

## **PRESSEINFORMATION**

Wiener Neudorf, 15. Oktober 2021

### **So geht der Italien-Urlaub in die Verlängerung:**

#### **Ja! Natürlich präsentiert Pizza- und Pasta-Mehl aus österreichischem Bio-Hartweizengetreide**

**Ab sofort können Pizza und Pasta oder auch Brot oder Spätzle in höchster Bio-Qualität zu Hause zubereitet werden. Ja! Natürlich bringt ein Hartweizengetreide-Mehl aus gesunden heimischen Bio-Böden in die Regale, das vor allem perfekt für die italienische Küche nach alter Tradition geeignet ist. Hartweizen – auch Durumweizen – bietet vielfältige Möglichkeiten der Zubereitung, der Teig kann individuell hergestellt und verfeinert werden.**

„In den vergangenen Monaten haben viele Familien das Brotbacken oder auch die Zubereitung des eigenen Pizza- und Nudelteigs für sich entdeckt. Mit dem neuen Ja! Natürlich Bio-Pizza- und Pasta-Mehl aus österreichischem Bio-Hartweizengetreide können jetzt diese Lieblingsgerichte in bester heimischer Bio-Qualität selbst gezaubert werden. So kann man sich nach dem Sommer ein Stückchen Italien-Urlaub auf den Teller zurückholen“, freut sich Ja! Natürlich Geschäftsführerin Klaudia Atzmüller über den Neuzugang. Das Ja! Natürlich Bio-Pizza- und Pasta-Mehl greift einen Trend auf, der spätestens seit den Lockdowns spürbar ist. Die Nutzerzahlen von Brot-Blogs sowie die Nachfrage nach Back-Zubehör stiegen deutlich an.

#### **Durumweizen ideal für Pasta-, Pizza-, Spätzle- und Brotteige**

Nicht nur durch die gelbe Farbe des Weizenkorns hebt sich der Hartweizen von sonstigen Weizensorten ab. Er weist im Vergleich auch einen höheren Glutengehalt auf. Das ist ideal für Pizza- und Pasta-Teige, die traditionell in Italien vor allem mit Durumweizen gemacht wurden. Es eignet sich aber auch luftiges Brot – alles bei dessen Herstellung Dehnbarkeit gefragt ist. Denn als Klebegerüst halten Gluten die Gärgase während des Backens im Teig und beim Kochen – z.B. von Spätzle oder Pasta – wird die im Hartweizen enthaltene Stärke besser gebunden und nicht so ausgeschwemmt. Der 100% österreichische Bio-Hartweizen kommt selbstverständlich ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel aus und reift extra lange in gesunden heimischen Böden, die durch Fruchtfolge und Gründüngung kraftvoll gehalten werden. Dadurch kann der Hartweizen seinen Geschmack voll entfalten. Schließlich wird der Durumweizen in heimischen Mühlen zum Ja! Natürlich Bio-Pizza und Pasta-Mehl vermahlen. 70g des Bio-Mehls decken bereits den Tagesbedarf an dem Spurenelement Mangan und es ist reich an weiteren Spurenelementen, wie Kupfer und Zink. Somit trägt das Ja! Natürlich Bio-Pizza- und Pasta-Mehl auch zu einer ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise bei.

Das Ja! Natürlich Bio-Pizza- & Pasta-Mehl ist ab sofort in 455 BILLA Filialen und bei BILLA Plus österreichweit um den Preis von EUR 1,49 erhältlich.

**Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial**

Bild 1 - 3: Das neue Ja! Natürlich Bio-Pizza- und Pasta-Mehl

**Passende Rezepte unter**

<https://www.janatuerlich.at/rezept/focaccia-garden-suess/>

<https://www.janatuerlich.at/rezept/ravioli-mit-feta-paradeiser-raritaeten/>

**Credits:** Ja! Natürlich, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

**Über Ja! Natürlich**

Vor über 25 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs BIO-Pionier, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, besten Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich seit einigen Jahren auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, BILLA Plus, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

Weitere Informationen unter [www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at) und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

**Rückfragehinweis:**

REWE International AG

Team Media Relations

Tel.: +43 2236 600 5261

E-Mail: [mediarelations@rewe-group.at](mailto:mediarelations@rewe-group.at)