



PRESSEINFORMATION

Der neue Star unter den Ölen

Popcornloop bringt High-Oleic-Popcornöl auf den Markt

Nürnberg, den 23. April 2018 – Tolle Neuigkeiten für Popcornfans und alle, die es noch werden: Popcornloop hat ein Öl speziell für die Herstellung von Popcorn entwickelt, das zudem mit einer einzigartigen Zusammensetzung aus 80 Prozent hochwertigem High-Oleic-Sonnenblumenöl und 20 Prozent High-Oleic-Rapsöl punktet. Dank seines hohen Ölsäureanteils ist das Popcornöl besonders hoch erhitzbar. Gleichzeitig bietet es eine wesentlich gesündere Alternative zu herkömmlichen Ölen, da bei hohen Temperaturen keine schädlichen Transfette entstehen. Es ist reich an einfach ungesättigten Fettsäuren sowie wertvollem Vitamin E, das positive antioxidative Eigenschaften besitzt. „An der perfekten Zusammenstellung unseres Popcornöls haben wir lange getüftelt. Auf das Ergebnis sind wir besonders stolz, da unser Öl die idealen Voraussetzungen für die Zubereitung von leckerem selbstgemachtem Popcorn bietet“, erklärt Murat Akbulut, Gründer des Nürnberger Start-ups. Übrigens: Auch zum heiß Anbraten, etwa von Steaks, Fisch oder Gemüse, ist das Popcornöl hervorragend geeignet, was es zu einem echten Allrounder macht.

Warum ein spezielles Popcornöl?

Damit der Popcornmais im Topf aufplopt, muss das Öl richtig heiß sein – rund 230 °C.



Erhitzt man handelsübliche Öle zu stark, können sogenannte Transfettsäuren entstehen. Also Fette, die dem Körper und der Gesundheit auf Dauer schaden. Beim Popcornöl entstehen diese schädlichen Transfette nicht, da der Rauchpunkt beim Erhitzen stark ansteigt und es so äußerst hitzestabil ist. „Im Vergleich zu anderen Bratölen wie Soja- oder Erdnussöl ist unser Öl perfekt für Allergiker geeignet. Außerdem ist es relativ geschmacksneutral. Ideal also, um die eigene Würze des Popcorns besser hervorzuheben“, so Akbulut. Das enthaltene Butteraroma verleiht dem Popcorn einen herrlich vollmundigen Geschmack.

Das [Popcornöl](http://www.popcornloop.com) ist ab Anfang Mai in der praktischen 250-ml-Glasflasche zum Preis von 5,99 € im Onlineshop unter www.popcornloop.com erhältlich. Probieren Sie es aus!

Pressestelle Popcornloop GmbH

kiecom GmbH | Tina Gmeinwieser | Rosental 10 | 80331 München
Tel.: +49 89 23 23 62 0 | Fax: +49 89 23 23 62 20 | presse@popcornloop.com



PRESSEINFORMATION

www.popcornloop.com | www.instagram.com/popcornloop
www.facebook.com/popcornloop | www.twitter.com/popcornloop

Die Popcornloop-Story

Mit der Erfindung des Popcornloops bringen Murat Akbulut und sein Team endlich das perfekte Popcorn zu uns nach Hause. Die Idee ist gleichermaßen simpel wie genial: Das smarte Küchenutensil besteht aus einem hitzebeständigen Stab und einer Textilhaube, die über den Rand des Kochtopfs gestülpt wird. Unter Rühren wird das Popcorn so lange erhitzt, bis alle Maiskörner aufgepoppt sind. Dank der Haube kann die Feuchtigkeit entweichen und das Popcorn wird schön knusprig. Seinen Durchbruch hatte das Unternehmen 2015 nach dem TV-Auftritt in der Start-up-Show „Die Höhle der Löwen“. Unternehmerin und Jury-Mitglied Judith Williams erkannte sofort das enorme Potential und investierte in Popcornloop. Internationale TV-Auftritte sowie eine wöchentliche Kochshow auf YouTube machten das Unternehmen einer wachsenden Fangemeinschaft bekannt. Die Vorteile von Popcorn liegen auf der Hand: Es ist nicht nur ein günstiger, sondern auch ballaststoffreicher und kalorienarmer Snack, der den Körper mit Antioxidantien versorgt. 100 g Popcorn enthalten gerade mal 3,8 g Fett. Popcornloop verwendet ausschließlich Mais in Gold-Qualität. Er ist somit 100 % natürlich, ohne Gentechnik, vegan und von Natur aus glutenfrei.

Pressestelle Popcornloop GmbH

kiecom GmbH | Tina Gmeinwieser | Rosental 10 | 80331 München
Tel.: +49 89 23 23 62 0 | Fax: +49 89 23 23 62 20 | presse@popcornloop.com