

**Von Experten bestätigt:  
ajaa! Naturbox – die ideale Käse-Box**

ajaa! wächst natürlich nach

**Filderstadt, Februar 2017: „In den ajaa! Naturboxen hält sich Käse optimal frisch“, so die Experten von Vallée Verte, die auf die Vermarktung von Biokäse spezialisiert sind. Das Unternehmen hatte 2016 die ajaa! Naturboxen auf ihre Käseeignung getestet und hält die Boxen speziell für die Aufbewahrung und den Erhalt der Reifequalität von hochwertigem Bio-Käse geeignet.**

**Folgende Gründe machen die ajaa! Naturbox zur idealen Käse-Box:**

- **Luft- und geruchsdicht: keine schlechten Gerüche aus dem/im Kühlschrank – optimale Vorratsbox**
- **Qualität: Die Käsequalität wird länger aufrechterhalten, ohne dass sich Schimmel an der Schnittfläche oder der Oberfläche bildet**
- **Optimale Lagerung: Hartkäse (ohne Verpackungsfolie oder -papier gelagert) bleibt mehr als eine Woche frisch (getestet wurde mit französischem Comté und Gruyère sowie Schweizer Appenzeller und Emmentaler)**
- **Wenig Kondenswasser, das sich am Boden und Deckel der Box bildet.**



Raphael Stäbler, Gründer von ajaa!, sieht die Vorteile in der besonderen Materialbeschaffenheit: „Unsere Naturboxen sind 100 % luftdicht und somit für die Aufbewahrung von frischen oder trockenen Lebensmitteln optimal geeignet. Verglichen mit herkömmlichem Plastik, Glas oder Porzellan ist unser Material an der Innenseite der Box grobkörniger.“ Vertriebsleiter Rainer Seybold ergänzt: „Es entsteht ein besonderes Klima in der Box, das die Feuchtigkeit beibehält – viel besser als jedes andere nachhaltige Material, das wir gegenwärtig kennen und nutzen“.

Die ajaa! Naturboxen werden ausschließlich aus nachwachsenden, natürlichen Rohstoffen gefertigt und sind komplett vegan. Die Boxen bestehen aus Biopolymer auf Zuckerbasis (vor allem Zuckerrohrsaft), Mineralien und Wachsen. Die Boxen sind frei von Erdöl, ohne Weichmacher und schadstofffrei hergestellt. Die Idee für das einzigartige Material kommt aus dem Fraunhofer Institut und ist patentiert.



### Über Vallée Verte:

Die Firma Vallée Verte ist eine im Jahr 1999 gegründete Handelsgesellschaft für Naturprodukte mit Sitz in Kehl am Rhein, die sich auf die Vermarktung von Bio-Käse spezialisiert hat. Das Unternehmen importiert mehr als 320 sorgfältig ausgewählte Biokäse-Spezialitäten aus zwölf Ländern und versorgt damit überwiegend den deutschen Naturkost-, Groß- und Fachhandel. Damit ist Vallée Verte einer der wichtigsten Fachhändler für Bio-Käsespezialitäten in Europa.

### Über ajaa!:

Das Unternehmen 4e solutions bietet unter der Marke ajaa! seit 2012 Vorrats- und Frischeboxen aus einem innovativen und umweltfreundlichen Biokunststoff an. Geschäftsführer Raphael Stäbler verfolgt damit die Idee der Verarbeitung von nachhaltigen Werkstoffen. Die Boxen schonen die Umwelt, da sie ausschließlich aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden. Ein weiterer Vorteil des Materials: gesunde Lebensmittel von Markt oder Biomarkt bleiben gesund! Es gehen keinerlei schädliche chemische Stoffe oder Weichmacher auf die Lebensmittel über.

Weitere Informationen zu ajaa! finden Sie unter [www.ajaa.de](http://www.ajaa.de)

2.290 Zeichen inkl. Leerzeichen, Abdruck honorarfrei

Pressekontakt	Ansprechpartner ajaa!
<b>modem conclusa gmbh</b> Uti Johne Jutastraße 5   80636 München T. +49 89 746308 - 39 E-Mail: <a href="mailto:johne@modemconclusa.de">johne@modemconclusa.de</a>	<b>4e solutions GmbH</b> Raphael Stäbler Alfatec-Straße 1   70794 Filderstadt T + 49 711 90740071 E-Mail: <a href="mailto:raphael.staebler@ajaa.de">raphael.staebler@ajaa.de</a>

4e solutions GmbH  
Alfatec-Straße 1  
D-70794 Filderstadt  
tel. + 49 711 90740071  
fax. +49 711 90740072

Volksbank Filder eG  
IBAN DE23611616960235438006  
BIC: GENODES1NHB  
Geschäftsführer Raphael Stäbler  
web. [www.ajaa.de](http://www.ajaa.de)

Amtsgericht Stuttgart HBR 740346  
Steuer-Nr. 99061/16035  
USt-IdNr: DE282231682  
Sitz der Gesellschaft  
70794 Filderstadt