



NATURATA ERHÄLT DEN „BESTES BIO AWARD 2022“ FÜR VEGANE AIOLI

Marbach, 06.12.2021. Bereits zum vierten Mal in Folge sicherte sich die NATURATA AG auch in diesem Jahr den Bestes Bio Award 2022 in der Kategorie „Feinkost, ungekühlt“. Die vegane Aioli von Naturata überzeugte in Puncto Geschmack, Textur und Verpackungsdesign. Mit einem Ergebnis von 83 Prozentpunkten trägt der beliebte Klassiker, neben dem demeter und myclimate-Siegel, nun auch das Label „Bestes Bio“.

Seit 2019 verleiht der Bio Verlag Schrot&Korn jährlich den Bestes Bio Award. In 19 Kategorien präsentierten in diesem Jahr 32 Unternehmen ihre Produkte im Rennen um die begehrte Verbraucherauszeichnung. Mit 83 Prozentpunkten hat in diesem Jahr erneut und damit zum vierten Mal in Folge ein Produkt der NATURATA AG die Nase vorn. Die vegane Aioli konnte in allen Bewertungskategorien die 800 bio-affinen und erfahrenen Tester überzeugen.

Feinster Geschmack, herrlich cremig

Die vegane Aioli besticht vor allem durch ihre sorgfältig abgestimmte Rezeptur gepaart mit einer überraschend feinen Knoblauchnote. Aufgrund ihres ausgewogenen, vollmundigen Geschmacks ist sie ein echter Allrounder ganz ohne aufdringlichen Nachgeschmack. Dank der milden Komposition eignet sich die Aioli daher perfekt als Dipp für Tapas, als Snack auf einem frischen, knusprigen Brot mit Oliven oder als Soßenalternative beim Grillen. Hergestellt wird die Naturata Aioli aus bestem demeter-Sonnenblumenöl und frischem Bio-Knoblauch. Dabei kommt die Naturata Aioli ganz ohne Ei aus. Als Emulgator dient stattdessen das Sonnenblumenprotein. Im Vergleich zur Naturata Mayonnaise enthält die Aioli weniger Öl, wodurch sie fett- und kalorienärmer ist. Die perfekte cremige Konsistenz erreicht Naturata durch den Einsatz von Johannesbrotkernmehl und Guarkernmehl.

Beste natürliche Zutaten – klimafreundlich produziert

Für die vegane Aioli kommen Naturata nur hochwertige, natürliche Produkte in die Tube. So findet, für die feine Knoblauchnote, ausschließlich bester Bio-Knoblauch Verwendung. Gleiches gilt für das Sonnenblumenöl sowie dessen Verarbeitungsprozesse. Das demeter-Sonnenblumenöl wird ohne äußere Wärmezufuhr schonend kaltgepresst und vor der Verarbeitung mit Wasserdampf desodoriert. Durch diesen Prozess verbessert sich die Haltbarkeit, ohne dabei Einfluss auf den Geschmack zu nehmen. Außerdem kann durch die Anwendung dieses Verfahrens auf den Zusatz von Konservierungsstoffen verzichtet werden. Alle CO₂-Emissionen, welche sich bei der Herstellung der Aioli sowie der Verpackungsherstellung und dem Transport nicht vermeiden lassen, kompensiert Naturata zusammen mit der Non-Profit Organisation myclimate. Auf der Website von myclimate kann unter der Tracking-Nummer 01-19-204193 verfolgt werden welches Klima-Projekt damit unterstützt wird.

Vegane Aioli - Praktisch serviert

Anders als herkömmliche Aioli-Produkthersteller drückt Naturata bei der Verpackungswahl seiner veganen Aioli auf die Tube. Dank des handlichen Tubendesigns wird die Dosierung der Aioli deutlich vereinfacht. Auch lässt sie sich dadurch kinderleicht und sauber auf dem Teller platzieren. Ein weiterer Pluspunkt, den die Tube bietet, ist die luftdichte Verschiebung. Luftgeschützt ist die Creme länger haltbar und kommt daher ganz ohne zusätzliche Konservierungsstoffe aus.

PRESSEMITTEILUNG



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 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

Jennifer Dietz

NATURATA AG

Fon: +49 7144 8961-47

Fax: +49 7144 8961-41

E-Mail: j.dietz@naturata.de

Facebook: www.facebook.com/Naturata/

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