuspruch und wird gerne von Sportlern verzehrt, um für einen schnellen Energieschub zu sorgen.

Das Dattelbrot eignet sich zum puren Verzehr und kann zu verschiedenen Anlässen serviert werden. Denn: zum Nachmittagskaffee oder auch als Dessert kann es zuckerhaltige Speisen leicht ersetzen. Zudem eignet es sich als Grundlage für Bliss Balls.

Dazu einfach nach Belieben weitere Zutaten hinzugegeben und anschließend zu kleinen Kugeln formen, die sich vor allem zum Mitnehmen für Unterwegs hervorragend eignen.

Um dem Konzept treu zu bleiben, bietet KoRo, im Vergleich zu herkömmlichen Herstellern, auch hier eine größere Verpackung an. Die 500 Gramm lassen sich jedoch gut portionieren und nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

Über KoRo

Das Berliner Start-up KoRo bietet gesunde, qualitativ hochwertige und köstliche Lebensmittel zu fairen Preisen. Dank Großpackungen und dem Überspringen von Handelsstufen ist es dem Unternehmen möglich, faire Preise zu bieten und unnötiges Verpackungsmaterial zu vermeiden. Bei der Auswahl der Produkte haben, neben dem Geschmack, die Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel oberste Priorität. Es gilt: so natürlich wie möglich. Gegründet in 2012, besteht das Unternehmen inzwischen aus den CEOs Constantinos Calios und Piran Asci und 20 weiteren Mitarbeitern.

Pressekontakt

ease PR

Christina Viebranz-Deisner E-Mail: cviebranz@easepr.de Telefon: +49 (0)174 3649021

Bildrechte

Die Copyrights der zur Verfügung gestellten Bilder liegen bei ©KoRo.
Für weiteres Bild- oder Textmaterial können Sie uns jederzeit sehr gerne kontaktieren.