



Herausgeber:
Hengstenberg GmbH & Co. KG
Mettinger Straße 109
73728 Esslingen

Pressemitteilung

Neu im Regal:

Mildessa Sauerkraut in Bio-Qualität

Esslingen, September 2020. Sauerkraut-Marktführer Hengstenberg rundet sein vielseitiges Kraut-Sortiment um ein Bio-Sauerkraut mit Kohl aus deutschem Anbau ab. Regionalität und Herkunft der Rohwaren spielen bei Hengstenberg seit jeher eine große Rolle. „Wir wollen den zunehmenden Bio-Trend aufgreifen und so alle Verbraucherbedürfnisse rund um das Segment Sauerkraut bedienen“, so Janina Märkle, Brand Managerin der Marke Mildessa.

Der Bio-Markt wächst seit Jahren kontinuierlich. Sowohl der Umsatz als auch der Marktanteil der Bio-Lebensmittel in Deutschland haben sich in den letzten 10 Jahren verdoppelt. 93 % der Verbraucher achten beim Kauf von Bio-Produkten zusätzlich auf Regionalität. (Quelle: Statista 2020)

Für das neue Mildessa BIO Sauerkraut wird 100 % Kohl aus deutschem, ökologisch kontrolliertem Anbau eingesetzt. So hat Hengstenberg von der Saat bis zur Ernte die Kontrolle über die Qualität und darüber hinaus kurze Wege. Beste Rohwaren und ein schonendes Herstellungsverfahren ergeben die bekannte Mildessa-Qualität.

Das BIO Sauerkraut ohne Wein überzeugt mit seinem natürlichen und besonders feinen Geschmack. Als klassische Beilage, Hauptgericht oder auch als Fingerfood ist das Mildessa BIO Sauerkraut vielseitig einsetzbar und einfach und schnell zubereitet.

1.326 Zeichen (mit Leerzeichen)



Hengstenberg Mildessa BIO Sauerkraut

BIO Sauerkraut ohne Wein aus kontrolliert ökologischem Anbau

glutenfrei, laktosefrei, vegan

Größe: 435 ml Dose

UVP: 1,89 €

Erhältlich im gut sortierten Supermarkt

Vermarktung: PR, Social Media



Rezepttipp: [Gefüllte Süßkartoffel mit BIO Sauerkraut und saisonalem Gemüse](#)

Die kräftige Süße der Kartoffel harmonisiert perfekt mit der Säure des Sauerkrauts. *Foto: Hengstenberg*



Rezepttipp: [Selbst gemachte Piroggen mit Sauerkrautfüllung](#)

Piroggen sind Teigtaschen mit einer weichen Füllung. Unser Piroggen-Rezept ist eine vegetarische Variante. *Foto: Hengstenberg*

Bildmaterial: Download unter [Link](#)

Sie wollen sich selbst überzeugen? Produktproben gibt's unter presse@hengstenberg.de

Über Hengstenberg:

Die Hengstenberg GmbH & Co. KG ist ein traditionsreiches Familienunternehmen der Lebensmittelbranche – gegründet 1876 und bis heute zu 100 % in Familienbesitz. Unter den Marken Hengstenberg, Mildessa, KNAX / STICKSi, Altmeister und ORO di Parma führt das Unternehmen ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment rund um Krautprodukte, Essig, Gurken, Gemüse- und Feinkostspezialitäten sowie ein breit gefächertes Angebot italienischer Tomatenprodukte. Die Gruppe produziert in Deutschland und Italien. Sie beschäftigt rund 450 Mitarbeiter an drei Standorten – Esslingen, Bad Friedrichshall und Fritzlar.

Pressekontakt / Bildmaterial / Informationen:

Hengstenberg GmbH & Co. KG – Katja Behringer – 0711 3929 1278 – presse@hengstenberg.de
www.orodiparma.de – www.hengstenberg.de