

D'Angelo Biopasta voll im Trend: biofrisch, vegetarisch und herrlich italienisch

12.02.2007 – 17:20 Uhr

Saarwellingen – D'Angelo-Pasta trägt das EG-Bio-Siegel aus voller Überzeugung. Als Pionier und innovativer Wegbereiter in Sachen gesunder Ernährung hat das italienische Familienunternehmen bereits vor 20 Jahren „voll auf bio“ umgestellt.

Alle Nährstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, zudem setzt man auf eine schonende Verarbeitung. Um den Erhalt aller Nährstoffe und des vollen, frischen Geschmacks optimal zu gewährleisten, wurde ein eigenes Kaltwalzverfahren entwickelt. Es ist in der modernen Pastafabrikation revolutionär, weil es „die gute alte“ Herstellungsmethode mit all ihren Vorteilen bis hin zum hausgemachten Geschmack praktisch 1:1 aufgreift und in eine moderne, aber sehr schonende Fertigungsanlage übersetzt. Dazu gehört auch die Rücksichtnahme auf Trocknungszeiten, die traditionelle Pasta einfach braucht, um alle Eigenschaften eines hausgemachten Teiges voll zu entwickeln.

„An genau diesen Dingen“, so Geschäftsführer Carmelo D'Angelo, „wird deutlich, ob Begriffe wie „Tradition“ oder „biologisch“ wirklich verstanden und verinnerlicht sind. Die Spitzenposition, die wir uns auf dem Biopasta-Markt gesichert haben, wäre ohne eine solche Grundeinstellung, die aus dem Herzen kommt, nicht möglich gewesen.“

D'Angelo ist es gelungen, durch eine eigens entwickelte Fertigungsanlage, „das Gute aus dem Früher ins Heute zu übertragen“.

Das zeichnet D'Angelo Biopasta aus: Alle Pasta-Sorten sind aus 100% bestem Hartweizengrieß, bewusst ohne Eier und Fleisch hergestellt und praktisch cholesterinfrei. Sie kommen ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsmittel, modifizierte Stärke, Säuerungs- oder Verdickungsmittel aus. So zeigt D'Angelo mit jeder einzelnen Pastasorte, dass nicht die mindeste Chemie vonnöten ist, um ein Grundnahrungsmittel mit langer Manufaktur-Tradition auch heute noch mit den fast schon legendären Eigenschaften der guten alten Zeit anzubieten.

Gefüllte und ungefüllte Pasta-Spezialitäten sind im Angebot, die allesamt vegetarisch sind, einige davon sogar vegan. Die Produktpalette umfasst 4 gefüllte Formen (Cappelletti, Fagottini, Tortelli und Tortellini) mit zahlreichen, köstlichen Füllungen sowie eine ungefüllte (Strozzapreti).

Dass das Unternehmen zusätzlich auf der Woge eines günstigen Trends getragen wird, die den Absatz zusätzlich unterstützt, ist dem 25-köpfigen Team durchaus bewusst. Generell steigt der Nudelkonsum, generell geht der Trend zur gesundheitsbewussten, mediterranen Küche und generell sucht der Kunde nach schneller zubereiteten Mahlzeiten, die wohlschmeckend, sättigend und gut verdaulich sind. Gerade empfindliche Verbraucher wissen die gute Bekömmlichkeit zu schätzen.

Auch die steigende Nachfrage im Bereich vegetarischer Produkte passt natürlich perfekt zum Profil, genau wie die flexiblen Möglichkeiten der Zubereitung: von puristischen Alio & Olio-Varianten über das klassische Repertoire der Tomatensaucen bis hin zu allem, was man aus Meeresfrüchten, Fleisch, Käse, Sahne, Pilzen oder Kräutern nur so zu Pasta kombinieren kann. D'Angelo liefert erprobte Rezepte auf den Packungsrückseiten als Anregung mit und prämiert zusätzlich auch eingesandte Rezepte aus den Reihen des großen Pasta-Fanclubs.

Pressekontakt:

Marketingevolutions CI-Profilung & Marketingberatung Sabine Ehrlich

Tel. (06806) 96 91 00 · mobil 0163 - 604 38 17 · se@marketingevolutions.de

Sandra Louia (Qualitätsmanagement)
Tel. (06838) 9861-0 · louia@dangelo.de