

Weil Süßes keine Sünde sein muss.
Die Alpro soya Desserts Feine Vanille
und Dunkle Schokolade Feinherb.

Unser Projektablauf für das Projekt Alpro soya

Lisa freundeskreis.de



Lisa freundeskreis Projektablauf:
projekte.lisa-freundeskreis.de/alprosoya



Alpro soya Desserts – der bewusste Genuss mit Wohlfühlfaktor.

Freuen Sie sich auf den Test der leckeren Desserts von Alpro soya und genießen Sie die beiden Sorten Feine Vanille und Dunkle Schokolade Feinherb.



Jetzt noch vanilliger.

Für alle Lisa *freundeskreis* Testerinnen, die mit Genuss vital bleiben möchten, ist dieser Test genau das Richtige. Egal ob als Dessert, kleine süße Auszeit zwischendurch oder als raffinierte Basis für Süßspeisen, die Alpro soya Desserts

in den Geschmacksrichtungen Feine Vanille und Dunkle Schokolade Feinherb sind ideal für alle, die bewusst genießen wollen. Die cremigen Desserts sind rein pflanzlich und beinhalten die Vielseitigkeit der in der Sojabohne vorkommenden



Die tolle Alternative zum Schokoriegel.

Nährstoffe. Nehmen Sie sich eine Auszeit und entdecken Sie, dass Süßes nicht immer Sünde sein muss.

Zwei Desserts, unendlich viele Rezepte.

Die Alpro soya Desserts in den Sorten Feine Vanille und Dunkle Schokolade Feinherb sind eine herrlich süße Auszeit, aber auch die perfekte Basis für tolle Nachtische.

Der Sommer kehrt zurück und die Lust auf leckere Süßspeisen in der Sonne steigt. Ob der Nachmittagskuchen auf der Terrasse oder der leichte Nachtisch mit Obst in der Abenddämmerung – der Sommer geht auch immer durch den Magen.

Gerade Erdbeeren stehen zu dieser Zeit bei Groß und Klein hoch im Kurs und passen ideal zu den Alpro soya Desserts. Egal ob als Vanille- oder Schokopudding zu leckerer Erdbeergrütze, als Basis für einen Erdbeer-Vanille-Kuchen oder einfach als Zugabe zu frischen Erdbeeren, die Alpro soya Desserts kann man auf viele Arten genießen.

Vielleicht haben Sie weitere Ideen, wie man die Alpro soya Desserts noch raffinierter genießen kann. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie den Lisa *freundeskreis* mit köstlichen und einfallreichen Varianten. Erlaubt ist, was schmeckt. Teilen Sie Ihren Genuss, wir sind schon sehr gespannt auf Ihre Alpro soya Desserts Kreationen.





In den Desserts von Alpro soya steckt mehr als guter Geschmack.

Was sagt Dipl.-Oecotroph. S. Lammers aus der ernährungswissenschaftlichen Abteilung der Alpro GmbH?

„Sojabohnen sind eine empfehlenswerte Eiweißquelle, denn ihr biologisch hochwertiges Eiweiß kann vom menschlichen Organismus wie das von Milch und Hühnerei verwertet werden. Sojaeiweiß enthält alle acht unentbehrlichen essentiellen Aminosäuren und ist somit eines der besten pflanzlichen Eiweiße überhaupt. Ein großer Vorteil von Soja im Vergleich zu Milch: Die rein pflanzlichen Produkte enthalten wertvolle, mehrfach ungesättigte Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und sind frei von tierischem Fett. Außerdem liefert das rein pflanzliche Sojaeiweiß gut verwertbare Energie, ohne den Stoffwechsel zu belasten.“



Dipl.-Oecotroph.
S. Lammers

Vorteile auf einen Blick:

- 100 % pflanzlich
- Reich an hochwertigem pflanzlichem Eiweiß
- Von Natur aus arm an gesättigten Fettsäuren
- 0 % Laktose

Alpro soya steht für Qualität, nachhaltiges Engagement und ökologische Verantwortung.

Natürlichkeit, Transparenz und Nachhaltigkeit sind zentrale Leitbilder des Unternehmens Alpro. Genau das Richtige für alle, die bewusst zu pflanzlichen Produkten greifen und damit auch einen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz leisten wollen.



Qualität

- Für die rein pflanzlichen Sojaprodukte von Alpro werden nur natürliche Zutaten verwendet. Alle Produkte sind frei von künstlichen Farbstoffen, Süßstoffen und Konservierungsstoffen.
- Die Sojabauern, die für Alpro arbeiten, stehen in direktem Kontakt mit dem Unternehmen und haben langjährige Verträge. Für die maximale Sicherheit der Verbraucher wurde ein aufwändiges und strenges Qualitätskontrollsystem entwickelt.

Nachhaltiges Engagement

- Alpro kauft die Sojabohnen nicht auf dem freien Weltmarkt oder aus Regenwaldgebieten, sondern bezieht sie von Landwirten (Kanada und Frankreich), die sich der nachhaltigen Arbeitsweise verpflichtet haben und den natürlichen Fruchtwechsel respektieren.
- Ohne Gentechnik! Alpro verzichtet bewusst auf genmanipuliertes Soja und bezieht die Sojabohnen nur von Bauern, die kein genmanipuliertes Soja auf ihren Feldern anbauen.

Ökologische Verantwortung

- Mit Alpro soya tut man nicht nur sich selbst, sondern auch der Umwelt etwas Gutes: Für die Herstellung von Produkten aus Sojaeiweiß wird 5-mal weniger Land und 10-mal weniger Wasser benötigt als für die Produktion von Produkten aus tierischem Eiweiß.
- Darüber hinaus werden bei der Produktion von Soja-Produkten viel weniger CO₂-Emissionen freigesetzt als bei herkömmlicher Kuhmilch.

So läuft Ihr Lisa *freundeskreis* Projekt ab:

1 Auspacken & Freuen.

Als von der Lisa *freundeskreis* Redaktion für den Test ausgewähltes *freundeskreis*-Mitglied können Sie sich über ein Produktpaket mit folgendem Inhalt freuen:

- 1 x 4 Alpro soya Desserts Feine Vanille (à 125 g)
- 1 x 4 Alpro soya Desserts Dunkle Schokolade Feinherb (à 125 g)
- 2 x Broschüren
- 3 x Rabattcoupons
- 1 x LISA zum Lesen
- 2 x LISA zum Weitergeben
- 1 x Projektablaufplan
- 1 x Anschreiben

2 Probieren & Berichten.

Der Lisa *freundeskreis* ist schon sehr gespannt zu erfahren, was Sie von den Testprodukten halten. Fangen Sie gleich mit dem Ausprobieren an und teilen Sie

Ihre ersten Eindrücke mit den *freundeskreis*-Mitgliedern. Im Laufe des Projekts hält Sie die Lisa *freundeskreis* Redaktion mit Newslettern auf dem Laufenden.

Ihre Berichte und/oder Fotos können Sie posten unter:
projekte.lisa-freundeskreis.de/alprosoya

3 Weitersagen & Diskutieren.

Halten Sie mit Ihrer Meinung auch im Freundes- und Bekanntenkreis nicht hinter dem Berg. Erzählen Sie Freundinnen und Bekannten davon und lassen

Sie die doch auch mal mit ausprobieren. Geteiltes Vergnügen ist schließlich doppeltes Vergnügen!





Lisa *freundeskreis* – ein Portal der Burda Medien Park Verlage
Hubert-Burda-Platz 1 · 77652 Offenburg
www.lisa-freundeskreis.de
E-Mail bei Fragen an: alprosoya@lisa-freundeskreis.de