

PRESSEINFORMATION

NEU: Bio-Feta g.U. von MANI Bläuel – das authentische Stück Griechenland im Kühlregal

Ab Frühjahr 2026 erweitert MANI Bläuel sein Sortiment an griechischen Bio-Spezialitäten um ein Frische-Produkt: den neuen MANI Bläuel Bio-Feta g.U.

Pyrgos, Okt. 2025 – Das Familienunternehmen Bläuel komplementiert ab Frühjahr 2026 das Angebot an griechischen Bio-Köstlichkeiten der Marke MANI Bläuel – Bio-Pionier für griechischen Genuss – mit einem Bio-Feta g.U. Der Feta wird das erste Frische-Produkt im Sortiment der etablierten Bio-Marke sein und das vielseitige Angebot an ausgezeichneten Bio-Olivenölen, naturreinen Bio-Oliven und aromatischen Bio-Mezes (griechischen Vorspeisen) ergänzen. Der original griechische Feta wird als 150 g Packung mit einem empfohlenen Verkaufspreis von 3,49 Euro angeboten. Derzeit läuft ein Produkt-Test mit dem Kunden dennree, ab Frühjahr 2026 ist der MANI Bläuel Bio-Feta g.U. für den gesamten Bio-Fachhandel bestellbar.

MANI Bläuel Bio-Feta g.U. – der echte Geschmack Griechenlands

Der neue MANI Bläuel Bio-Feta g.U. vereint zarte Cremigkeit mit einer charakteristisch bröckeligen Struktur und einer fein-würzigen Note. Sein ausgewogenes Aroma wird getragen durch feine, milchige Noten und einen harmonischen Salzgehalt mit einem Hauch von Zitrusfrische. So entsteht ein Käse, der mild und zugleich charakterstark ist – typisch für echten Feta aus Griechenland.

Köstliche Bio-Qualität, authentische Herkunft, traditionelle Herstellung

Die Grundlage bildet biologische Schafs- und Ziegenmilch, mit einem besonders hohen Anteil an Schafsmilch (mindestens 90 %). Sie stammt von Herden aus extensiver Weidehaltung in den Bergregionen Mittelgriechenlands. Der MANI Bläuel Feta wird nach traditionellem Verfahren hergestellt, überliefert von dem nomadischen Volk der Sarakatsanen. Traditionell verarbeitet und mindestens zwei Monate gereift, entwickelt der Feta dabei seine unvergleichliche Balance aus Cremigkeit und fein-bröckeliger Textur.

Griechenland-Feeling für die heimische Küche

Ob als frische Einlage in mediterranen Salaten, als köstlich-cremige Zutat in warmen Gerichten oder kombiniert mit den MANI Bläuel Oliven, Mezes und Olivenölen – dieser Feta bringt griechische Lebensfreude direkt in die heimische Küche.



PRESSEINFORMATION



Der neue Bio-Feta g.U. von MANI Bläuel ergänzt das vielseitige Sortiment des Bio-Pioniers für griechischen Genuss um ein Frische-Produkt.

Der neue MANI Bläuel Bio-Feta g.U. vereint zarte Cremigkeit mit einer charakteristisch bröckeligen Struktur und einer fein-würzigen Note.

Pressekontakt:

Pressestelle MANI

c/o [modem conclusa gmbh](http://modemconclusa.gmbh)

Dachauer Straße 38, 80335 München

Jessica Will | will@modemconclusa.de

Weitere Details zum Unternehmen und Produktsortiment finden Sie im Presseset <http://news.cision.com/de/blael-greek-organic-products> sowie auf: www.mani.bio

Griechischer Bio-Pionier MANI Bläuel

Wertschätzung von Mensch und Natur ist für die Unternehmerfamilie Bläuel seit über 40 Jahren die Basis ihres wirtschaftlichen Handelns. Fritz und Burgi Bläuel kamen Ende der 1970er Jahre als österreichische Aussteiger:innen auf der Suche nach alternativen Lebens- und Wirtschaftsformen in die griechische Region Mani auf der Halbinsel Peloponnes. Schon bald begannen sie gemeinsam mit Olivenbauern und -müllern eine ökologische Landwirtschaft und die Herstellung von feinstem Olivenöl aufzubauen. Daraus ging 1991 das erste zertifizierte Bio-Olivenöl Griechenlands hervor, das heute weltweit unter der Marke MANI Bläuel exportiert wird. Seit 2009 ist Sohn Felix Teil der Geschäftsführung des Familienunternehmens und setzt neue Impulse für die Zukunft, wie beispielsweise mit der Naturland Fair Zertifizierung für viele MANI Bläuel Produkte, die das langjährige Umwelt- und Sozialengagement des Unternehmens transparent und kontrollierbar macht. Tochter Julia wirkt seit 2015 aktiv im Unternehmen mit. Gemeinsam mit Ehemann Christoph Löschenbrand-Bläuel ist sie seit 2021 Teil der Geschäftsführung.

Als Bio-Pionier steht die Marke MANI Bläuel für gelebte Verantwortung und strenge Qualitätskontrollen. Das Sortiment umfasst neben den mehrfach prämierten Bio-Olivenölen, naturreinen Bio-Olivenprodukten und Bio-Mezes (griechischen Vorspeisen) weitere griechische Spezialitäten.