

Indasia Presseausendung 11 2017



DEKORA®-Sal Salfettmarinaden

Clean-Label-Marinaden von Indasia neu in drei Geschmacksrichtungen und Farben

Die neuen Clean-Label-Marinaden der Indasia Gewürzwerk GmbH enthalten neben dem pflanzlichen Öl aus den reifen Früchten des Salbaums nur weitere natürliche Zutaten. Sie sind in drei Geschmacksrichtungen und Farben verfügbar und ohne gehärtete Fette, ohne Palmfett, ohne Aromen und Zusatzstoffe (E-Nummern). Damit entsprechen sie dem modernen Zeitgeist und treffen die Anforderungen des Marktes.

„Als modernes Familienunternehmen und eines der führenden Gewürzwerke Deutschlands tragen wir nicht nur eine Verantwortung bezüglich der Qualität unserer Produkte, sondern wir stellen uns auch unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und zukünftigen Generationen“, erklärt Marketing-Managerin Sabine Müller-Weinhold. Schon frühzeitig setzte das Unternehmen aus Georgsmarienhütte in punkto Transparenz und Nachhaltigkeit Maßstäbe. Als Mitglied des Round Table of Sustainable Palm Oil (RSPO) und Unterzeichner des Verhaltenskodex der Business Social Compliance Initiative (BSCI) spielt das Thema nachhaltiger Anbau von Rohstoffen bei Indasia ebenso eine zentrale Rolle wie der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur.



Bei der jüngsten Initiative zum Schutz des Regenwaldes geht es um den Rohstoffwechsel von Palmfett zu Salfett. Denn die drei neuen Salfettmarinaden von Indasia zeigen, dass es auch ohne Abholzung und Plantagenanbau geht. Aufgrund seiner vergleichbaren Eigenschaften ist Salfett auch für die Verarbeitung eine perfekte Alternative zu Palmfett. „Die Brillant-Optik, der volle Geschmack und eine einfache Handhabung sind auch bei unseren Salfettmarinaden

garantiert“, verspricht Lukas Willmann, Fachberater von Indasia. Durch den etwas niedrigeren Schmelzpunkt lassen sich Geräte und Schüsseln nach dem Einsatz mit den neuen Salfettmarinaden besser reinigen. Zudem verbessert sich dadurch die Übertragung der Geschmacksstoffe in der Marinade auf das Fleisch.

Die DEKORA®-Sal Salfettmarinaden sind in den drei beliebten Geschmacksrichtungen Paprika, Curry und Kräuter erhältlich.

Indasia – Gewürzkompetenz in neuer Dimension

1949 gegründet steht das Unternehmen Indasia seit über 65 Jahren für qualitativ hochwertige Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen sowie technologische Additive.

Modernste Prozesstechniken, ein umfassendes Sortiment sowie eine hohe Beratungs- und Servicequalität zeichnen das Unternehmen mit Sitz in Georgsmarienhütte aus.

Weitere Informationen unter www.indasia.com.

Kontakt Presse:

Indasia Gewürzwerk GmbH

Marketing Managerin Sabine Müller-Weinhold

Malberger Str. 19, 49124 Georgsmarienhütte

Tel.: +49 (0) 5401 33 728

e-mail: sabine.mueller-weinhold@indasia.de