

HINTERGRUNDINFORMATION

Ja! Natürlich: Die ersten 100% sortenreinen regionalen Fruchtojoghurts sind da

Die Fruchtojoghurts der 100% Regional-Edition „Titania Johannisbeere“ und „Rosen-Rhabarber“ bilden den erfrischenden Auftakt zum Beginn der neuen Fruchtojoghurt-Reihe von Ja! Natürlich. Mit dem neuen Produktkonzept wird Ja! Natürlich ein weiteres Mal seiner Bionier-Rolle im österreichischen Lebensmittelhandel gerecht: Die Fruchtojoghurts der Regional-Edition sind eine Spezialität und stehen für Regionalität, beste Bio-Qualität, Produktsicherheit, unverfälschten Geschmack und kurze Transportwege.

Einfache Rezepturen: unverfälschte, erfrischende Produkte aus biologischer Herkunft

Für die Fruchtojoghurts der neuen sortenreinen Regional-Edition werden nur ausgewählte Zutaten aus biologischer Herkunft verwendet. Hergestellt werden die Joghurts aus frischer Bio-Milch aus der Region im und um den Nationalpark Hohe Tauern, veredelt mit traditionsreichen, typischen Früchten aus Österreich und österreichischem Bio-Rübenzucker. Die sortenreinen Früchte verleihen den Joghurts jeweils den typischen, erfrischenden Geschmack. Die neue Joghurt-Range ist vollfruchtig und wie alle Ja! Natürlich-Milchprodukte, frei von Aromen und Konservierungs- sowie Farbstoffen.

Biologisch – fruchtig – regional

Der biologische „Rosen-Rhabarber“ stammt aus der niederösterreichischen Thermenregion vom Bio-Bauern Hannes Holler in Tattendorf. Holler verwendet für die Joghurts eine rotstielige Sorte mit fruchtigem Aroma, die auch wegen ihres Duftes und des zarten Fleisches „Rosen-Rhabarber“ genannt wird. Zwei Jahre wird die Rhabarberpflanze vom Bio-Bauern gepflegt, bevor Anfang Mai bis Juni per Hand geerntet wird.

Die „Titania Johannisbeere“ kommt aus dem steirischen Vulkanland vom langjährigen Bio-Obstbaubetrieb Robert Gölles in Feldbach. Das Klima und die Bodenbeschaffenheit im Vulkanland bieten die besten Voraussetzungen für die Johannisbeerproduktion. Die Sorte „Titania“ eignet sich aufgrund ihrer Robustheit besonders gut für die biologische Landwirtschaft. Außerdem ist sie erfrischend süß-säuerlich und verleiht dem Joghurt damit das typische Aroma von schwarzen Ribiseln.

Das Bio-Joghurt selbst punktet bei beiden Sorten mit natürlichem Frucht-Geschmack, nur 1% Fett sowie mit Acidophilus und Bifiduskulturen.

Weitere Produkte erobern Österreich

Im Oktober, nach der Apfelernte, kommt ein zusätzliches Fruchtjoghurt der Edition mit der Apfelsorte „Sirius“ ins Regal. Der steirische Sirius-Apfel besticht durch sein festes, saftiges Fruchtfleisch, ist besonders geschmacksintensiv und überzeugt durch die ausgewogene Balance aus Apfelsäure und -süße.

Ab sofort im Kühlregal

Die neuen Fruchtjoghurts der Regional-Edition von Ja! Natürlich „Titania Johannisbeere“ und „Rosen-Rhabarber“ gibt es ab sofort bei BILLA, MERKUR, ADEG und SUTTERLÜTY – parallel zum Ja! Natürlich Standardsortiment und den saisonalen Fruchtjoghurt-Angeboten „Sommerfrisch“ und „Winter“.

Über Ja! Natürlich

Vor 17 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke Ja! Natürlich, die heute eine Produktpalette von über 1.000 Artikeln umfasst. Ja! Natürlich steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Hochwertige Qualität, bester Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur haben 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 bei Verpackungen auf *Green Packaging* und damit neue Maßstäbe bei umweltschonender Verpackungen. Ja! Natürlich ist bei BILLA, MERKUR, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.janaturlich.at>.

Rückfragehinweis:

Mag. (FH) Karin Nakhai, Pressesprecherin und Leiterin Media Relations REWE International AG
REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: k.nakhai@rewe-group.at