



NATURATA  
> mehr als bio

## PRESSEMELDUNG

# PASTALIEBE LEICHT GEMACHT

## NATURATA BRINGT VIER NEUE NUDELSORTEN IN BIO-QUALITÄT INS REGAL

Marbach, Februar 2024. Ob zum Mittag oder Abendessen – Nudeln gehen doch wirklich immer! Dabei sind sie mit vielen Zutaten kombinierbar und schnell und einfach zubereitet. Für alle, die bei Produkten Wert auf hochwertige demeter-Qualität legen, heißt es mit Naturata ab Februar 2024: Aufgepasst! Denn dann bringt der Biopionier vier neue Sorten ins Regal. Mit von der Partie: feine Hartweizen-Spätzle, helle Dinkel-Spätzle, Dinkel Maccaroni und Vollkorndinkel-Lasagneblätter. Alle Produkte sind vegan und 100% Bio. Drei Varianten kommen in FSC-zertifizierter Papierverpackung mit wasserbasierten Farben daher und schonen damit zusätzlich die Umwelt.

Erhältlich sind die neuen Naturata Pasta-Sorten im Biohandel und online unter [www.naturata-shop.de](http://www.naturata-shop.de). Ein köstliches Mangold Lasagne Rezept zum Nachkochen und Genießen findet sich im Anhang. Weitere Rezeptideen gibt's unter: [www.naturata.de/rezepte](http://www.naturata.de/rezepte).



### Hartweizen-Spätzle

Ob für den Genuss schwäbischer Fleischgerichte, deftiger Gemüsepfannen oder ganz klassisch als Beilage – die neuen Hartweizen-Spätzle von Naturata schmecken wie selbst gemacht. Ihr Geheimnis liegt im feinen demeter-Grieß, der nur mit Trinkwasser schonend zu den köstlichen Hartweizennudeln verarbeitet wird. Die Kochzeit beträgt ca. 10 bis 12 Minuten.


Erhältlich für 3,69 Euro à 500 g in FSC-zertifizierter Papierverpackung.

### Helle Dinkel-Spätzle

Ähnlich wie ihre Schwester aus Hartweizengrieß machen die neuen Dinkel-Spätzle von Naturata Lust auf schwäbisch-deftige Leckereien oder köstliche Beilagenvarianten. Hergestellt aus hellem demeter-Dinkelgrieß, Trinkwasser und einer langsamen Verarbeitung begeistern sie mit einem fein-nussigen Geschmack – ganz wie hausgemacht. Fertig gekocht sind sie bereits zwischen 9 und 11 Minuten.

Erhältlich für 4,59 Euro à 500 g in FSC-zertifizierter Papierverpackung.



 Klick it: Alle NATURATA Produkte, die für die Rezeptideen genutzt werden, sind in der Zutatenliste verlinkt und führen per Klick direkt auf die Produktseite unter: [www.naturata.de](http://www.naturata.de)



NATURATA  
mehr als bio

## PRESSEMELDUNG

## PASTALIEBE LEICHT GEMACHT

## NATURATA BRINGT VIER NEUE NUDELSORTEN IN BIO-QUALITÄT INS REGAL



### Dinkel Maccaroni

Bewusste Nudel-Lover aufgepasst! Diese hellen und langen Dinkel Maccaroni von Naturata dürfen in keiner Küche mehr fehlen. Ihre Grundzutat „Mehl Type 812“ verleiht ihnen eine leicht nussige Note, mit der sie wunderbar zu Aufläufen und original italienischen Pasta-Gerichten mit Tomaten-, Bolognese- und Sahnesauce passen. Da die Kochzeit gerade mal 6 bis 7 Minuten beträgt, sind die Maccaronis sogar für schnelle One-Pot-Gerichte eine ideale Grundzutat. Abgekühlt peppen sie Salate im Handumdrehen auf


Erhältlich für 3,29 Euro à 500 g.

### Dinkelvollkorn Lasagne

Wenn es um Pasta geht, ist sie einfach ein Gedicht: Lasagne! Die neuen Naturata Lasagneplatten, aus biodynamischen Dinkelvollkornmehl, eignen sich perfekt zum Schichten der Zutaten und harmonisieren mit ihren fein-nussigen Noten vor allem mit Tomaten-, Bolognese- und Sahnesaucen. Am Ende die obere Creme- oder Soßenschicht mit Käse bestreuen und nach einer Backzeit von ca. 30 bis 40 Minuten auf 200°C Ober- und Unterhitze im Ofen genießen.

Erhältlich für 3,29 Euro à 250 g in FSC-zertifizierter Papierverpackung.



 Klick it: Alle NATURATA Produkte, die für die Rezeptideen genutzt werden, sind in der Zutatenliste verlinkt und führen per Klick direkt auf die Produktseite unter: [www.naturata.de](http://www.naturata.de)



EIN PASTA-HIGHLIGHT FÜR DIE GANZE FAMILIE

# MANGOLD LASAGNE



## ZUBEREITUNG:



1. Für die Béchamelsoße 100 g Butter in einem Topf zerlassen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen.
2. Nach und nach die Milch einrühren, NATURATA Gemüsebrühe hinzufügen, aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Parmesan einrühren und die Sauce mit Muskatnuss
3. Schalotte und Knoblauch fein würfeln. 50 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Den gewaschenen grob zerkleinerten Mangold hinzufügen und bei geschlossenem Deckel für ca. 3 Minuten dünsten, bis der Mangold zusammengefallen ist.
4. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Auflaufform mit Butter gründlich einfetten.
5. Nun abwechselnd in Schichten Béchamelsoße, NATURATA Lasagneplatten, Mangold und Mozzarella hineingeben. Mit der Béchamelsoße abschließen und die NATURATA Melasse Hefeflocken darüber streuen.
6. Die Mangold Lasagne bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene im Ofen für ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

## Zutaten

### Naturata Zutaten

1 EL Gemüsebrühe mit Bio-Hefe  
Atlantik Meersalz, fein  
250 g Lasagne, Dinkel hell oder  
wahlweise Dinkelvollkorn Lasagne  
4 EL Melasse Hefeflocken, 100 %  
Bio-Hefe

### weitere Zutaten

100 g Butter  
4 EL Mehl  
1 L Milch  
50 g Parmesan  
1 Prise Muskatnuss, gerieben  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
500 g Mangold  
200 g Mozzarella  
50 g Butter (zum Einfetten der  
Form)

**Zubereitungszeit:**  
mittel



Zum Produkt per Bilder-Klick

**NATURATA**  
> mehr als bio

## PRESSEMELDUNG

### NATURATA AG - „WIR LEBEN BIO 4.0“

Als führender Anbieter von biologischen und biodynamischen Lebensmitteln zeichnet sich die NATURATA AG durch beste Qualität, Nachhaltigkeit und einzigartigen Geschmack aus. Die Marke macht dabei den extra Schritt, um Verbrauchern mehr als Standard Bio zu garantieren. Die knapp 300 Premium-Produkte enthalten daher ausschließlich natürliche, biologische Zutaten und werden besonders schonend weiterverarbeitet. Über 50 Prozent der produzierten Produkte haben zudem Demeter-Qualität. Ebenfalls wichtig sind dem Unternehmen reduzierte Verpackungsmaterialien sowie besondere, langlebige Verhältnisse zu Erzeugern und Handelspartnern.

1976 entstand die NATURATA Idee, die damaligen Naturkost Einzelhändler mit hochwertigen Produkten in Demeter- und Bio-Qualität zu beliefern und die Branche mit neuen Impulsen mitzugestalten. Diesem Leitmotiv folgt die NATURATA AG bis heute und entwickelt Produkte, die nicht nur Bio-Genuss auf höchstem Niveau garantieren, sondern auch einen wertvollen Beitrag für Mensch und Umwelt leisten. Faire und vertrauensvolle Partnerschaften, nachhaltiges Wirtschaften und die Förderung sozialer und umweltorientierter Themen sind wesentlicher Bestandteil der Unternehmensphilosophie.

NATURATA Produkte sind im deutschen Naturkostfachhandel erhältlich und werden darüber hinaus in 30 Länder weltweit exportiert. Nähere Informationen zur NATURATA AG und zu NATURATA Produkten finden Sie unter: [www.naturata.de](http://www.naturata.de).

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

## MEHR ALS BIO

Mehr Qualität. Mehr Vertrauen. Mehr Möglichkeiten.  
Unser Versprechen an Mensch und Natur.

### Presse-Kontakt

#### **NATURATA AG**

Am alten Kraftwerk 6  
D-71672 Marbach

DE-ÖKO-007

#### **Diana Telöken**

E [d.teloken@naturata.de](mailto:d.teloken@naturata.de)  
T +49 (0)7144 896148

#### **Katrin Becht**

E [katrin@spoonful-solutions.com](mailto:katrin@spoonful-solutions.com)  
T +49 (0)176 30739694

**Facebook:** [www.facebook.com/Naturata/](http://www.facebook.com/Naturata/)

**Instagram:** [www.instagram.com/naturata\\_ag/](http://www.instagram.com/naturata_ag/)