Pressemitteilung

Weniger ist mehr: Biomolkerei Söbbeke präsentiert „Pur Bio“

Gronau, 11. September 2019. Drei Zutaten, voller Geschmack: So lautet das neue „Pur Bio“ Konzept der Molkerei Söbbeke aus dem Münsterland. Cremig gerührter Joghurt, die feine Süße vom heimischen Bioland-Rübenzucker und der kräftige Geschmack ausgereifter Bio-Früchte, sonst nichts – das ist das Rezept für die neuen Pur Bio Fruchtjoghurts in den Sorten Himbeere-Granatapfel, Blaubeere, Mango-Vanille und Pfirsich-Maracuja. Die vier Kreationen sind die Pioniere der neuen Range, die für noch mehr Natürlichkeit und den puren Genuss feinster Molkereiprodukte steht. Ohne Aromastoffe, Farbstoffe, Verdickungsmittel oder Stärke! Die Pur Bio Fruchtjoghurts im 500-Gramm-Glas sind ab dem 1. Oktober 2019 zu einer UVP von 1,99 Euro erhältlich. Perfekt für Bio-Fans, die auf Nichts verzichten möchten: 100 % Genuss mit 0 % Zusatzstoffen!

Bio ist Trend und das nicht erst seit kurzem. Doch auffällig ist: immer mehr Bio-Kunden streben nach „purem Bio“ – immer mehr wollen immer weniger. Weniger meint vor allem: weniger Zusatzstoffe und industrielle Verarbeitung, aber auch weniger Plastik- und Verpackungsmüll. Kurzum: Produkte, die Umwelt, Natur und einem Selbst gut tun. Und das nach Möglichkeit ohne auf guten Geschmack zu verzichten. Diesem Wunsch kommt die Biomolkerei Söbbeke nach. Ab Oktober 2019 ist eine neue Produktrange in den Kühlregalen zu finden, dessen Name hält, was er verspricht: die Pur Bio Fruchtjoghurts in den vier fruchtig-leckeren Sorten Himbeere-

Granatapfel, Blaubeere, Mango-Vanille und Pfirsich-Maracuja. Die neuen, noch natürlicheren Fruchtjoghurts in Bioqualität lassen den puren Geschmack der Zutaten in den Vordergrund treten und das in gewohnter Söbbeke Bioqualität. Die Pur Bio Fruchtjoghurts bestehen aus lediglich drei Zutaten: cremig gerührter Joghurt, heimischer Rübenzucker und ausgereifte Früchte – sonst nichts! In den Produkten werden keine Stärke, Verdickungsmittel, Aroma- oder Farbstoffe verarbeitet. Das Beste: Die vier fruchtigen Sorten sind nicht nur als Basis für leckere Müsli-Kreationen am Morgen oder für den puren Joghurt-Genuss zwischendurch geeignet, sondern sorgen zeitgleich auch für ein gutes Gewissen. Komplett ohne Zusatzstoffe und im Mehrweg-500-Gramm-Glas sind die Produkte für Bio-Fans, die auf einen nachhaltigen Lebensstil achten, perfekt geeignet. Im auffälligen Design und einem „Pur Bio"-Hinweis sind die Neuen im Biomarkt und auch im Bio-Regal im Supermarkt zudem leicht zu finden.

Biomolkerei Söbbeke Pur Bio Fruchtjoghurt Himbeere-Granatapfel, 500 g, UVP 1,99 €
Biomolkerei Söbbeke Pur Bio Fruchtjoghurt Blaubeere, 500 g, UVP 1,99 €
Biomolkerei Söbbeke Pur Bio Fruchtjoghurt Mango-Vanille, 500 g, UVP 1,99 €
Biomolkerei Söbbeke Pur Bio Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja 500 g, UVP 1,99 €
Erhältlich ab Oktober 2019

Über Söbbeke

Die Biomolkerei Söbbeke mit Sitz im Münsterland produziert seit über 30 Jahren qualitativ hochwertige Milch- und Molkereiprodukte in bester Bioqualität. Dabei geht der Söbbeke Qualitätsanspruch weit über die gesetzlichen Richtlinien hinaus. Nachhaltigkeit und Verantwortungsbewusstsein sind für die Biomolkerei Söbbeke nicht nur Worte, sondern Werte – Werte, die den Grundstein für die Söbbeke Firmenphilosophie gelegt haben. Fair bezahlte Söbbeke Bioland Milch von 160 regionalen Vertragsbauern und der Verzicht auf zugesetzte Aromastoffe zeichnen die Molkereiprodukte aus ökologischer Herstellung aus. Neben Milch, Quark und Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen umfasst das Söbbeke-Sortiment zudem hochwertige Bio-Desserts wie Sahnekefir oder Pudding sowie eine eigene Käse-Linie, die am Standort Rosendahl in der eigenen Käserei hergestellt wird. Söbbeke Produkte werden über den Biofachhandel und über ausgewählte Lebensmittelhändler vertrieben.

Mehr zu den Produktneuheiten der Biomolkerei Söbbeke gibt es unter www.soebbeke.de.

Pressestelle Söbbeke
c/o zeron GmbH / Agentur für PR & Content
Polina Witte
fon + 49 211 / 8 89 21 50-64
mail presse-soebbeke@zeron.de