



NATURATA BAUT MIT VEGANER AIOLI UND KÖRNIGEN SENF SEINE PRODUKTPALETTE WEITER AUS

Marbach, **10.03.2021**. Die Naturata AG erweitert ihre bereits umfangreiche Produktpalette mit den Tubenprodukten *Veganer Aioli* und *Körniger Senf*. Pünktlich zur Grillsaison und passend zum freundlichen Frühlingswetter zaubern die beiden neuen Sorten frischen Wind auf die Teller und verführen dank neuem Design bereits beim Einkauf.

Die Naturata AG drückt mit den neuen Kreationen klimaneutral auf die Tube. „Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Trends für das perfekte Koch- oder Backerlebnis und möchten noch besser auf die Wünsche unserer Verbraucher reagieren können. Die beiden neuen Sorten gehören zu den beliebtesten Würzsoßen und passen zu jeder Ernährungsweise“, so Liane Maxion, Vorstandin der Naturata AG. Doch was genau kommt denn jetzt neu aus der Tube?

Zarte Geschmackskomposition mit Veganer Aioli

Frischer Bio-Knoblauch trifft hochwertige Demeter-Zutaten. Die *Vegane Aioli* von Naturata überzeugt durch die herrlich-cremige Textur und einer überraschend sanften Knoblauchnote. Passend zur leichten Frühlings- und Sommerküche ergänzt das vollmundige Knoblauchvergnügen besonders Tapas, gegrillte Lieblingsgerichte und geröstetes Baguette besonders gut. Dank der Tube ist eine kleckerfreie Nutzung kinderleicht und auch die Dosierbarkeit kein Problem. Die Vegane Aioli ist frei von Konservierungsstoffen und setzt auf Sonnenblumenprotein statt Ei als Emulgator.

Der klassische Grill-Allrounder jetzt aus der Tube: Körniger Senf

Um Senf kommt im Sommer niemand vorbei. Warum nicht neu aus der Tube von Naturata? Der würzige Senf besticht durch eine mittlere Schärfe und überzeugt Langzeitfans und Neu-Senfliebhaber mit einem klassischen, raffiniert gewürztem Geschmack. Passend zu Salaten, Grillspezialitäten und veganen Leckereien darf der Körnige Senf auf keiner Grillparty fehlen.

Beste Zutaten für das bewährt ausgezeichnete Naturata-Geschmackserlebnis

Die Produkte der Naturata AG zeichnen sich durch ihre besonders umweltfreundliche und damit nachhaltige Herstellung und Klimaneutralität aus. Die beiden Neuprodukte bilden dabei natürlich keine Ausnahme. Das Tuben-Design macht die gewünschte Dosierung ganz einfach und perfektioniert jedes Gericht zu einem echten Geschmackserlebnis. Der naturbelassene Bio-Genuss mit Demeter-Zutaten macht aus beiden Gewürzpasten die perfekte Ergänzung einer veganen Ernährungsweise – und bietet einen großartigen Einstieg für alle, die es vielleicht noch werden wollen.

Die 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

PRESSEMITTEILUNG



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.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt

Anita Schöffler

NATURATA AG

Fon: +49 7144 8961-47

Fax: +49 7144 8961-41

Mail: a.schoeffler@naturata.de

E-

Facebook: www.facebook.com/Naturata/

Instagram: https://www.instagram.com/naturata_ag/