

falstaff / mai 2017

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

WEISSWEINE
DIE BESTEN
DER WELT

SEAFOOD
LOBSTER
UND LACHS

BARCELONA
COOL, WILD
UND GENIAL



Zeit der Reife

KÄSE, WEIN, FLEISCH – NUR NICHT ZU JUNG!

ÖSTERREICHISCHE POST AG, GZ 02Z080053 M, FÜHRICHGASSE 8, 1010 WIEN





Bowls, Joghurts und Smoothies werden mit NUSSYY noch fruchtiger.



Frische Früchte immer griffbereit: NUSSYY bietet gefriergetrocknete Bio-Früchte und Superfood an, im Ganzen oder zu Essenzen gemahlen.

FRUCHTIGES START-UP

Carina Pirngruber entwickelte die Superfood-Manufaktur NUSSYY.



Carina Pirngruber wollte keine Lebensmittel mit Zusatzstoffen mehr essen. Schließlich entdeckte sie, dass gefriergetrocknete Früchte für sie am bekömmlichsten sind. Nicht nur Mineralstoffe und Vitamine bleiben so erhalten, auch der Geschmack frischer Naturprodukte wird authentisch konserviert: NUSSYY war geboren. Als Grundzutaten dienen hochwertige Lebensmittel, die gemeinhin auch als »Superfood« bezeichnet werden: von Erdbeeren bis zu Physalis, Chia-Samen, Goji-Beeren, Açai-Beeren, Maca-Wurzeln und vielem mehr. Beim Genuss sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Während die im Ganzen gefriergetrockneten Früchte eine gesunde Nascherei am Arbeitsplatz sein können, sind sie auch bei vielen Rezepten einsetzbar, etwa in Smoothies oder Bowls.

! **Rezeptideen**
mit Trockenfrüchten auf
falstaff.at/nussy