

Lieber Dörrobst als Fruchtbonbons

Dörrgeräte in ausgezeichneter Qualität
vorrätig

GELNHAUSEN. Gesunde Ernährung ist der Schlüssel für ein langes Leben und Wohlbefinden. Das ist bekannt. Leider nutzen noch viel zu wenig Menschen die wieder entdeckte Konservierungsmöglichkeit des Dörrens. Dörrobst garantiert mineralienreiche Ernährung und ist mit Hilfe moderner Geräte für jeden Haushalt ganz einfach möglich. Statt Süßigkeiten können verantwortungsbewusste Eltern so ihren Kindern süße Früchte anbieten, die zudem sehr gesund sind.

Die neueste Generation von Dörrgeräten erlaubt das hygienische und schnelle Trocknen von Obst aber auch z.B. Pilzen, Kräutern, Weizengras und vielem mehr. Viele Haushalte mit eigenem Obstbaumbestand und Beerensträuchern wissen zur Erntezeit oft nicht wie die großen Mengen auf einmal verarbeitet und haltbar gemacht werden können. Dörren ist hier die richtige Alternative. Streuobstwiesen verkommen auf dem Land oft ungenutzt, weil niemand mehr Ernten will. Dabei muss mit geeigneten Trockenverfahren nichts mehr verderben. Eigentlich müsste ein Dörrapparat heute in jedem Haushalt so selbstverständlich sein wie die Mikrowelle oder der Toaster.

Bisher mussten Premiumgeräte, wie der „Excalibur Trockner“, der bei gesundheitsbewussten Menschen sehr gefragt ist, umständlich direkt aus den USA importiert und teuer verzollt werden. Von den Portokosten ganz zu schweigen. Der Onlineshop „Perfekte Gesundheit Shop“ www.perfektegesundheit.de hat nun dieses Gerät in gleich zwei Ausführungen im aktuellen Angebot. Für 299 Euro inklusive Mehrwertsteuer können Käufer den Excalibur mit 5 Trockenrosten und für 379 Euro die Ausführung mit 9 Gittern erwerben. Die großen

Trockenflächen sind gerade in Zeiten steigender Energiekosten besonders angeraten. Die Besonderheiten dieses Dörrautomaten sind es, die das Gerät auszeichnen und ihm den Gesamtsieg in der Zeitschrift EMPORIO, Ausgabe 36 vom August 2008 mit dem Urteil „sehr gut“ eingebracht haben. Zitat: „Beim Dörrgerät von Excalibur handelt es sich um ein Profigerät mit extra großer Trockenfläche.

Ein weiterer Vorteil des Dörrgerätes sind die mitgelieferten, wieder verwendbaren Paraflexx-Einlegeböden, die das Trocknen von klebrigen Lebensmitteln, ja sogar Joghurt oder Fruchtpüree ermöglichen. Die gleichmäßige Beheizung des Dörrapparates von den Seiten lässt das lästige Umschichten von Trockenetagen ganz entfallen. So lassen sich knusprige Rohkost-Kräcker und auch das beliebte „Essener Brot“, das lediglich aus angekeimten Weizen und Wasser besteht, auf einfache Weise herstellen. Besonders erwähnenswert ist für Rohkost-Freunde auch das Trocknen in Rohkost-Qualität (also unter 40° C) für den Erhalt der lebenswichtigen Enzyme.

Leser-Kontakt:

Perfekte Gesundheit Shop - Qualitätsprodukte für Ihre Gesundheit
Simon Bodzioch e.K.
Technologie- und Dienstleistungszentrum Herzbachtal
Zum Wartturm 15
D-63571 Gelnhausen

Telefon: 06051-889 0180
Fax: 06051-889 0181
E-Mail: presse@perfektegesundheit.de
Internet: <http://www.perfektegesundheit.de>

Bilddownload zu dieser Pressemeldung:

<http://www.perfektegesundheit.de/Presse/Bildmaterial/Excalibur-Trockner.jpg>

Presse-Kontakt:

Presseagentur/Internetmarketing:

leanpress
Büros für fortschrittliche Unternehmenskommunikation
Rolf E. Sprengel
Industriegebiet Eichenstruth/Marmer Weg 37
D-56470 Bad Marienberg

Telefon: +49 (0) 2661 98 18 39
Fax: +49 (0) 2661 91 65 27
E-Mail: info@leanpress.de
Internet: <http://www.leanpress.de>