



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



## **PRESSEINFORMATION**

### **Die Provamel Produktrange**

**Düsseldorf, 17. Februar 2010. Soja gewinnt für eine gesunde, ausgewogene und bewusste Ernährung immer mehr an Bedeutung. Die breite Produktrange an wohlschmeckenden und gesunden Soja-Produkten von Provamel sorgt für viel Abwechslung im Ernährungsalltag. Alle Provamel Produkte sind laktosefrei und enthalten kein Milcheiweiß. Sie sind die ideale Alternative zu tierischen Produkten für eine rein pflanzliche und fleischlose Ernährung.**

Der ernährungsbewusste Verbraucher kann nun seinen Tag mit einem Bio Soya Drink starten, zwischendurch eine Soja Joghurtalternative genießen, zum Kaffee ein Soya Dessert wählen und am Abend ein Soya Schnitzel oder herrlich knusprige Soya Nuggets in der Pfanne zubereiten. Auch für das Verfeinern von Suppen und Saucen sowie zum Backen und Braten gibt es mit der Sojacrème Cuisine und dem pflanzlichen Back- und Streichfett Backen und Streichen köstliche Produkte auf Soja-Basis. Bei Provamel werden nur kontrolliert biologisch angebaute und somit gemäß der EG-Ökoverordnung GMO-freie Sojabohnen verwendet, um dem Verbraucher ein Höchstmaß an Reinheit, Qualität und Geschmack zu garantieren.

Sojaprodukte werden auf Grund ihres hochwertigen Proteins, der essentiellen Fettsäuren und der ballaststoffreichen Kohlenhydrate geschätzt. Damit sind die vielen verschiedenen Sojaprodukte von Provamel nicht nur für Veganer, Vegetarier und Personen mit Laktoseintoleranz oder Allergien besonders von Bedeutung, sondern für alle Menschen, die sich ausgewogen ernähren wollen.

### **Bio Soya Drinks, Hafer- und Reisdinks**

Eine insgesamt ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung ist die Grundlage eines aktiven, gesunden Lebensstils. Beste Voraussetzungen dafür bieten die vielen verschiedenen Produkte von Provamel. Gerade für Menschen, deren Körper Laktose nicht verarbeiten kann, oder für die zahlreichen Kuhmilcheiweiß-Allergiker stellen die Bio Soya Drinks, Hafer- und Reisdinks eine ideale Alternative zu tierischen Milchprodukten dar. Provamel Bio Soya



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



Drinks, Hafer- und Reisdrink sind vegetarische, milchfreie Produkte. Sie sind rein pflanzlich und somit laktosefrei.

Die Provamel Bio Soya Drinks kann man warm oder kalt genießen. Und – sie lassen sich sehr gut aufschäumen. So muss auch niemand auf seine tägliche Latte Macchiato verzichten. Aber auch sonst sind sie zu jeder Tageszeit ein Genuss. Für Abwechslung sorgen die acht verschiedenen Sorten, die Provamel anbietet: Erfrischend rein und einfach im Geschmack ist der Drink Natural. Er wird nur aus Wasser und gentechnikfreien (gemäß der EU-Ökoverordnung), geschälten Bio-Sojabohnen hergestellt. Speziell für Personen die einen erhöhten Calciumbedarf haben, wie Kinder im Wachstum oder Sportler, eignet sich der Provamel Soya Drink plus Calcium bestens. Mit 120 mg Calcium pro 100 ml werden 15 Prozent des empfohlenen Tagesbedarfs dieses wichtigen Minerals gedeckt.

Einen doppelten Beitrag für das Wohlbefinden bietet der Provamel Bio Soya Drink Omega 3: Er enthält neben allen essentiellen Bestandteilen der Sojabohne auch wertvolles Leinöl – eine reichhaltige pflanzliche Quelle für Omega-3-Fettsäuren. Die besondere Kombination von Leinöl und Soja vereint viele ernährungsphysiologische Vorteile und bietet ein ausgewogenes Fettsäuremuster. Mehrfach ungesättigte und essentielle Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren kann der Körper nicht selber herstellen. Da sie im Körper wichtige Funktionen erfüllen, müssen sie in einem bestimmten Verhältnis über die Nahrung aufgenommen werden. Ernährungswissenschaftler empfehlen eine tägliche Zufuhr von 2 Gramm Omega-3-Fettsäuren (WHO Europa). Bereits ein Glas (200 ml) des Omega 3 Drinks deckt 30 Prozent dieser empfohlenen Tagesdosis im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung.

Wer es lieber süß mag, wird an den Varianten Schokolade und Vanille nicht vorbeigehen können. Das sind die absoluten Favoriten vieler Naschkatzen; gesunde Ernährung und süßer Geschmack müssen keine Gegensätze sein. Natürlich kommen alle Zutaten für diesen Drink aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Provamel Produkte sind frei von künstlichen Aromastoffen oder Geschmacksverstärkern. Für alle, die es zwischendurch etwas fruchtiger mögen, bietet Provamel drei verschiedene Sorten an: Bio Soya Drink Banane und Erdbeere bringen einen Geschmack von Sommer, Frische und Urlaub auf die Zunge. Der Provamel Bio Haferdrink eignet sich hervorragend als schneller Energiespender. Erfrischend anders und angenehm süß schmeckt der Provamel Bio Reisdrink.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



### **Bio Soja Joghurtalternativen**

Eine große Vielfalt bieten auch die leichten, cremigen und herrlich fruchtigen Bio Soja Joghurtalternativen von Provamel. Sämtliche Sorten werden in der bewährten Bio-Qualität hergestellt. Sie enthalten dieselben lebenden Kulturen wie das äquivalente Milchprodukt – der Joghurt. Deshalb müssen sie auch im Kühlschrank aufbewahrt werden. Alle Joghurtalternativen sind mit Bifidus angereichert, einer probiotischen Kultur, die die Darmflora positiv beeinflusst. Diese Bakterienstämme werden selbstverständlich auf einem milchfreien Medium angezchtet. Damit sind sie zu 100 Prozent milchfrei und können auch von Veganern genossen werden. Provamel bietet außer den Klassikern Natur und Vanille neun weitere fruchtige Soja Joghurtalternativen an. Beeren-Mix, Pfirsich, Erdbeere, Kirsche, Pfirsich-Mango, Himbeere/Vanille, Limone-Melisse und Heidelbeere dürften keine Wünsche an fruchtigen Varianten offen lassen. Einen Zusatznutzen bieten die Soja Joghurtalternativen mit Ballaststoffen, die die guten Eigenschaften der Sojabohnen mit Cerealien und Ballaststoffen kombinieren. Als natürliche biologische Süßungsmittel dienen Weizensirup, Tapiokasirup oder unraffiniertes Rohrzucker. Besonders umweltschonend ist die Verpackung der Provamel Joghurtalternative 500 g. Dieser wird nicht in einem Kunststoffbehälter sondern in einem zu 100 Prozent recyclingfähigen Behälter angeboten. Mit Hilfe einer perforierten Linie lässt sich das Rundum-Etikett vom leichten Kunststoff trennen. Damit werden 20 Prozent weniger synthetisches Material verbraucht – ein Zeichen für nachhaltiges Umweltbewusstsein.

### **Bio Soya Backen und Streichen**

Zum Kochen und Backen ist Provamel Bio „Soya Backen und Streichen“ gedacht. Doch man kann das einzige biologische Fett auf Sojabasis genauso pur auf dem Brot verzehren. Und das mit gutem Gewissen, denn es enthält nicht nur Proteine und Ballaststoffe. Vitamin A, D2 und E machen Soya Backen und Streichen zu einer echten kuhmilchfreien Alternative zu Butter.

### **Bio Soya Cuisine**

Und noch ein Produkt für die anspruchsvolle Küche hat Provamel im Sortiment: Bio Soya Cuisine ist das rein pflanzliche Pendant zu flüssiger Sahne. Es wird für das Verfeinern von Suppen, Soßen und Desserts genauso verwendet wie für raffinierte Fleisch- oder Fischgerichte. Mit einem Anteil von nur 18 Prozent Fett ist es leicht bekömmlich. Nur zum Aufschlagen von Sahne eignet sich Bio Soya Cuisine aufgrund des geringeren Fettanteils nicht.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



### **Bio Tofu-Spezialitäten**

Wer auf fleischlose oder fleischarme Ernährung setzt, findet in den Provamel Bio Tofus die perfekte Alternative. Einfach für Salate oder gebraten zu Gemüse bietet Provamel z.B. die Tofu Streifen Finesse an, die zusätzlich getrocknetes Gemüse aus biologischem Anbau enthalten. Auch wer schnell und einfach genießen möchte, muss auf gesundes vollwertiges Essen nicht mehr verzichten. Trotz Stress im Büro lassen sich mit Leichtigkeit Soya Schnitzel und knusprige Nuggets zubereiten – am besten gebraten mit Soya Backen und Streichen. Newcomer im Provamel Tofu-Sortiment sind die Bio Soya Schnitzel mit Champignon- oder Spinatfüllung. Sie sind genauso protein- und ballaststoffreich, frei von Laktose, reich an pflanzlichem Eiweiß und ungesättigten Fettsäuren wie alle anderen Sojaprodukte aus dem Hause Provamel. Ihr unschlagbarer Vorteil ist die einfache, schnelle Zubereitung von hochwertigen Mahlzeiten.

### **Bio Soya Desserts**

Zum Schluss wird es noch mal richtig süß. Wer sich gesund ernährt, wird deshalb nicht auf Süßes im Leben verzichten wollen. Gesunde Ernährung und der Verzehr von Süßspeisen müssen kein Gegensatz sein. Gerade für Kinder ist das eine wichtige Erfahrung. Mit den Provamel Bio Soya Desserts kann man mit gutem Gewissen Süßes anbieten. Wie alle Produkte sind die Desserts nur mit Weizensirup oder unraffiniertem Rohrzucker gesüßt. Die vier unterschiedlichen Desserts werden in zwei Packungsgrößen angeboten: 4 x 125 g Becher oder 525 g im Tetra Pak. Für Schleckermäuler steht das Bio Soya Dessert in den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade, Caramel und Cappuccino zur Auswahl. Mit ihnen lassen sich aber auch raffinierte Nachspeisen zaubern, wie ein Caramel-Krokant-Dessert, das mit Nüssen und Rosinen schichtweise in eine Schale gefüllt wird.

Alle Provamel Bio-Sojaprodukte sind exklusiv im Naturkostfachhandel oder in Bio-Supermärkten erhältlich.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



**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](http://www.provamel.de)**