

Pressemappe: Agrar-PR

29.08.2018 | 10:01:00 | ID: 25911 | Ressort: [Ernährung](#) | [Bioprodukte](#)

Fruchtjoghurt-Premiere: NUR Bio Joghurt und Bio Früchte. Sonst nichts

(Agrar-PR) - Produkt kommt ohne Zusatz von Zucker aus, 25% Fruchtanteil gibt besondere Süsse | Arla setzt konsequent auf Natürlichkeit und verzichtet auf Zusatzstoffe

Einzigartig im Markt: Mit dem neuen Fruchtjoghurt der Marke Arla Bio, der nur aus Joghurt und Früchten besteht, bringt Arla Foods eine Innovation in Deutschlands Supermärkte. Damit kommt das Unternehmen dem zunehmenden Verbraucherwunsch nach möglichst natürlichen Produkten mit hochwertigen Zutaten nach, die komplett frei von Aromen und Zusatzstoffen wie etwa Verdickungsmitteln sind. Zudem verzichtet Arla Foods ganz im Sinne vieler Verbraucher bei dem Fruchtjoghurt komplett auf den Zusatz von Zucker. Das Produkt enthält ausschließlich von Natur aus Zucker, denn die Süße des Joghurts stammt nur aus den Zutaten Bio Früchte (Fruchtzucker) und Bio Joghurt (Milchzucker). Dabei sorgt der sehr hohe Fruchtanteil von 25 Prozent pro Becher für die richtige Süße. Produziert wird die Produktinnovation im Arla Werk in Uphal (Mecklenburg-Vorpommern), dem Kompetenzzentrum für Bio Produkte.

„Verbraucher wollen keine künstlichen Produkte und keine langen Zutatenlisten. Sondern Produkte aus natürlichen Zutaten, wie hausgemacht. Der neue Arla Bio Fruchtjoghurt mit vielen Bio Früchten bietet echten, natürlichen Genuss und ist in dieser Form einzigartig im Markt. Der gute Geschmack kommt von hochwertigem Arla Bio Joghurt und besten Bio Früchten – sonst nichts. Mit dieser weiteren Produktinnovation im Kühlregal setzen wir konsequent auf Produktklarheit und Natürlichkeit, ein zentraler Bestandteil unserer Markenphilosophie“, erklärt Markus Mühleisen, Deutschland-Chef von Arla Foods. Das Molkereiunternehmen mit skandinavischen Wurzeln verwendet auch bei anderen Produkten wie etwa bei seinem Frischkäse Arla Buko 100 Prozent natürliche Zutaten.

Der neue Arla Bio Fruchtjoghurt enthält je nach Geschmacksrichtung nur 6,8 - 7,7g Zucker je 100g. Zum Vergleich: Im Schnitt haben die zehn meist verkauften Marken-Fruchtjoghurts im deutschen Lebensmitteleinzelhandel[1] 14g Zucker je 100g. Legt man bei diesem Vergleich den durchschnittlichen wöchentlichen Konsum von 3,5 Fruchtjoghurts[2] pro Verbraucher in Deutschland zugrunde, nehmen Konsumenten mit den neuen Arla Bio Fruchtjoghurts mehr als ein Kilogramm Zucker weniger pro Jahr zu sich. Zudem bestehen die zehn meist verkauften Marken-Fruchtjoghurts aus durchschnittlich sieben Zutaten, darunter neben Joghurt und Frucht auch immer Aromen und zugesetzter Zucker[3]. Der Arla Bio Joghurt kommt dagegen ausschließlich mit Bio-Joghurt (75% Prozent) und verschiedenen Bio-Früchten (25%) aus.

Als eines der weltweit führenden Molkereiunternehmen befasst sich Arla Foods intensiv mit sich verändernden Verbraucherbedürfnissen und arbeitet kontinuierlich an Produktinnovationen, die zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen. In einer repräsentativen Untersuchung hat das Unternehmen ermittelt, dass 44 Prozent der deutschen Verbraucher darauf Wert legen, dass das, was sie essen vollständig aus natürlichen Zutaten besteht[4]. Hinzu kommt laut einer aktuellen Umfrage von YouGov, dass 55 Prozent der Bundesbürger den Vorsatz haben, weniger oder gar keinen Zucker zu konsumieren[5]. Beide Trends greift das neue Arla Bio Produktkonzept auf und zeigt damit, dass Fruchtjoghurts durchaus Teil einer ausgewogenen, genussvollen Ernährung sein können.

So einfach das Produktkonzept klingt, in der Umsetzung bringt es zahlreiche Herausforderungen mit sich: So schmecken Fruchtjoghurts ohne Zuckerzusatz schnell eher säuerlich, der Verzicht auf Verdickungsmittel kann die Konsistenz des Produkts negativ beeinflussen und der Verzicht auf Farbstoffe kann für eine sehr blasse Farbe sorgen. Daher ist es bei der Produktentwicklung und -herstellung entscheidend, genau die richtige Kombination aus Joghurt, Früchten und Verarbeitungsmethode zu finden.

Zur Einführung Anfang September ist der Arla Bio Fruchtjoghurt zunächst in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, tropische Früchte und rote Früchte im 150g Becher erhältlich. In den ersten vier Monaten gibt es das Produkt deutschlandweit ausschließlich bei Rewe und wird ein weiterer Baustein der aufmerksamkeitsstarken Initiative „Weniger Zucker“ des Kölner Handelsunternehmens.

[1] Datenbasis: Nielsen, LEH+DM, Marken Fruchtjoghurt ohne Cerealien, Top 10 Marke nach Absatz in Pack, MAT Juni 2018.

2 TNS-Studie (TNS Kantar) durchgeführt für Arla, 2016.

3 Quelle: Zutatenliste und Angaben zu Zuckergehalt je 100g nach Aufdruck auf der Produktverpackung der Hersteller

4 Arla Studie, Consumer Futures 2017

5 Yougov: New Nutrition Business, Food & Drink Trends 2018

Über Arla Foods

Arla Foods ist eine europäische Molkereigenossenschaft und gehört den rund 11.200 Arla Landwirten aus Belgien, Dänemark, Deutschland, Großbritannien, Luxemburg, Schweden und den Niederlanden. Das Unternehmen mit rund 19.000 Mitarbeitern erwirtschaftete 2017 einen globalen Umsatz von 10,3 Mrd. Euro. Arla Produkte werden weltweit unter bekannten Markennamen wie Arla®, Castello®, Lurpak® und Puck® in mehr als 120 Ländern der Erde vertrieben. Das Unternehmen ist der weltweit größte Hersteller von Molkereiprodukten in Bio-Qualität. In Deutschland ist Arla Foods mit starken Marken wie Arla Buko®, Arla® Skyr und Kaergarden® vertreten. Deutschland gehört zu den sechs Kernmärkten des Unternehmens. Hierzulande ist Arla Foods das drittgrößte Molkereiunternehmen und beschäftigt rund 2.000 Mitarbeiter in verschiedenen Werken und der Deutschland-Zentrale in Düsseldorf.

Pressekontakt

Markus Teubner, Head of Media Relations / Pressesprecher Arla Foods

Tel.: +49 (0) 152 / 5464 7961

E-Mail: markus.teubner@arlafoods.com

Annika Albrecht, Corporate Communications Manager

Tel.: +49 (0) 152 / 5464 7960

E-Mail: annika.albrecht@arlafoods.com

Arla Foods Deutschland GmbH

Wahlerstraße 2

40472 Düsseldorf

Germany

[1] Datenbasis: Nielsen, LEH+DM, Marken Fruchtojoghurt ohne Cerealien, Top 10 Marke nach Absatz in Pack, MAT Juni 2018.

[2] TNS-Studie (TNS Kantar) durchgeführt für Arla, 2016.

[3] Quelle: Zutatenliste und Angaben zu Zuckergehalt je 100g nach Aufdruck auf der Produktverpackung der Hersteller

[4] Arla Studie, Consumer Futures 2017

[5] Yougov: New Nutrition Business, Food & Drink Trends 2018



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)