

Ganz ohne Zusatzstoffe und mit Grünstrom produziert

Nachhaltigkeit gehört zu den besonderen Eigenschaften der neuen „Prima International“-Range, die Prima Menü jetzt in den Einzelhandel gebracht hat.

„Bami Goreng“, „Nasi Goreng“, „Paeliapfanne“ und „Westernpfanne“... Die Produktnamen klingen ganz normal. Mehr noch: „Nach aktuellen Marktzahlen sind dies die derzeit erfolgreichsten Rezepturen bei TK-Fertiggerichten“, erklärt Bastian Pauls, Vertriebsleiter bei Prima Menü in Leopoldshöhe. Das Neue liege vielmehr in ganz etwas anderem: Der völlige Verzicht auf Zusatzstoffe, die nachhaltige Herstellung und die schonende Dampfgerung in der Mikrowelle standen bei ihrer Entwicklung im Vordergrund.

Als mittelständisches Familienunternehmen hat sich Prima Menü bereits seit der Gründung 1995 auf die Produktion convenienter Fertiggerichte spezia-



Neue Prima Range: Frei von Zusatzstoffen und fürs Dampfgeren in der Mikrowelle konzipiert.

lisiert. Ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis war von Anfang an Firmenpolitik, aber auch Nachhaltigkeit spielte schon immer als Thema mit. Dieses Thema wird mit der neuen Range nun deutlich vorangetrieben.

„Die Produkte bestehen aus reinen Lebensmitteln ohne jegliche Zusatzstoffe,

werden mit grünem Strom aus Wasserkraft CO₂-neutral produziert und in FSC-zertifizierte Kartontray-Verpackungen abgefüllt“, schildert Bastian Pauls. „Der Verbraucher erhält damit ausgewogene Komplettfertiggerichte, die alle aktuellen Diskussionsansätze zu gesunden, reinen Lebensmittelrohstoffen erfüllen und ohne jegliche Zusatzstoffe auskommen.“ Zudem würden die vielseitig gewünschten Nachhaltigkeitsaspekte in Verpackung und Produktion berücksichtigt.

Und gut im Geschmack seien die Westernpfanne und Paella, Bami Goreng und Nasi Goreng natürlich auch. Die 350 Gramm Packungen, die für unverbindlich empfohlene 2,49 Euro seit Oktober im Handel sind, könnten in nur sieben bis acht Minuten mit schonender Dampfgerung in der Mikrowelle regeneriert werden. jr