



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



PRESSEINFORMATION

Für den kleinen Hunger ganz groß: Bio Soja Joghurtalternative mit Ballaststoffen

Düsseldorf, 17. Februar 2010. Ob für den kleinen Hunger zwischendurch oder als Frühstück to go: Mit den neuen Bio Soja Joghurtalternativen von Provamel mit Ballaststoffen fällt gesundes Snacken ganz leicht. Das Novum im Bio-Kühlregal kombiniert hochwertiges pflanzliches Eiweiß mit glutenfreien Cerealien und Ballaststoffen. Die rein pflanzliche Joghurtalternative gibt es in den Sorten Cerealien oder Pflaume. Sie ist cremig leicht, mit Tapiokasirup und rohem Rohrzucker abgeschmeckt und durch die Cerealien fein-nussig im Geschmack. Die neuen Provamel Produkte werden im bewährten 4 x 125 g-Gebinde zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 2,79 Euro angeboten und sind ab März 2010 bundesweit im Naturkostfachhandel erhältlich.

Soja Joghurtalternative mit Extras und Biss

„Frühstücke wie ein König“ – hieß es früher einmal. Auch heutzutage gilt ein gesundes, nährstoffreiches Frühstück immer noch als idealer Start in den Tag. Gerade unter der Woche fällt jedoch die erste Mahlzeit des Tages aufgrund von Zeitdruck für viele Menschen ganz aus. Oder sie wird vom heimischen Frühstückstisch an den Arbeitsplatz verlegt. Die neuen Provamel Joghurtalternativen, mit einer Kombination aus Eiweiß und Kohlenhydraten, machen es leicht, den Stress des Alltags dennoch gesund zu meistern. Sie sind leicht bekömmlich und enthalten als gesundes Extra zu den Nährstoffen aus der Sojabohne auch Ballaststoffe. Ballaststoffe sind ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen und gesunden Ernährung, da sie eine gesunde Darmfunktion unterstützen können. Bereits ein Becher der neuen Joghurtalternative kann rund 19 Prozent der täglich benötigten Menge an Ballaststoffen beisteuern. Und praktisch sind die kleinen Sattmacher von Provamel auch - ob zu Hause oder am Arbeitsplatz: Kühlschrank auf, frische Soja Joghurtalternative raus und einfach löffeln!

Mit dieser auf dem Naturkostmarkt bis dato einzigartigen rein pflanzlichen Alternative zu Kuhmilchjoghurt erweitert Provamel seine Range der Joghurtalternativen, die jetzt zwölf Sorten von Natur über Vanille bis zu Limonen Melisse umfasst. Grundlage aller Joghurtalternativen sind kontrolliert biologische Sojabohnen, die ohne Einsatz von Gentechnik erzeugt werden. Alle Sorten enthalten probiotische Bifidus-Kulturen, die zu einer gesun-



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



den Darmflora beitragen können. Sie sind vegan und damit laktose- und milcheiweißfrei, also bestens für alle Verbraucher geeignet, die pflanzliche Produkte aus Überzeugung oder gesundheitlichen Gründen bevorzugen oder keine Milchprodukte vertragen.

Provamel – aus Liebe zur Zukunft

Ein respektvoller Umgang mit unserem Planeten und den Menschen ist eines der zentralen Anliegen der Bio-Marke Provamel, unter der aktuell über 50 rein pflanzliche Produkte angeboten werden. Schon seit der Firmengründung legt Provamel Wert darauf, wirtschaftliches Handeln in Einklang mit sozialen und ökologischen Dimensionen zu bringen. Verwendung von 100 Prozent Recyclingpapier spiegelt dabei ebenso das Leitbild des Unternehmens wieder wie die umweltfreundliche Aufbereitung des Abwassers aus der Herstellung. Provamel produziert seine Erzeugnisse seit 2010 sogar CO₂-neutral – bis 2020 soll das ganze Unternehmen CO₂-neutral sein. Mit diesem Schritt verfolgt Provamel konsequent seinen auf Nachhaltigkeit basierenden Weg.

Ökologische Landwirtschaft ist ein weiterer Bestandteil dieses Weges: Der Anbau von Soja in ehemaligen Regenwaldgebieten ist für Provamel absolut tabu. Alle Rohstoffe werden kontrolliert biologisch und somit auch ohne den Einsatz von Gentechnik erzeugt. Das EcoSocial Siegel auf den Provamel Produkten garantiert, dass die Sojabohnen nicht nur aus ökologischer, sondern auch aus ethisch verantwortungsvoller Landwirtschaft stammen. Und die Konzentration auf vegane Produkte hat gute Gründe: Für die Produktion von pflanzlichem Eiweiß müssen durchschnittlich zehn Mal weniger Land, fünf Mal weniger fossile Energie und zehn Mal weniger Wasser als für die Produktion von tierischem Eiweiß aufgebracht werden. So bestimmt jeder, mit dem was er isst, ein Stück der Zukunft mit.

Für weitere Informationen und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:

Sylvia Raabe, Gritta Venus – Provamel Presse-Service

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

t: 089 / 23 88 89 620

f: 089 / 23 88 89 899

e: s.raabe@raabengruen.de oder

g.venus@raabengruen.de

www.provamel.de