



PRESSEINFORMATION

Alpro® erweitert pflanzliches Sortiment um fermentierte Hafer- und Kokosprodukte

Düsseldorf, den 22. Juni 2020 – Alpro erweitert mit Absolutely Hafer und Absolutely Kokosnuss seine pflanzliche Vielfalt um zwei Neuprodukte. Die beiden Sorten sind ohne Soja auf reiner Hafer- bzw. Kokosnussbasis hergestellt und bieten einen unverwechselbaren Geschmack und cremige Konsistenz. Wie alle Alpro Produkte sind sie rein pflanzlich und von Natur aus laktosefrei. Zusätzlich finden sie Einsatz bei Menschen mit Sojaallergie oder -unverträglichkeit.

Der Einfluss pflanzenbetonter Ernährung auf Umwelt und Gesundheit ist ein hochaktuelles und relevantes Thema. Eine Umstellung auf eine pflanzenbetonte Ernährung ist essenziell, um den Bedürfnissen der wachsenden Weltbevölkerung zukünftig gerecht zu werden und eine umweltverträgliche, ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Damit eine langfristige Veränderung der Essgewohnheiten gelingt, müssen die pflanzlichen Alternativen schmecken und vielseitig in den Alltag integriert werden können. Mit der Einführung von Alpro Absolutely erweitert Alpro sein Sortiment um zwei Neuprodukte auf reiner Hafer- und Kokosnussbasis, ohne Soja.

Für die Herstellung der beiden neuen Produkte wird auf ein jahrhundertealtes Verfahren zurückgegriffen: die Fermentation. Dank Kefir, Kimchi und Co. erlebt die Fermentation derzeit einen regelrechten Boom und ist beim Verbraucher zunehmend bekannt und beliebt. Alpro nutzt das Verfahren nun, um mehr Abwechslung ins pflanzliche Sortiment und den Essalltag zu bringen. Basis der Absolutely Varianten bilden die beiden absoluten Trendzutaten: Kokos und Hafer. Die Neuprodukte sind zu 100 % pflanzlich, zuckerarm und von Natur aus laktosefrei. Die fermentierten Produkte sind ohne Soja hergestellt und somit auch für entsprechende Allergiker geeignet. Sie sorgen für leckere und vielseitige Abwechslung, ob pur, mit frischen Früchten und Nüssen oder im Müsli. Alpro Absolutely Hafer enthält neben den üblichen Kulturen zusätzliche natürliche Kulturen (*L. lactis*, *B. lactis*, *L. acidophilus*), die für den unverwechselbaren Geschmack und die cremige Konsistenz sorgen. Er ist reich an Ballaststoffen und fettarm. Im Alpro Absolutely Kokosnuss verstärkt das Kokoswasser den intensiven, tropischen Kokosnussgeschmack. Er enthält Kulturen und ist für eine glutenfreie Ernährung geeignet.



Ernährungsphysiologische Vorteile Absolutely Hafer:

- 100 % pflanzlich
- ohne Soja
- reich an Ballaststoffen
- zuckerarm
- fettarm und arm an gesättigten Fettsäuren
- von Natur aus laktosefrei
- Kuhmilcheiweißfrei
- mit zusätzlichen natürlichen Kulturen (L. lactis, B. lactis, L. acidophilus)



Ernährungsphysiologische Vorteile Absolutely Kokosnuss:

- 100 % pflanzlich
- ohne Soja
- salzarm
- zuckerarm
- von Natur aus laktose- und glutenfrei
- Kuhmilcheiweißfrei

Bildunterschrift: Neu von Alpro: Absolutely Hafer und Kokosnuss ohne Soja (Foto: Alpro)

Über Alpro®

- Alpro ist schon 40 Jahre der europäische Pionier im Bereich pflanzlicher Nahrungsmittel und bietet eine breite Auswahl an köstlichen pflanzlichen Drinks, Alternativen zu Joghurt und Kochsahne, Desserts und Eis – hergestellt aus Sojabohnen ohne Gentechnik, Mandeln, Haselnüssen, Cashew, Reis, Hafer und Kokosnüssen.
- Alpro gehört zu Danone, hat seinen Hauptsitz im belgischen Gent und betreibt drei Produktionswerke in Belgien, Frankreich und Großbritannien. Alpro vermarktet seine Produkte überwiegend, aber nicht ausschließlich, innerhalb von Europa und leistet einen wesentlichen Beitrag zum ständigen Wachstum der pflanzlichen Ernährung. Seit 2018 ist Alpro B-Corp zertifiziert, da das Unternehmen soziale und ökologische Ziele mit finanziellem Erfolg verbindet.



Weitere Informationen: www.alpro.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 48,
alpro@kommunikationpur.com