

Pro Delight erobert die Supermarktregale

Gesunder Genuss

PRO DELIGHT: EIS SCHLEMMEN FÜR DIE SOMMERFIGUR

Bewusste Ernährung ist Trend – auch bei süßen Leckereien. Immer mehr Konsumenten achten verstärkt auf natürliche Inhaltsstoffe und suchen nach schlanken Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln. Diesen Bedarf hat die Pro Delight Food GmbH erkannt: Ihr kalorienreduziertes Proteineis enthält bis zu 60 Prozent weniger Zucker und rund 50 Prozent weniger Fett als herkömmliches Speiseeis. So beschert es figurfreundlichen Genuss – bei vollem Geschmack.

Wer kennt das nicht: Der Sommer naht, die Figur dazu ist allerdings im letzten Urlaub am Strand liegen geblieben. Bei aller Disziplin möchte man natürlich nicht auf jegliche Leckerei verzichten – ein echtes Dilemma. Ernährungsbewussten Eisliebhabern winkt jetzt jedoch die Lösung: Mit Pro Delight hat die Pro Delight Food GmbH aus Münsingen ein Eis auf den Markt gebracht, das mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, cremiger Textur und köstlichem Geschmack punktet – und das alles bei nur 90-120 Kilokalorien pro 100 ml.

„Viele Standardeissorten landen mit bis zu 20g Fett und 29g Zucker pro Portion direkt auf den Hüften – für den figurbewussten Konsumenten ist das nicht gerade attraktiv. Ersatzprodukte schmecken allerdings oft fad. Darum wollten wir ein sowohl geschmacklich als auch nährstofftechnisch überlegenes Gegenangebot zum herkömmlichen Speiseeis entwickeln“, sagt Marvin Stenzel, Geschäftsführer und Gründer der Pro Delight Food GmbH. Und das ist gelungen: Mit nur 2-4g Fett und 4-7g Zucker pro 100 ml ist das milchbasierte Pro Delight eine figurfreundlichere Alternative zum kalorienreichen Klassiker, bei der der Geschmack dank feinsten natürlicher Inhaltsstoffe keineswegs auf der Strecke bleibt.

Ganze eineinhalb Jahre haben der 24-jährige Stenzel und seine Partner an der Rezeptur für das Premiumprodukt gefeilt. Für den Traum vom eigenen Eis-Start-up führten er und seine Mitgründer, der ebenfalls aus Tübingen stammende Lukas Zwiessle und die in der Schweiz lebende Brasilianerin Kamylla Brandino, nicht nur reihenweise Geschmackstest auf einem Schweizer Biobauernhof durch. In nächtelanger Arbeit beklebten sie anschließend 22.000 Becher mit Etiketten – und zwar per Hand. Die drei wussten eben genau, was sie bieten wollen: „Eine gesunde und trotzdem genussreiche Ernährung war mir schon immer sehr wichtig“, erklärt Stenzel.

Deshalb enthält Pro Delight nicht nur hochwertigste Rohstoffe, sondern auch bis zu 70 Prozent weniger Industriezucker als andere Eissorten. Für die nötige Süße sorgt Birkenzucker: Der lässt den Blutzuckerspiegel weniger stark in die Höhe schnellen als raffinierter Zucker. Heißhungerattacken gehören so der Vergangenheit an. Statt unnötiger Kalorien liefert ein Becher mit rund 15 g Molkeprotein außerdem dreimal so viel Eiweiß wie normales Speiseeis: „Pro Delight hat den gleichen Proteingehalt wie Magerquark – das macht es nicht nur zum idealen Snack für alle Fitnessbegeisterten, als vernünftige Leckerei kann es bei einer ausgewogenen Ernährung sogar beim Abnehmen unterstützen“, so Stenzel.

Aktuell können figurbewusste Genießer Pro Delight bei mehr als 2500 Supermärkten, darunter Rewe, Kaufland, Spar Schweiz, BILLA und Merkur in Österreich ergattern. Vier leckere Sorten erwarten den Genießer: Fruchtliebhaber kommen mit „Banana Bang“ und „Wild Mango“ voll auf ihre Kosten, Schokololiker dagegen sind mit „ShakaLade“ gut beraten. Und wer es ganz

Pro Delight Food GmbH – Hermann-Staudinger-Straße 9 – 72525 Münsingen

Pro Delight erobert die Supermarktregale

ausgefallen mag, der entscheidet sich für „Pretty Peanut - Peanut Butter and Jelly in Eisform“. So kann der Sommer kommen – und die Sommerfigur gleich mit.

Pro Delight

HEALTH-TREND ERREICHT DIE EISINDUSTRIE

Bewusste Ernährung ist Trend – auch bei süßen Leckereien. Laut einer Mintel-Umfrage von 2017 achtet rund ein Drittel der Eis-Konsumenten mittlerweile verstärkt auf natürliche Inhaltsstoffe und sucht nach schlanken Alternativen zum kalorienreichen Klassiker. Diesen Bedarf hat die Pro Delight Food GmbH erkannt: Ihr kalorienreduziertes Premiueis enthält bis zu 60 Prozent weniger Zucker und bis zu 50 Prozent weniger Fett als herkömmliches Speiseeis – und beschert so figurfreundlichen Genuss bei vollem Geschmack.

Fair produziert, ohne künstliche Zusatzstoffe und am besten auch noch gut für die Linie: Der moderne Konsument stellt hohe Ansprüche an sein Essen – auch beim Eis. Doch während der süße Snack noch vor einigen Jahren nicht ohne ordentlich Zucker und Fett auskam, gibt es heute gesunde Alternativen, die auch den kritischsten Käufer zufrieden stellen. Eine von ihnen ist Pro Delight – ein milchbasiertes Speiseeis, das nicht nur mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, cremiger Konsistenz und köstlichem Geschmack, sondern auch noch mit rund 15g Protein pro Becher punktet – und das bei nur 90-120 Kilokalorien pro 100 ml.

„Der Markt ist im Wandel. Immer mehr Menschen reduzieren raffinierten Zucker und setzen auf hochwertige Lebensmittel“, erklärt Marvin Stenzel, Geschäftsführer und Gründer der Pro Delight Food GmbH. Und er hat Recht: Laut einem Nielsen-Rating vermieden 2016 weltweit 31 Prozent der Menschen künstliche Lebensmittelzusätze, um ihre Gesundheit zu schonen. „Wir verwenden für unser Premiueis daher ausschließlich hochwertigste Rohstoffe. Gesüßt wird vorwiegend mit Birkenzucker - anders als Industriezucker treibt der den Blutzuckerspiegel weniger stark in die Höhe. So bleiben Heißhungerattacken aus.“

Während Standard-Eisorten mit bis zu 20g Fett und 29g Zucker pro Portion direkt auf den Hüften landen, passt Pro Delight also wunderbar in einen figurbewussten Speiseplan: Je nach Geschmacksrichtung enthält ein Becher á 150ml rund 50 Prozent weniger Fett und zwischen 40 und 60 Prozent weniger Zucker als herkömmliches Speiseeis. Statt mit Kalorien schlägt das Eis mit satten 15g Eiweiß pro Becher zu Buche – der ideale Snack für alle Abnehmwilligen und Figurbewussten, denn eine eiweißreiche Ernährung unterstützt den Muskelaufbau. „Pro Delight hat dank des enthaltenen Molkeproteins den gleichen Eiweißgehalt wie Magerquark. Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung kann es darum sogar beim Abnehmen helfen“, erläutert Stenzel.

Und so haben er und seine Mitgründer Lukas Zwiessle und Kamylla Brandino, die vor rund drei Jahren mit der Produktentwicklung begannen, eine echte Alternative für Schleckermäuler geschaffen – egal ob es nun um den Muskelaufbau nach dem Sport oder einfach darum geht, sich mit gutem Gewissen etwas Süßes zu gönnen. Denn sein wir mal ehrlich: Mit einer Portion Eis schmeckt der Sommer gleich nochmal so gut – und der sehnsüchtige Blick auf die Eisvitrine gehört nun der Vergangenheit an.

Über Pro Delight

Pro Delight ist in mehr als 2500 Supermärkten, darunter Rewe, Kaufland, Spar Schweiz, BILLA und Merkur in Österreich und Fitnessstudios in Deutschland, Österreich und der Schweiz oder im Onlineshop unter <http://pro-delight.eu/> erhältlich. Vier leckere Sorten erwarten den Genießer: Fruchtliebhaber kommen mit „Banana Bang“ und „Wild Mango“ voll auf ihre

Pro Delight Food GmbH – Hermann-Staudinger-Straße 9 – 72525 Münsingen

Pro Delight erobert die Supermarktregale

Kosten, Schokoliker dagegen sind mit „ShakaLade“ gut beraten. Und wer es ganz ausgefallen mag, der entscheidet sich für „Pretty Peanut - Peanut Butter and Jelly in Eisform“.