



PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 01. Dezember 2017

Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit:

Ja! Natürlich startet mit neuen Bio-Schokoladen in den Advent

Passend zur Weihnachtszeit sorgt Ja! Natürlich für eine süße Köstlichkeit aus feinsten Bio-Zutaten. Die zwei neuen Schokoladensorten Orange-Edelbitter und Haselnuss-Vollmilch beinhalten nur die besten Rohstoffe und garantieren dank einer perfekten Konsistenz für höchsten Genuss.

Die beiden neuen Sorten, Haselnuss-Vollmilch und Orange-Edelbitter, haben das Fairtrade-Siegel und werden in der exklusiven Schweizer Schokoladenmanufaktur Chocolat Bernrain gefertigt. Die Basis für die leckeren Ja! Natürlich Schokoladen bildet eine Kombination aus einer speziellen Rezeptur, hochwertigen Rohstoffen und einer perfekten Konsistenz. Diese wird durch das so genannte Conchieren erreicht, wobei die Schokoladenmasse behutsam stundenlang erwärmt und verrührt wird, um eine optimale Cremigkeit zu erreichen. Neben Rohrzucker, Kakaomasse und Kakaobutter werden die Schokoladen mit duftenden Vanilleschoten verfeinert. Hinzu kommen bei der Ja! Natürlich Orange-Edelbitterschokolade noch fruchtige Bio-Orangen, bei der Haselnuss-Vollmilchschokolade knackige ganze Bio-Haselnüsse. Entsprechend der Philosophie von Ja! Natürlich weisen alle Zutaten der 100 Gramm Tafeln dabei die höchste Bio-Qualität auf und es wird gänzlich auf Aromen, Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet. Die strengen Qualitätskontrollen von Ja! Natürlich stellen für jeden Feinschmecker einzigartigen Bio-Genuss sicher.

Fair Naschen

Ja! Natürlich setzt mit ihren zwei neuen Schokoladensorten Orange-Edelbitter und Haselnuss-Vollmilch einmal mehr auf nachhaltige Bio-Qualität sowie ressourcenschonenden Anbau und fördert zudem auch Sozialprojekte. Die Kakaobohnen für die Ja! Natürlich Schokolade stammen aus Costa Rica und Peru. Die beiden Kooperativen APPTA & Norandina garantieren fair gehandelte Kakaobohnen und werden als Genossenschaft unter den Bio-Kakaobauern geführt. Die Bauern erhalten dabei in vielerlei Hinsicht Unterstützung – zum Beispiel beim Aufbau von Baumschulen für neue Kakaobäume. Aber auch andere soziale Projekte wie die Errichtung einer Fernschule, die es auch Kindern aus abgelegenen Gegenden ermöglicht, eine Schulbildung zu erhalten, werden unterstützt. Zudem stammt der gesamte Haselnussbedarf für die Schokoladen aus der Stiftung Happy Hazelnut, die sich aktiv gegen Kinderarbeit einsetzt – ein oft verschwiegenes Problem bei der Haselnussernte!

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild 1 -3: Ja! Natürlich Schokoladen Orange-Edelbitter und Haselnuss-Vollmilch

Credits: Fotorechte Ja! Natürlich, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

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:

Team 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: mediarelations@rewe-group.at