

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 6. Mai 2015

Bio-regionaler Eisgenuss: Neue Rezepturen und Sorten von den Ja! Natürlich Kremstaler Eismachern

Im vergangenen Jahr verlagerte Ja! Natürlich die Produktion des Bio-Eises nach Österreich. Seither werden verschiedene Eis- und Sorbetsorten unter dem Namen „Kremstaler Eismacher“ aus hochwertigen, heimischen Bio-Zutaten hergestellt. Neben einer neuen Rezeptur für das bestehende Eis- und Sorbetsortiment können sich Eisliebhaber außerdem auf neue Geschmacksrichtungen wie Marille, Pfirsich-Joghurt oder Holunderblüte freuen.

Regionalität gilt als einer der größten Trends im Lebensmittelhandel. Wer wirklich beste regionale Produkte kaufen möchte, greift aber auf Bio-Regionales zurück. Denn bio-regionale Produkte versprechen nicht nur heimische Inhaltsstoffe, sondern auch beste Qualität. Deshalb kommt das beste Eis der Saison von den Ja! Natürlich Kremstaler Eismachern: es ist nicht nur aus Österreich, sondern darüber hinaus auch zu 100% biologisch.

Neue Rezeptur für mehr Cremigkeit

Mit einer kompletten Überarbeitung bestehender Eisrezepturen will Ja! Natürlich in der heurigen Saison für noch mehr Genuss sorgen. „Wir wollen nicht nur mit besten, echten Bio-Zutaten und bestem Geschmack, sondern auch mit absoluter Cremigkeit punkten. Deshalb haben wir die Eisrezepturen komplett überarbeitet und liefern damit allerhöchsten Eisgenuss. Damit sind beliebte Klassiker wie Vanille-, Schokolade- oder Kaffeeeis heuer besonders cremig“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Neue Eis- und Sorbetsorten für noch mehr Vielfalt im Eisbecher

Das bisherige Angebot an Fruchteis wird heuer um die Sorten Marille und Pfirsich-Joghurt ergänzt. Ebenso wie das Erdbeereis besteht das Marilleneis aus besonders hohem Fruchtanteil. „Mit 50% Fruchtanteil aus niederösterreichischen Marillen hat das neue Eis einen außerordentlich intensiven Geschmack – und das ganz ohne Einsatz von Aromen und künstlichen Zusatzstoffen“, betont

Hörmer. Auch das neue Pfirsich-Joghurt-Eis besticht mit besonders cremiger Rezeptur und Pfirsichen aus der Steiermark durch vollen Geschmack und höchsten Eisgenuss.

Ebenso wie das Eis- wird auch das Sorbetsortiment zum Beginn der Eissaison erweitert. Neben Zitronen- und Weichselsorbet wird heuer auch Holunderblütensorbet die Regale füllen. Das Sorbet wird aus dem Saft der Holunderblüten hergestellt und eignet sich wie die beiden anderen Sorten besonders für Veganer oder Eisliebhaber mit Laktoseunverträglichkeit.

Echte biologische Inhaltsstoffe aus einer Hand

Gemeinsam mit der Biomolkerei Leeb produziert Ja! Natürlich seit 2014 Eis und Sorbet im Kremstal aus heimischen Zutaten. Dies gilt insbesondere für Früchte, die aus verschiedensten österreichischen Regionen vollreif geerntet werden. Zutaten wie Vanille oder Kaffee, die aufgrund des Klimas nicht in Österreich angebaut werden können, kommen ausschließlich aus nachhaltigem Anbau, der durch soziale Projekte unterstützt wird. Besonders großen Wert legt Ja! Natürlich auf die Natürlichkeit der Zutaten: so wird das Eis aus frischer Biomilch mit echter Bourbon-Vanille, echtem Kaffee und echter Schokolade aus 100% biologischem Anbau zubereitet.

Die Eis- und Sorbetsorten sind seit Ende April 2015 bei BILLA, MERKUR, Sutterlüty und Adeg erhältlich. Die Kosten pro Becher (500ml) belaufen sich auf EUR 4,99,-.

Über Ja! Natürlich

1994 – vor mehr als 20 Jahren – begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, besten Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich seit einigen Jahren auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, MERKUR, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

Weitere Informationen unter www.janatuerlich.at und auf <http://blog.ja-natuerlich.at/>.

Rückfragehinweis REWE International AG:

Mag. Ines Schurin, Pressesprecherin und Leiterin Media Relations
REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: i.schurin@rewe-group.at