

Medieninformation

Neue Manufaktur entwickelt Lebenskraft aus dem Becher

Worb, 06. Juni 2019 – Die im Oktober 2018 eröffnete Milchmanufaktur der Biomilk AG ist erfolgreich gestartet und lanciert bereits neue Produkte der am Demeter Standard orientierten Marke Biomilk sowie der regional ausgerichteten Marke Chäsi Worb. In der vergrösserten Produktionsanlage der Biomilk AG wird intensiv an der Entwicklung neuer Produkte gearbeitet, welche sich an den Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten nach naturnah gewonnener Milch ausrichten. So findet sich in der Produktpalette von Biomilk neu ein Vital-Quark mit dem gewissen Etwas.

2016 legten die beiden Milchverarbeiter Biomilk und Chäsi Worb den Grundstein zur Stärkung ihrer Position auf dem regionalen sowie nationalen Markt und schlossen sich zur Biomilk AG zusammen. Mit der im Herbst 2018 eröffneten Milchmanufaktur im bernischen Worb stieg die Produktionskapazität entscheidend. Dies ermöglicht es der Biomilk AG, auf die zunehmende Nachfrage nach schonend verarbeiteten Produkten besser eingehen zu können. „Mit den neuen grosszügigen Produktionsanlagen kann qualitativ noch besser produziert werden und ist zudem die Voraussetzung für die Erweiterung des Sortiments geschaffen worden“, betont Adrian Liechti, Leiter Produktion und Verkauf, stolz. Für den Demeter- und Bio-Pionier bildet der verantwortungsbewusste Umgang mit der natürlich gewonnenen Milch nach wie vor die Grundlage seines Schaffens. Als einer der wenigen Demeter- und Bio-Milchproduktehersteller in der Schweiz will Biomilk bewusst einen Unterschied machen. Die neue Infrastruktur eröffnete dem Unternehmen zusätzliche Möglichkeiten zur Entwicklung neuer Rezepturen. So kann Biomilk flexibler auf Kundenbedürfnisse reagieren und das Sortiment danach ausrichten. Als erste Folge daraus präsentiert die Manufaktur ein neues Produkt, welches den aktuellen Trend nach mehr Vitalität genussvoll aufnimmt.

Vitalität aus dem Quarkbecher

Mit einem kalorienreduzierten Vital-Quark können Kundinnen und Kunden sich und ihrer Gesundheit etwas Gutes tun. «Der neue Vital-Quark ist nicht nur genüsslich und gesund. Durch die bio-dynamische Produktion wird auch dem Wohle von Natur und Tieren Rechnung getragen,» so Simon Leiser, Verantwortlicher für die Produktentwicklung der Biomilk AG.

Das Biomilk-Sortiment erhält also dynamischen Zuwachs. Neben Jogurts, Milch, Rahm und Desserts bietet der Milchverarbeiter einen neuen Demeter-Vital-Quark in drei Geschmacksrichtungen an. Der Quark aus pasteurisierter Magermilch verfügt über einen hohen Proteinanteil sowie einen aussergewöhnlich hohen Fruchtgehalt. Der gleichzeitig geringe Zucker- und Fettanteil machen den Quark zur gesunden Zwischenmahlzeit für bewusste Geniesser. Die nach biodynamischen Qualitätskriterien produzierten Produkte verfügen über einen natürlichen Geschmack und echte Aromen. «Unser Vital-Quark schmeckt nicht künstlich, sondern natürlich-fruchtig. Dies, weil der Quark ohne künstliche Zusatzstoffe auskommt,» betont Simon Leiser. Der Quark ist als Mango-, Himbeer-Holunder- und Naturvariante in Bioläden landesweit erhältlich.

Trend zu gesundem Lifestyle aktiv begegnen

Mit der Entwicklung des neuen Vital-Quarks kommt Biomilk einem Bedürfnis ihrer Konsumentinnen und Konsumenten nach. Proteinreiche und zuckerarme Produkte liegen im Trend und sind Teil eines bewussten Lebensstils. Die Biomilk AG sieht viele Parallelen zwischen einem gesundheitsbewussten natürlichen Lebensstil und einer naturnahen und nachhaltigen Verarbeitung von Lebensmitteln. Das neue Produkt vereint das Bestreben der Gesellschaft nach körperlicher Gesundheit und das Bedürfnis nach einer harmonischen Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte.

Kontakt der Geschäftsleitung

Simon Leiser, simon.leiser@biomilk.ch, +41 31 721 64 67

Adrian Liechti, adrian.liechti@biomilk.ch, +41 31 721 64 20