

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 25. Oktober 2016

Neues „Bio-Joghurt & Granola“: Dank Ja! Natürlich erstmals weizenfrei

Granola ist eine der beliebtesten Frühstücksmahlzeiten. Da in den meisten Granolas aber große Mengen Weizen enthalten sind, müssen Menschen mit Weizenunverträglichkeit oftmals darauf verzichten. Österreichs Bio-Marke Nummer Eins hat daher eine Rezeptur für Granola entwickelt, die gänzlich auf Weizen verzichtet und in Kombination mit cremigem Bio-Joghurt griechischer Art den perfekten Genussmoment beim Frühstück garantiert.

Das Ja! Natürlich Joghurt & Granola sorgt für cremig-knusprigen Zuwachs in den heimischen Kühlregalen. Als Basis für das knusprige Granola dient österreichischer Bio-Hafer. „Hafer ist ein traditionell in Österreich angebautes Getreide, das zwischenzeitlich aus der Mode gekommen ist, nun vor allem in Bio-Qualität seine Renaissance erlebt – und das aufgrund der guten Inhaltsstoffe zu recht. Bei der Entwicklung unseres Granolas haben wir uns daher ganz bewusst für Hafer und gegen andere Getreide- oder Weizenarten entschieden. Denn Hafer ist für viele Menschen, die Weizen nicht so gut vertragen, eine willkommene Alternative“, erklärt Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich. Heimischer Bio-Hafer wächst auf fruchtbaren Böden, ohne chemisch-synthetische Spritzmittel und künstliche Dünger, und wird nach der Ernte mit Bio-Honig zu knusprigem Granola gebacken.

Joghurt griechischer Art: Cremige Basis aus der Stiftskäserei Schlierbach

Das Ja! Natürlich Joghurt griechischer Art bildet die ideale Grundlage für das Granola. Die für das Joghurt verwendete Bio-Milch stammt von Kühen aus Schlierbach und Umgebung, die allesamt nach strengen Bio-Richtlinien gehalten und gefüttert werden. Die Milch wird in der Klosterkäserei Schlierbach mit besonderer Sorgfalt und Liebe zum Produkt und ohne Zugabe von Aromen zu einem Joghurt griechischer Art verarbeitet. „Die besondere Verarbeitungsweise nach traditionell griechischer Machart ist in Österreich absolut einzigartig. Wir freuen uns daher sehr, dass wir mit der Klosterkäserei Schlierbach einen äußerst kompetenten Partner gefunden haben, wenn es um



die Herstellung regionaler Spitzenprodukte geht“, so Hörmer. Ein Fettgehalt von 10% macht das Joghurt griechischer Art unverwechselbar cremig und vollmundig im Geschmack.

Bio-Joghurt & Granola: Frühstücksgenuss auch to Go

Das fertige Joghurt & Granola hält aufgrund seines hohen Eiweißgehalts im Joghurt besonders lange satt und sorgt nicht nur zu Hause für den perfekten Frühstücksgenuss. Denn Dank separatem Deckel kann das Granola jederzeit auch unterwegs individuell in das Joghurt griechischer Art eingestreut werden.

Das Ja! Natürlich Joghurt & Granola ist ab sofort in allen BILLA und MERKUR Filialen in den Sorten Erdbeere und Vanille um 1,49 Euro erhältlich.

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://magazin.janatuerlich.at/>.

Rückfragehinweis REWE International AG:

Mag. Ines Schurin, Konzernpressesprecherin und Leiterin Public 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