



PRESSEINFORMATION

Mit NATUR COMPAGNIE – wieder – erfolgreich in die Spargelsaison

Neurezeptur überzeugt mit buttrigem Geschmack und weniger Säure

Radolfzell, Februar 2020 – „Zuckerfrei“ und „palmölfrei“ – besonders diese beiden Argumente überzeugen junge Familien, die Zielgruppe von NATUR COMPAGNIE. Doch auch der hervorragende, authentische Geschmack und die einfache Zubereitung sprechen für die Produkte der Familienmarke. Am Beispiel der Sauce à la Hollandaise zeigt sich, wie kundenorientiert und trendbewusst NATUR COMPAGNIE Rezepturen umsetzt.

„Wir haben in der Spargelsaison 2019 viele Fans für unsere neue flüssige Sauce à la Hollandaise gewonnen – und auch das Feedback unserer Kundinnen und Kunden wertgeschätzt. So präsentieren wir auf der diesjährigen Biofach eine etwas überarbeitete Rezeptur. Sie wurde optimiert, sodass die Säure dem Produkt noch immer eine angenehme Frische verleiht, dabei aber weniger dominant in Erscheinung tritt und die Sauce insgesamt buttriger schmeckt“, erläutert Isabel Winter, Brand Managerin bei NATUR COMPAGNIE.

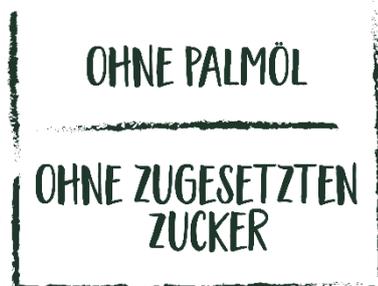
Die flüssige Sauce à la Hollandaise in Bio-Qualität besticht durch die authentische Rezeptur mit Butter, Weißwein und Ei. Dank angenehm cremiger Konsistenz und fein butterigerem Geschmack verfeinert sie sowohl Spargelgerichte als auch anderes Gemüse sowie Fleisch. Die UVP liegt bei 2,79 Euro.



Vorfreude auf die Spargelsaison: Die neue NATUR COMPAGNIE Sauce à la Hollandaise im Glas schmeckt mit weniger Säure und verbessertem, buttrigem Geschmack.

Neue Kaufimpulse für junge Familien

„Unsere Käuferschicht ist selbstbestimmt und aufgeschlossen. Sie möchte sich ohne großen Aufwand ausgewogen und bewusst ernähren,“ weiß Philipp Kesenheimer, Leiter Marketing B2C, Heirler Cenovis GmbH. Dabei geht NATUR COMPAGNIE immer einen Schritt voraus – seien es Rezepturen, die Suppen ohne zugesetzten Zucker, oder der Verzicht auf Palmöl im gesamten Produktportfolio.



Ohne zugesetzten Zucker

NATUR COMPAGNIE war schon immer Vorreiter, wenn es um Ernährungstrends ging. Die neuen Rezepturen sind abgestimmt auf die Bedürfnisse der Kunden – aromatisch und vielseitig sowie schnell zubereitet. Zudem verzichtet das Unternehmen in ausgewählten Rezepturen auf zugesetzten Zucker. Dieses Qualitätsmerkmal soll, genau wie der bereits gesetzte Standard „palmölfrei“, bald für das gesamte NATUR COMPAGNIE Sortiment umgesetzt werden. Den Start dieser Umstellung vollzog die Marke bereits im Jahr 2018, in dem sie Brühwürfel ohne zugesetzten Zucker einführte. Dieses Jahr zur Biofach Messe wird das Sortiment ohne zugesetzten Zucker um ein umfangreiches Sortiment von 14 Suppen erweitert.

Fair und sozial von der Nuss bis zur Butter



NATUR COMPAGNIE
verzichtet in allen Produkten
auf Palmöl.

NATUR COMPAGNIE verzichtet auf Palmöl in allen Produkten. Stattdessen verwendet der Hersteller Bio-Sonnenblumenöl in feinkörnigen Produkten wie den Beutelsuppen und Sheabutter in pastösen Produkten wie Brühwürfeln. Die Sheabutter stammt aus zwei selbstorganisierten Frauenprojekten in Burkina Faso, Westafrika. Die Nüsse stammen aus zertifizierten Gebieten aus ausschließlich biologischem Anbau. Der Lieferant begleitet die Entwicklung dieser Projekte seit Jahren persönlich vor Ort. Vereinbarte, garantierte Abnahmemengen und fair verhandelte Preise werden über ihn direkt an die Frauenprojekte weitergegeben. Durch die Herstellung der Rohbutter vor Ort bleibt dieser Wertschöpfungsschritt in der Region und trägt somit zu deren Entwicklung bei. Dies gibt den Produzentinnen aus Burkina Faso Sicherheit und unterstützt sie bei ihrer Planung – beispielsweise für den Ausbau der Shea-Manufaktur sowie den Aufbau von Bildungs- und Aufklärungsprogrammen.

Praktisch wie hausgemacht

Bei NATUR COMPAGNIE hat die Herstellung hochwertiger Lebensmittel Tradition. Nur beste Zutaten und eine sorgfältige Verarbeitung garantieren höchste Qualität. Deshalb verwendet das Unternehmen nur Rohstoffe aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft, gewissenhaft ausgewählt und schonend verarbeitet. Für jedes Produkt gibt es genaue Mischanweisungen, um eine schonende und werterhaltende Herstellung sicherzustellen. Die Chargen werden nach dem Mischen sorgfältig untersucht und erst dann zur Abfüllung freigegeben, wenn die sensorische Prüfung die hohen Qualitätsstandards erfüllt.

Weitere Informationen unter www.natur-compagnie.de.

Pressekontakt

modem conclusa gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

www.modemconclusa.de

Uti Johne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Sarah Menz, T. 089 746308-32, menz@modemconclusa.de