

Biofrisch und ungekühlt - D'Angelo Biopasta lassen keinen kalt

12.02.2007 – 16:50 Uhr

Saarwellingen - Der italienische Pasta-Hersteller stellt den frischen Biopastamarkt auf den Kopf – Grund: „semifrisch“ die Revolution alla D'Angelo, bis 12 Monate haltbar und das ungekühlt

Die Prognose Giovanni D'Angelo's hat sich mehr als bewahrheitet. Vor Jahren schon hatte der Gründer auf eine steigende Nachfrage im Sektor der frischen Bio-Produkte gesetzt. Neben dem Prädikat „frisch“ hat er noch eine weitere, sehr erfolgreiche Produktlinie unter der Bezeichnung „semifrisch“ konzipiert. Sie beantwortet diesen Trend nicht nur mit allen Vorteilen eines konsequent biologischen Herstellungsverfahrens sondern findet auch eine ausgezeichnete Nachfrage.

Einzigartig auf dem deutschen Markt seit 1988 wurden für „semifrisch“ Eigenschaften verschiedener Verfahren zu einem verblüffenden Ergebnis kombiniert: Bei außergewöhnlich schonender Verarbeitung von weitestgehend natürlichen Rohstoffen erreicht D'Angelo hier eine Haltbarkeit von 9-12 Monaten (ungekühlt und vakuumverpackt).

Auch für die frische Linie kann D'Angelo relativ lange Mindesthaltbarkeiten anbieten. Hier sind es 120 Tage bei max. 7 Grad. Diese Haltbarkeitsdaten werden durch verschiedene Maßnahmen ermöglicht. Sie beginnen damit, das mikrobiologische Spektrum der verwendeten Rohstoffe im Hause und extern streng zu kontrollieren. Eine ebenso streng überwachte Produktionsanlage schließt sich an, die Fremdkeime fernhält. Auf Konservierungsstoffe und Extrudertechniken kann also getrost verzichtet werden.

Ganz gleich ob „frisch“ oder „semifrisch“, gefüllt oder ungefüllt: Eines ist bei D'Angelo immer drin: Premium-Qualität. Und wer für empfindliche Gäste kocht, wird mit D'Angelo Pasta keine Klagen hören: Die Teigwaren gehen im Magen nicht mehr auf und sind außerordentlich bekömmlich!

Interessenten finden D'Angelo am 15.-18.2. auf der BIOFACH in Halle 9, Stand 539.

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