

Pressemitteilung:

Tiefkühl-Tipps für den Sommer!

„Tag der Kälte“ am 26. Juni

Berlin, 24. Juni 2024. Am 26. Juni ist „Tag der Kälte“! Kurz nach dem kalendarischen Sommeranfang begeht die Kältebranche weltweit jedes Jahr mit dem „Tag der Kälte“ den Geburtstag des britischen Physikers Lord Kelvin. William Thomson, 1. Baron Kelvin, ist der Namensgeber der absoluten Temperaturskala. Die Kälteprofis aus dem Deutschen Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**), dem Verband der Tiefkühlwirtschaft, haben Tipps für Abkühlung an heißen Sommertagen!

„Tiefgefrorene Beeren und Früchte sorgen für die perfekte Sommer-Erfrischung“, sagt **dti-Ernährungswissenschaftlerin Juliane Zander**. „Sie stecken voller frischer Vitamine und Nährstoffe, kommen dank der natürlichen Kraft der Kälte ganz ohne Konservierungsstoffe aus und sind damit prima geeignet für die schnelle Zubereitung von gesunden Snacks, Desserts oder leckeren coolen Getränken! Hallo Strand, hallo Ferien, hallo Sommer!“

Sofortige Erfrischung: Hacks mit Tiefkühlbeeren und -früchten

Eiswürfel waren gestern:

- Verwenden Sie gefrorene Beeren oder Früchte als natürliche Eiswürfel für Ihre Getränke. Das sieht nicht nur toll aus! TK-Früchte halten Ihr Getränk kühl und verleihen den Drinks Geschmacks-kicks und Sommerfeeling!
- Stecken Sie gefrorene Früchte auf Holzspieße und servieren Sie sie als kühlende Cocktail-Deko!

Ice, ice, Baby:

- Der Klassiker: TK-Beeren oder -früchte pur oder mit Joghurt pürieren – fertig ist das Blitzeis. Wer's noch süßer mag: vor dem Mixen Honig oder Agavendicksaft dazu geben. Unsere liebsten Food-Pairings: Himbeer-Thymian-Eis und Erdbeer-Basilikum-Eis!
- Schnelle Fruchtsauce gewünscht? Gefrorene Beeren in einem Topf erhitzen, nach Bedarf süßen. Ideal (nicht nur) als Topping für Eiscreme!
- Kreieren Sie Ihre eigenen Eis-Pops, indem Sie gefrorene Beeren mit Joghurt oder Saft mixen und in Eisformen einfrieren. Eine gesunde und erfrischende Leckerei – für Kleine und Große.

Cooler Smoothies für unterwegs:

- Einfach Lieblings-TK-Beeren und -früchte oder tiefgekühltes Gemüse, wie zum Beispiel Spinat, zusammen mit Saft oder Wasser pürieren und eiskalt genießen. Profi-Tipp: Kräuter hinzugeben für den Extra-Geschmackskick!
- Jetzt wird's bunt: Für einen Rainbow-Smoothie verschiedene Früchte separat pürieren und die Pürees abwechselnd in einem hohen Glas schichten. Das Auge isst... äh...trinkt ja bekanntlich mit.

Gelb: eingefrorene Bananenscheiben

Orange: TK-Mango

Rot: TK-Himbeeren

Blau-lila: TK-Blaubeeren

Grün: TK-Spinat, TK-Minze, TK-Grünkohl

Eiskalte Snacks für zwischendurch:

- Trauben einfrieren und als erfrischenden, süßen Snack genießen.
- Bereiten Sie gefrorene Frucht-Smoothie-Bowls zu, indem Sie gefrorene Beeren mit Bananen und etwas Flüssigkeit mixen. Müsli, Nüsse und Samen machen den super-gesunden Power-Snack komplett.

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt über 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 22 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**)

Nina Kollas

Leitung Kommunikation

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de