

Köstlich und gesundheitsfördernd: Das neue native Olivenöl extra Polyphenol von MANI

Exklusiv für den Naturkostfachhandel bringt der griechische Bio-Pionier MANI Bläuel im Juni ein Olivenöl mit einem Polyphenolgehalt von 350 mg/kg auf den Markt. Mit diesem besonderen Öl ergänzt MANI Bläuel sein Sortiment an Bio-Olivenölen und erfüllt explizit den Verbrauchertrend, sich gesund zu ernähren. Laut TK-Studie zur Ernährung 2017 „Iss was, Deutschland.“ der Techniker Krankenkasse wächst das Bewusstsein für den Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit in der Bevölkerung stetig. Rund 45 % der 1.200 Befragten ist gesundes Essen wichtig.

„Für uns Anlass genug, der positiven Wirkung von Olivenöl-Polyphenolen auf den menschlichen Organismus die Aufmerksamkeit zu widmen, die sie verdient hat. So ist der Polyphenolgehalt des nativen Olivenöls extra „Polyphenol“ von MANI das Verkaufsargument für die wachsende Gruppe an gesundheitsbewussten Verbraucher*innen. Mit dem neuen Olivenöl bieten wir dem Handel ein umsatzstarkes Produkt, das die optimale Balance zwischen köstlichem Geschmack und gesundheitsförderndem Polyphenolgehalt in sich vereint“, so MANI Geschäftsführer Felix Bläuel.



Das neue MANI native Olivenöl extra „Polyphenol“ spricht gesundheitsbewusste wie auch genussorientierte Verbraucher*innen an. Die enthaltenen Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen. Der positive Effekt stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 20 g (\approx 2 Esslöffel) Olivenöl ein. Gleichzeitig überzeugt es mit seinem mittel fruchtigen, intensiven Geschmack. Für Absatz sorgt zusätzlich die exklusive Flaschenform (375 ml) im Olivenölregal oder als Neuheiten-Sonderplatzierung.

Empfohlener Verkaufspreis: 9,99 €
EAN: 5202423300261

Was sind Polyphenole?

Phenolische Verbindungen wie Phenolsäuren und Polyphenole (zu denen die Flavonoide zählen) wirken als Farb-, Geruchs- oder Geschmacksstoffe. Eine bittere, scharfe Note spricht beim Olivenöl für dessen hohe Qualität. Bedingt durch ihre besondere chemische Struktur haben Polyphenole eine entzündungshemmende Wirkung, sind als Antioxidantien wirksam, fangen freie Radikale ab und schützen die Blutfette vor oxidativem Stress. Der Gehalt an phenolischen Verbindungen im Olivenöl hängt vom Anbau der Oliven und deren Reifegrad bei der Ernte ab. Auch zeigen sich sortenspezifische Unterschiede. Die sorgsame Ernte und gewissenhafte Verarbeitung der jungen Oliven sorgen für den ausgewiesenen Polyphenolgehalt des nativen Olivenöls extra Polyphenol von MANI.

Weitere Details zum Unternehmen und dem Produktsortiment finden Sie im Presseservice:

<http://news.cision.com/de/blael-greek-organic-products>

sowie auf: www.mani.bio

Griechischer Bio-Pionier Bläuel

Wertschätzung von Mensch und Natur ist für die Unternehmerfamilie Bläuel seit über 35 Jahren die Basis ihres wirtschaftlichen Handelns. Fritz und Burgi Bläuel kamen Ende der 1970er Jahre als Aussteiger in die Mani auf der Suche nach alternativen Lebens- und Wirtschaftsformen. Schon bald begannen sie gemeinsam mit Olivenbauern und -müllern eine ökologische Landwirtschaft und die Herstellung von feinstem Olivenöl aufzubauen. Daraus entstand im Jahr 1979 das erste Bio-Olivenöl Griechenlands, das heute weltweit exportiert wird. Seit 2009 ist Sohn Felix Teil der Geschäftsführung und setzt neue Impulse für die Zukunft des Unternehmens, wie beispielsweise mit der Naturland Fair Zertifizierung, die das langjährige Umwelt- und Sozialengagement des Unternehmens transparent und kontrollierbar macht. Das Sortiment von MANI umfasst neben den mehrfach prämierten Bio-Olivenölen, auch naturreine Bio-Olivenprodukte und Bio-Mezes (griechische Vorspeisen).

Pressekontakt:

Pressestelle MANI

c/o modem conclusa gmbh

Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0

Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modemconclusa.de

Julia Behl, E-Mail: behl@modemconclusa.de

www.modemconclusa.de