



## ZWEI VERPACKUNGEN, GLEICHER GENUSS: NATURATA BIETET TUBEN-PRODUKTE NUN AUCH IM GLAS AN

Marbach, Februar 2018. Tube oder Glas? Ab sofort haben Naturata-Kunden die Qual der Wahl und können sich für ihre bevorzugte Verpackungsart selbst entscheiden. Der Bio-Pionier bietet seine Tuben-Produkte Mayo, Vegane Mayo, Remoulade, Vegane Remoulade sowie Delikatess-Senf nun zusätzlich im Glas an und führt mit der Sorte „Körniger Senf“ zudem ein weiteres Neuprodukt ein. Mit der neuen Verpackungs-Variante geht die Naturata AG verstärkt auf die Wünsche ihrer Kunden ein und sorgt so für noch mehr Abwechslung im Bio-Regal.

Zahlreiche Kundenwünsche können nun endlich berücksichtigt werden, denn die Naturata AG bietet zu ihren beliebten Tuben-Produkten ab jetzt auch eine Alternative im Glas an. Dabei gilt: Der Genussfaktor und die qualitativen Ansprüche sind für beide Varianten gleich hoch. Die bewährte Rezeptur der Mayos und Remouladen bleibt komplett unverändert, während die Rezeptur des Delikatess-Senfs im Glas weiter verbessert werden konnte. Ein zusätzliches Highlight für Senf-Fans ist darüber hinaus die neue Sorte „Körniger Senf“.

### Naturbelassener Bio-Genuss in Demeter-Qualität

Die Produkte werden aus sorgfältig ausgewählten, natürlichen Zutaten in einem traditionellen Verfahren in der Schweiz hergestellt und abgefüllt. So stammt beispielsweise die Senfsaat ausschließlich von biodynamisch wirtschaftenden Landwirten aus Europa. Bei der Herstellung der Naturata Mayonnaise aus pasteurisierten Eiern, hochwertigem Demeter-Sonnenblumenöl und weiteren erlesenen Zutaten sind Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt. Die Vegane Mayo kommt dank Sonnenblumenproteins ganz ohne Ei aus und ist zudem fett- und kalorienärmer. Der feine Geschmack der Naturata Remoulade wird geprägt durch Gurken, Zwiebeln und frische Kräuter. Die Vegane Remoulade hat ebenfalls einen hohen Anteil an Gurken und wird komplett ohne tierische Zutaten hergestellt.

Das Etiketten-Design der neuen Gläser wurde an das Design der Tuben angelehnt und – passend zur 2017 gestarteten Repositionierung – mit dem neuen Naturata-Logo versehen. Zudem tragen alle Produkte das Demeter-Siegel und garantieren damit Genuss mit besonders gutem Gewissen.



### 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](http://www.naturata.de)

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

### Pressekontakt

Liane Maxion

NATURATA AG

Fon: +49 7144 8961-40

Fax: +49 7144 8961-41

E-Mail: [l.maxion@naturata.de](mailto:l.maxion@naturata.de)

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