



Feine Früchtchen in Bio-Qualität: die neuen Sorten Pink Grapefruit und Granatapfel von FiordiFrutta

München, 22. März 2010. Genießen mit allen Sinnen! Bei den neuen Fruchtaufstrichen von Rigoni di Asiago strömen einem bereits beim Öffnen der Gläser intensive Fruchtaromen in die Nase und machen Appetit auf mehr. Kein Wunder, denn sie bestehen zu 100 Prozent aus naturreinen Früchten. Pink Grapefruit und Granatapfel heißen die neuen Sorten, die für exotischen Gaumenkitzel sorgen. Pink Grapefruit schmeckt mit seinem typischen Zitrusfrucht-Aroma süß und zugleich erfrischend herb. Die Sorte Granatapfel zeichnet sich durch einen säuerlich-fruchtigen Geschmack aus und eignet sich neben dem Klassiker als Brotaufstrich auch hervorragend als fruchtige Ergänzung zu Wild. Etwas Besonderes ist die verbesserte Rezeptur aller FiordiFrutta-Fruchtaufstriche: Pektine, aus Zitronen gewonnen, sorgen für eine feste Konsistenz auf rein pflanzlicher Basis. FiordiFrutta ist in den Sorten Granatapfel und Pink Grapefruit ab sofort im 250-Gramm-Glas in ausgewählten Feinkost- und Lebensmittelabteilungen sowie im Naturkostfachhandel zum empfohlenen Verkaufspreis von 3,49 bis 3,69 Euro erhältlich.

Schonende Verarbeitung der ganzen Frucht

FiordiFrutta Fruchtaufstriche sind reine Naturprodukte. Alle verarbeiteten Obstsorten stammen aus biologischer Landwirtschaft, teils aus eigenem, teils aus streng kontrolliertem Vertragsanbau. So werden auch für die beiden neuen Sorten selbstverständlich ausschließlich Granatäpfel und Grapefruits in Bio-Qualität verwendet. Beide Obstsorten sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien. Damit diese wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten bleiben, verarbeitet das Unternehmen aus Venezien seine Produkte besonders schonend. Ein speziell entwickeltes Niedrigtemperaturverfahren sorgt beim Verarbeitungsprozess dafür, dass ein Höchstmaß an Nährstoffen und Vitaminen erhalten bleiben. Die Früchte werden bei 25 °C kalt gerührt und abschließend kurz im Glas pasteurisiert. Das trägt dazu bei, dass der Aufstrich in Geschmack, natürlicher Farbe und Duft den frischen Früchten sehr nahe kommt. Ein weiterer Pluspunkt: Rigoni di Asiago süßt Fiordifrutta ausschließlich mit der reinen Fruchtsüße aus Bio-Äpfeln. Gerade ernährungsbewusste Verbraucher profitieren von den Vorteilen gegenüber herkömmlichen, mit raffiniertem Zucker gesüßten Konfitüren und Marmeladen.

Ein „Obstkorb“ voller Köstlichkeiten

Bei Fiordifrutta ist wirklich für jeden Geschmack gesorgt. Denn das breite Sortiment an Fruchtaufstrichen aus dem Haus Rigoni di Asiago hört sich wie ein bunt gefüllter Obstkorb an. Neben den beiden Newcomern werden folgende weitere klassischen und ausgefallenen Geschmacksverführungen angeboten: Aprikose, Bitterorange, Brombeere, Cranberry, Erdbeere, Feige, Hagebutte, Heidelbeere, Himbeere, Kirsche, Kornelkirsche, Mandarine, Pfirsich, Schlehe, Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, Waldfrüchte, Wilde Weichsel (Wildsauerkirsche), Zitrone und Zitrus-Mix. Alle Sorten eignen sich hervorragend als Brotaufstrich sowie zum Verfeinern von Joghurt- und Quarkspeisen, Milch Shakes, Desserts und Gebäck. Lust auf mehr? Umfangreiches Rezeptmaterial ist direkt bei Rigoni di Asiago unter www.rigonidiasiago.com erhältlich.

Asiago – eine Naturidylle mit Hang zum Kulinarischen

Die Gegend, in der sich die Rigonis angesiedelt haben, ist ein schönes Stückchen Erde – und eines mit Geschichte. Asiago gehört zu den so genannten „Sieben Gemeinden“ (ital. Sette Comuni), einer deutschen Sprachinsel der Zimbern, die von 1310 bis 1807 eine weitgehend eigenständige deutsche Bauernrepublik bildete. Die zimbrische Sprachvariante enthält bis heute deutliche Elemente des bayerischen frühen Mittelhochdeutschen und sogar des Althochdeutschen. Die ausgedehnte Hochebene von etwa 700 bis 1.200 Meter Höhe in den südlichen Voralpen ist von Wäldern, Wiesen und Obstbaumplantagen gespickt. Im Sommer zieht die fruchtbare Gegend um Asiago, einem Ort mit zirka 6.000 Einwohnern, Touristen zum Wandern und Radfahren an, im Winter ist sie ein geschätztes Wintersportgebiet. Doch eines kann man hier zu jeder Jahreszeit: Schlemmen. Denn

neben feinen Lokalen gibt es viele kleine Manufakturen, die ihre Produkte in den Nachbardörfern verkaufen. Die Familie Rigoni hat es mit dem Handel ihrer Naturprodukte noch weiter geschafft, denn diese werden bereits in alle Welt verkauft. Das Erfolgsrezept? Eine Verbindung von Tradition und Moderne. Denn so könnte man die Geschichte des Unternehmens Rigoni die Asiago kurz zusammenfassen.

Familie Rigoni: Begeisterung für natürliche Lebensmittel

Trotz modernster Herstellungsmethoden stehen bei den Rigonis traditionelle Werte wie Naturverbundenheit, Geschmack und Qualität im Vordergrund der Produktion. Antonio, Andrea, Luigi und Mario Rigoni setzen mit ihren Bio-Produkten die Arbeit ihrer Großmutter Elisa fort. So begann die Familie Rigoni bereits vor gut 80 Jahren Bienen zu halten und Früchte anzubauen. Daraus wurden naturreine Produkte gefertigt – ursprünglich für den Hausgebrauch. Heute ist das Unternehmen in Italien Marktführer in seinem Segment. Trotz ihres wirtschaftlichen Erfolges ist die Familie ihren Traditionen und Werten treu geblieben: dem Respekt vor der Natur und der garantierten Unverfälschtheit ihrer Produkte.

PRESSEKONTAKT:

Firma:

Agentur: raabengrün – nachhaltig kommunizieren