**Apfel trifft Pflaume**

**RhönSprudel erweitert seine erfolgreiche Produktlinie „Milde Schorle“ um die neue Geschmacksrichtung Apfel-Pflaume**

**Ebersburg/Weyhers, März 2011.** Täglich zwei bis drei Liter trinken ist nicht nur in den Sommermonaten besonders wichtig. Schon ein Flüssigkeitsdefizit von zwei Prozent des Körpergewichts kann die Konzentration vermindern. Folgt man dem Kaufverhalten der Verbraucher eignen sich Fruchtsaftschorlen am besten. Denn die Mischung macht’s: Fruchtsaftschorlen liegen im Trend, sie sind lecker und erfrischen auf natürliche Weise. Voll fruchtig und mild sollen sie besonders für diejenigen sein, die klassische Schorlen wegen des hohen Säuregrades nicht gut vertragen. Und wer, wenn nicht der Erfinder der fertig gemischten Apfelschorle, hat auch für sensible Genießer die passende, gut bekömmliche Lösung? RhönSprudel Milde Schorle Apfel-Pflaume ist neben den Milden Schorlen Apfel-Birne und Apfel-Rote Traube die neueste Fruchtsaftschorle in dieser Produktlinie. Die Symbiose aus säurearmen Äpfeln und milden Pflaumen reduzieren den Fruchtsäureanteil um 40 Prozent gegenüber herkömmlichen Schorlen.

**Voller Genuss für sensible Genießer**

50 Prozent Fruchtsaft aus säurearmen Äpfeln und milden Pflaumen kombiniert mit dem einzigartigen, reinen Mineralwasser aus dem Biosphärenreservat Rhön verleihen der neuen RhönSprudel Schorle ihren mild-fruchtigen Geschmack. Mit einem angenehm leichten Kohlensäuregehalt und wenig Fruchtsäure dank ausgesuchter milder Früchte ist die Schorle in der leckeren Geschmacksrichtung Apfel-Pflaume besonders bekömmlich. Natürlichist der Neuzugang wie alle RhönSprudel Schorlen frei von Farb- und Konservierungsstoffen und kommt ohne künstliche Aromen und Zuckerzusatz aus. Mit der RhönSprudel Milde Schorle Apfel-Pflaume baut das Unternehmen das Produktkonzept der Milden Schorlen weiter aus und folgt den Verbraucherbedürfnissen nach leckerer „Erfrischung auf die sanfte Art“.

Die Milde Schorle Apfel-Pflaume ist ab April in 12 x 0,75 Liter Mehrweg im LEH und GFGH erhältlich.

**Pressekontakt**:

***InfoRelations e.K.***

Marco Schürmanns/Nina Reichbauer • Eugen-Langen-Straße 25 50968 Köln

Telefon: 0221/30 99-564 / Fax: 0221/30 99-200

E-Mail: m.sch@inforelations.de/n.r@inforelations.de

**Abdruck honorarfrei**