



SCHOKO-GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN: NATURATA PRÄSENTIERT SCHOKOLADEN IM NEUEN DESIGN AUF BIOFACH 2018

Marbach, Januar 2018. Die Naturata AG gestaltet ihr Schokoladen-Sortiment neu: Passend zu seiner in 2017 gestarteten Repositionierung hat der Bio-Pionier seine Schokoladen im Januar 2018 in ein neues, modernes Design gehüllt. Gemeinsam mit einigen weiteren Produkt-Highlights präsentiert das Unternehmen sie nun auf der internationalen Bio-Messe „BIOFACH“, die vom 14. bis zum 17. Februar 2018 in Nürnberg stattfindet.

Hochwertige Fairtrade-Zutaten, ein Verzicht auf Zusatzstoffe, eine zartschmelzende Konsistenz, von Schweizer Chocolatiers kreiert und vielfältige Sorten – das alles zeichnet das Naturata Schokoladen-Sortiment aus und sorgt für Genuss auf höchstem Niveau. Aus diesem Grund erfreuen sich die Naturata Schokoladen schon lange großer Beliebtheit bei Verbrauchern. Um sich auch optisch noch stärker von Mitbewerbern im Süßigkeiten-Regal abzuheben, erhalten die Produkte im Januar 2018 ein völlig neues, edles Verpackungsdesign. Damit werden sie nun an das neue Markenbild angepasst, welches Naturata bereits im vergangenen Jahr unter dem Markenclaim „Mehr als Bio“ vorgestellt hat. Versinnbildlicht wird der neue Slogan durch das „Größer-als-Zeichen“, das sich auch auf jeder Schokoladentafel wiederfindet.

„Mehr als Bio“ ist ein Versprechen, einen möglichst großen Beitrag für Mensch und Umwelt zu leisten. So verwenden die Schweizer Chocolatiers für die Naturata Schokoladen beispielsweise ausschließlich ausgewählte Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau. Der Zucker wird aus dem Kleinbauernprojekt „Manduvirá“ in Paraguay oder Kakao aus der FAIRTRADE-Cooperative „Cooproagro“ in der Dominikanischen Republik bezogen. Diese Projekte ermöglichen den Landwirten faire Handelsbeziehungen. Des Weiteren tragen einige Schokoladen das myclimate Siegel. Dieses belegt, dass der bei Herstellung und Transport entstandene CO₂-Ausstoß von Naturata durch einen finanziellen Betrag kompensiert und im Anschluss zur Unterstützung weiterer Projekte genutzt wird.

Die edel verpackten Tafeln eignen sich perfekt als süßer Snack, Geschenk-Idee oder zum Verfeinern und Dekorieren von Desserts. Dabei ist mit den Sorten Kokosmilch, Reis-Quinoa-Crisp, Kakaosplitter, Ganze Mandel, Weisse Stracciatella-Kirsch und RiceChoc auch eine breite Auswahl für vegane Genießer dabei. Ein weiteres Highlight sind die neun Herkunfts-Sorten, die mit erlesenem Kakao aus verschiedenen Anbaugebieten zu einer Schoko-Weltreise einladen. Diese erlesenen Sorten im Flachtafelformat bringen neben einem neuen Design noch eine Neuerung mit sich: die Innenverpackung der einzelnen Tafel wurde von Aluminium auf OPP-Folie geändert. Zahlreich eingegangene Kundenwünsche konnten hiermit nun endlich berücksichtigt werden.

Das Unternehmen möchte die im Februar anstehende Weltleitmesse der internationalen Bio-Branche „BIOFACH“ in Nürnberg nutzen, um die Schokoladen im neuen Design vorzustellen. So bietet die Naturata AG ihren Kunden in Halle 7 am Stand 7-311 mit einigen ausgewählten Produkten eine gute Gelegenheit für einen interaktiven Austausch.



Die NATURATA AG – „Wir leben Bio 4.0“

Als führender Anbieter von biologischen und bio-dynamischen 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 rund 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 zunächst als Großhandelsunternehmen ins Leben gerufen, hatte sich NATURATA der Idee verschrieben, Naturkost Einzelhändler auf dem noch jungen Biomarkt zuverlässig mit hochwertigen Produkten in Demeter- und Bio-Qualität zu versorgen. 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

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt

Liane Maxion
NATURATA AG
+49 7144 8961-40
8961-41
l.maxion@naturata.de

Fon:
Fax: +49 7144
E-Mail:

Facebook: www.facebook.com/Naturata/