



Presseinformation

Antersdorfer Mühle: Überarbeitung des Sortiments und Neuprodukte, neue nachhaltige Verpackung bei Reis-Kochbeuteln

Simbach am Inn, Februar 2019 - Morgens früh in Deutschland: Ein Müsli aus verschiedenen Getreidesorten, wahlweise in Kombination mit Zutaten wie Nüssen oder Früchten, gehört für viele Deutsche immer mehr zum alltäglichen Ritual. Laut Statista Deutschland befindet sich der Umsatz mit Müsli im Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland in den letzten Jahren im stetigen Aufwärtstrend. Für 2019 wird eine nochmalige Umsatzsteigerung in diesem Segment erwartet*. Passend dazu präsentiert das Familienunternehmen Antersdorfer Mühle auf der Biofach 2019 vier neue Müsliarten und stellt zusätzlich die neue Linie „Snacks“ im Sortiment vor. Außerdem steigt die traditionsreiche Bio-Marke auf eine ressourcenschonende, FSC-zertifizierte Reis-Umverpackung mit MV12-Technologie um.

Neu fürs Regal

Das bestehende Müsli-Sortiment wird um die Sorten Apfel-Zimt und Erdbeere mit weißer Schokolade bereichert, das frühere Hausmüsli heißt jetzt Nuss-Saaten. Neu dazugekommen bei den Crunchy-Müslis sind die Sorten Feinschmecker und Himbeere. Zudem gibt es eine komplett neue Linie im Sortiment: Pikante Snacks wie geröstete Kürbiskerne mit Chili-Paprika, gesalzene und geröstete Kürbiskerne oder Kürbiskerne mit einer mediterranen Kräuternote sorgen für ein neues, würziges Geschmackserlebnis bei Antersdorfer. „Mit den neuen Produkten möchten wir unser Sortiment noch vielfältiger gestalten“, erklärt Geschäftsführer Johann Priemeier sen. „Damit bieten wir unseren Partnern im Fachhandel die Möglichkeit, ihre Kunden mit ehrlichen, authentischen Bio-Produkten und einer großen Sortimentsbreite zu überzeugen.“

Gewohnte Qualität in „nachwachsender“ Verpackung

Neu ist auch die komplette Umstellung der Umverpackung beim Kochbeutel-Reis auf MB12-Technologie: Diese ist zu 100% recycelbar und FSC-zertifiziert. So schonen die Traditionsmühle aktiv Ressourcen, senken die CO₂-Belastung und setzen ein weiteres, deutliches Zeichen in ihrem Nachhaltigkeitsengagement. Der Bio-Pionier Johann Priemeier stellte die Antersdorfer Mühle schon in den 70ern auf 100% Bio um. Heute, in fünfter Generation und mit Leidenschaft für traditionelles Müllerhandwerk geführt, setzt Antersdorfer mit Bauern aus der Region diesen Weg fort und schafft so Zukunft für die Landwirtschaft. Neben Mehl, Getreide und Getreideprodukten liegt der Fokus auf Fertiggerichten, Backmischungen und zwei Eiersatzprodukten. Ein weiterer Schwerpunkt ist das Ursprungssortiment:

*(Quelle: <https://de.statista.com/outlook/40090100/137/cerealien-muesli/deutschland>)



Presseinformation

Champagnerroggen, Dinkel, Bayerischer Buchweizen, Rottaler Ur-Mais-Grieß und Rottaler Ur-Mais-Mehl. Von der Entwicklung der Produktpalette bis hin zur Fertigung, technisch moderner Abfüllung und Auslieferung erfolgen alle Schritte in der Region. Verarbeitet werden hauptsächlich regionale Rohstoffe. Dafür zwingend notwendig ist die enge Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten. Eine der Besonderheiten stellt die Verarbeitung aller auf einem Bio-Hof produzierten Getreide, Saaten und Hülsenfrüchte dar. So zählt die Antersdorfer Mühle als verlässlicher Partner für die Bio-Landwirte, die neben den Hauptgetreidesorten alle Produkte der im ökologischen Landbau notwendigen Fruchtfolge abnimmt.

*3.296 Zeichen inkl. Leerzeichen
Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten*

Pressestelle

modem conclusa gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

Uti Johne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Weitere Informationen zum Unternehmen unter <http://news.cision.com/de/antersdorfer-muehle>