

## Tutti Frutti: FiordiFrutta – der frische Fruchtaufstrich in Bio-Qualität



(PresseEcho.de) München, 29. Mai 2009. Natürlich-rein und fruchtig-frisch ist FiordiFrutta, der Frucht-aufstrich von Rigoni di Asiago. Verwendet werden ausschließlich erntefrische Früchte aus biologischem Anbau von ausgesuchter Qualität. Der hohe Fruchtanteil und die ausschließliche Süßung mit reiner Apfel-Fruchtsüße – ohne weiteren Zuckerzusatz – machen FiordiFrutta zu einem leichten und bekömmlichen Genuss. Ein weiterer Vor-teil: der niedrige glykämische Index von – je nach Fruchtsorte – durchschnittlich 49. Im Vergleich dazu weisen herkömmliche, mit raffiniertem Zucker gesüßte Konfitüren einen Glyx-Wert von etwa 87 auf und liegen damit um mehr als 40 Prozent darüber. Der FiordiFrutta-Brot-aufstrich ist damit eine köstliche, leichte und gesunde Alternati-ve für ernährungsbewusste Genießer. 20 klassische und ausgefallene Geschmacks-richtungen bringen reichlich Abwechslung auf den Tisch. FiordiFrutta ist jetzt im 250-Gramm-Glas in ausgewählten Feinkost- und Lebensmittelabteilungen sowie im Natur-kostfachhandel zum empfohlenen Verkaufspreis von 3,49 Euro erhältlich.

### Erstklassige Zutaten und schonende Verarbeitung

FiordiFrutta ist ein reines Naturprodukt und hat einen besonders hohen Fruchtanteil: Für ein 250-Gramm-Glas werden mehr als 1,5 Kilogramm erntefrische Früchte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft verwendet. Alle Früchte, die bei FiordiFrutta ins Glas kommen, sind europäischer Herkunft. Die Süßung erfolgt ausschließlich mit natürlich-reiner Apfelsüße. FiordiFrutta wird von der Firma Rigoni di Asiago, dem italienischen Marktführer von Bio-Honigen und Bio-Fruchtaufstrichen, auch heute noch nach Traditionsrezepten der Großeltern hergestellt. Moderne Produktionsanlagen ermöglichen gleichzeitig eine besonders schonen-de Herstellung der Fruchtaufstriche. Die Verarbeitung der Zutaten erfolgt durch ein von Ri-goni di Asiago entwickeltes Niedrigtemperaturverfahren: Die Früchte werden nicht gekocht, sondern nur bei 20 bis 25 Grad Celsius kalt gerührt, so dass alle wichtigen Nährstoffe wei-testgehend erhalten bleiben. Dieses Verfahren garantiert in FiordiFrutta ein Höchstmaß an Geschmack, Geruch und Farbe – beinahe wie in den frischen Früchten. Die Pasteurisierung der im Glas abgefüllten Fruchtaufstriche erfolgt im Wasserbad, um die Produkte haltbar zu machen.

### Gesunder Genuss

Die qualitativ hochwertigen natürlichen Zutaten und die schonende Verarbeitung von FiordiFrutta bieten ernährungsbewussten Verbrauchern Vorteile gegenüber herkömmlichen, mit raffiniertem Zucker gesüßten Konfitüren und Marmeladen: Sie schätzen die reine Süßung mit Apfel-Fruchtsüße ohne weiteren Zuckerzusatz sowie den niedrigeren Glyx-Wert. Lebensmit-tel mit einem niedrigen glykämischen Index sind für Diabetiker von besonders großer Bedeu-tung. Sie bieten aber auch für jedermann entscheidende Vorteile im Rahmen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung: Das Sättigungsgefühl hält länger an, der Blutzuckerspiegel bleibt über einen längeren Zeitraum stabiler, ein plötzlicher Abfall des Blutzuckerspiegels – im Gegensatz zu herkömmlichem Haushaltszucker – und damit verbundene Heißhungerat-tacken werden vermieden. Aufgrund der höheren relativen Süßkraft von Fruchtzucker genügt auch die Verwendung einer geringeren Menge als bei üblichem Haushaltszucker – Aspekte, die auch die Gewichtskontrolle positiv unterstützen.

### Fruchtige Vielfalt

20 klassische und ausgefallene Fruchtsorten bringen reichlich Abwechslung auf den Tisch: FiordiFrutta wird in den folgenden Geschmacksrichtungen angeboten: Aprikose, Bitteroran-ge, Brombeere, Cranberry, Erdbeere, Feige, Hagebutte, Heidelbeere, Himbeere, Kirsche, Kornelkirsche, Mandarine, Pfirsich, Schlehe, Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, Wald-

früchte, Wilde Weichsel (Wildsauerkirsche), Zitrone und Zitrus-Mix. FiordiFrutta ist ab sofort im 250g-Glas in ausgewählten Feinkost- und Lebensmittelabteilungen sowie im Naturkost-fachhandel zum empfohlenen Verkaufspreis von 3,49 Euro erhältlich.

FiordiFrutta eignet sich hervorragend als Brotaufstrich sowie zum Verfeinern von Joghurt- und Quarkspeisen, Milch Shakes, Desserts und Gebäck. Umfangreiches Rezeptmaterial ist erhältlich direkt bei Rigoni di Asiago unter [www.rigonidiasiago.com](http://www.rigonidiasiago.com).

Rigoni di Asiago: Der Name eines fortschrittlichen Unternehmens, das seine Produkte in die ganze Welt verkauft und dennoch fest im heimatlichen Altopiano verwurzelt ist. Der Firmensitz ist nach wie vor im Städtchen Asiago, die moderne Produktion wurde inzwischen nach Foza ausgelagert, eine weitere der "Sette Comuni". Im April 2006 eröffnete Rigoni ein neues Logistik- und Produktionszentrum in Albaredo d'Àdige von den Toren Veronas. Inzwischen ist Rigoni di Asiago unumstrittener Marktführer in den Segmenten Bio-Honige und Bio-Fruchtaufstriche in Italien. Die neuesten Daten von AC Nielsen haben darüber hinaus ergeben, dass Rigoni im 1. Halbjahr 2006 Marktführer im Gesamtsegment Fruchtaufstriche (inklusive konventionelle) geworden ist. Für weitere Informationen und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte: Eco-Plus Handels und Service GmbH

Alte Poststraße 5  
85356 Freising  
t: 08161 / 9 36 38-0  
f: 08161 / 9 36 38-26  
e: [info@eco-plus.de](mailto:info@eco-plus.de)  
[www.rigonidiasiago.com](http://www.rigonidiasiago.com)

Sylvia Raabe, Gritta Venus  
Presse-Service  
raabengrün – nachhaltig kommunizieren  
t: 089 / 23 88 89 621  
f: 089 / 23 88 89 899  
e: [g.venus@raabengruen.de](mailto:g.venus@raabengruen.de) oder  
[s.raabe@raabengruen.de](mailto:s.raabe@raabengruen.de)

---

**URL des Artikles:**

<http://www.presseecho.de/vermishtes/PE12445380459130.htm>

© 2006 - 2010 ashampoo GmbH & Co. KG