

Anlass: BioSüd und BioNord / Produkte-Neuheit
Kategorie: Bio, Nahrungsmittel, Schokolade
Zeichen: 417 Wörter, 3237 Zeichen (inkl. Leerschläge)

PRONATEC
PRODUITS NATURELS ECOLOGIQUES

YOGI TEA®

MEDIENMITTEILUNG

PRONATEC AG und Golden Temple Natural Products GmbH präsentieren Produkte-Neuheit: YOGI TEA Schokoladen

Winterthur und Hamburg, 30. August 2010 --- Schokolade ist kein gewöhnliches Lebensmittel, Schokolade ist Emotion pur: Sehnsucht, Anerkennung, Belohnung, Liebe, Respekt. Damit diese Gefühle nicht durch eine mittelmässige Schokolade getrübt werden, steht die Firma PRONATEC AG seit über dreissig Jahren für kompromisslose Qualität und faire Handelsbeziehungen ein. Gemeinsam mit der Hamburger Firma Golden Temple Natural Products GmbH haben die Bio-Pioniere aus der Schweiz eine Schokolade auf den Markt gebracht, deren feiner Kakao veredelt ist mit den kostbaren Gewürzen von Yogi Tea.

„Die dunklen Schokoladen mit echten Yogi Tea Gewürzmischungen schenken eine einzigartige Erfahrung würzig orientalischer Schokoladenkultur. Dieses raffinierte, verfeinerte Schokoladenrezept schickt Sie auf eine Reise durch die Sinne. Würzig exotische Spezereien ausgewählter Yogi Tea Rezepte widmen der Kreation eine zauberhaft sinnliche Note, die mit der hochwertigen Schokolade von PRONATEC kombiniert, einem das Gefühl von purer Ekstase gibt“ beschreibt Keith Bearden, Managing Director von Golden Temple Natural Products GmbH, auf die Frage, was die Schokolade so aussergewöhnlich macht.

Die Geschmacksreise der original Yogi Tea Zutaten brachte Christoph Good, Geschäftsführer von PRONATEC, auf die Idee eine Schokolade mit Yogi Tea Kräutern zu entwickeln. „Als langjähriger Liebhaber der verschiedensten Yogi Teas mit seinen exotischen Geschmacksrichtungen und beru-



higenden, belebenden und stärkenden Eigenschaften wollte ich die Kombination mit einer an Kakao reichhaltigen Schokolade wagen und so entstanden schon vor ein paar Jahren erste Muster. Die ayurvedischen Früchte, Kräuter und Gewürzkompositionen kommen in einer dunklen Schokolade besonders gut zum Ausdruck“ heisst es begeistert von Christoph Good.

Bei der Entwicklung der Schokoladen wurde darauf geachtet, dass exklusiv PRONATEC Rohstoffe eingesetzt werden, so wird zum Beispiel nur bester Trinitario Kakao aus PRONATEC-eigenen Fairtrade Projekten in der Dominikanischen Republik und Peru verwendet. Ausserdem besteht die Rezeptur ausschliesslich aus SYRAMENA Rohrohrzucker und

SUCANAT Vollrohrzucker und ist somit frei von sterilem Weisszucker. Auch Konservierungsmittel, Farbstoffe und Emulgatoren wie Sojalezithin, sowie jegliche künstliche Aromen sind tabu. Die Emulgatoren werden durch hochwertige Kakaobutter ersetzt, so bleibt die Schokolade garantiert GVO-frei und erhält zusätzlich ein erstklassiges Aroma. Um den Geschmack der hochwertigen Schokolade abzurunden, wird ausschliesslich feinste Bio Bourbon-Vanille aus dem Mananara Biosphärenreservat, wo PRONATEC ein Joint-Venture Projekt mit einem madagassischen Partner aufgebaut hat, eingesetzt. Die Yogi Tea Gewürzmischungen, welche der Schokolade die unverwechselbare und einzigartige Note geben, enthalten nur biologisch angebaute, ursprüngliche Kräuter, echte Gewürze und reine Gewürzöle.

Ab diesem Herbst sind die edelbitteren Bio-Schokoladen mit 71% Kakaoanteil in fünf Geschmackrichtungen (Classic, Himalaya, Sweet Chili, Ginger Lemon und Sweet Chai) auf dem deutschen Bio- und Naturkostmarkt erhältlich.



Über PRONATEC AG, Winterthur, Schweiz:

Seit über 30 Jahren widmet sich die Firma PRONATEC aus Winterthur in der Schweiz dem Vertrieb von qualitativ hochwertigen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Faires Verhalten gegenüber Kunden, Produzenten, Geschäftspartnern, der Gesellschaft und der Umwelt hat für PRONATEC jederzeit Priorität. Prinzipiell werden die Rohstoffe nicht über anonyme Händler oder Börsen eingekauft, sondern möglichst direkt beim Bauern. Damit deckt PRONATEC die ganze Spanne vom Kleinbauern bis zum Kunden selber ab und vermag somit sämtliche Produktionsschritte jederzeit transparent zurück zu verfolgen.

Über Golden Temple Natural Products GmbH / YOGI TEA:

Die Golden Temple Natural Products GmbH stellt seit 1972 biologische Gewürztees her, die Gesundheit und Vitalität stärken. Tragende Säulen der Unternehmensphilosophie sind ein großes Verantwortungsbewusstsein und der Respekt für die Umwelt und ihre Erhaltung. Diese Maxime bildet die Grundlage aller geschäftlichen Bestrebungen. Die Golden Temple Natural Products GmbH steht für verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln und eine umweltbewusste, ganzheitliche Unternehmenspraxis im Dienst des Menschen. Das Lieferantennetzwerk arbeitet eng mit lokalen landwirtschaftlichen Genossenschaften zusammen, die sich einem nachhaltigen und biologischen Anbau verschrieben haben. Nur die besten, immer kontrolliert-biologischen Zutaten finden Verwendung für einzigartige Teekompositionen mit Premium-Qualität. Für Golden Temple YOGI TEA finden nur beste Zutaten und Rohstoffe Verwendung, deren Geschmack und Reinheit kontinuierlich kontrolliert werden. Gesundheits- und umweltbewusste Menschen jeden Alters bilden den Kern der YOGI TEA-Zielgruppe. Doch Golden Temple Natural Products GmbH ist bestrebt, ihre wertvollen ayurvedischen Produkte für jedermann verfügbar zu machen.

Pressekontakt:

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Website www.pronatec.ch, unter der Rubrik „Schokolade“ oder kontaktieren Sie PRONATEC, Yvonne Vásquez, vasquez@pronatec.com, Tel. +41 52 234 09 09). Gerne stellen wir Ihnen auch Bilder von den Ursprungsländern von Kakao oder Zucker zur Verfügung. Fordern Sie den Text in elektronischer Form (auch als Kurztext) bei uns an.