



**+++ Bionade präsentiert die Neue im Sortiment +++**

## ***Wenn das Leben dir Zitronen gibt ... lecker!***

**Ostheim / Rhön, im Februar 2015 – Was man alles mit Zitronen machen kann, zeigt Bionade mit der neuen Sorte Zitrone-Bergamotte. Sie greift den zitronigen Klassiker auf, nimmt die außergewöhnliche Bergamotte dazu und es entsteht ein einzigartiges Erfrischungsgetränk, das feinherbfruchtig und weniger süß ist als andere Limonaden. Eine perfekte Ergänzung der Bionade Familie, die ab April 2015 im Handel erhältlich ist.**

Vor über zehn Jahren hat Bionade den Markt der Limonaden ordentlich aufgemischt und auch ein wenig besser gemacht: Neue und verrückte Sorten, ein besonderes Herstellungsverfahren und der ausschließliche Einsatz von Bio-Zutaten. Nun legt Bionade die klassische Zitronenlimo neu auf und kombiniert sie mit dem besonderen Geschmack der Bergamotte. Klingt verrückt und ist lecker!

„Die Zitronenlimonade weckt für viele Kindheitserinnerungen. Was früher jedoch unwiderstehlich schmeckte, ist uns meist irgendwann zu süß. Aber wer sagt, dass wir auf die zitronige Erfrischung von damals verzichten müssen? Mit unserer neuen Sorte Zitrone-Bergamotte bieten wir nun dank unseres Brauverfahrens und der einzigartigen Bergamotte eine erwachsene Variante, die einfach lecker schmeckt“, sagt Beate Balzert, Marketingleiterin bei Bionade.

### **Berga-was?**

Immer auf der Suche nach Neuem kommt bei Bionade diesmal die Bergamotte in die Flasche und verhilft der Zitrusfrucht zu neuer Berühmtheit. Angebaut werden Bergamotten fast ausschließlich auf einem kleinen Küstenstreifen in Kalabrien (Süditalien). Das aus ihnen gewonnene Öl ist so intensiv, dass bereits ein paar Tropfen ausreichen, um eine wahre Geschmacksexplosion auszulösen. Doch kaum einer kennt diese Powerfrucht. Bionade nutzt die Bergamotte aber nicht nur aus geschmacklichen Gründen für die neue Sorte: Gleichzeitig werden die Bio-Bauern unterstützt und die Bergamotte wird bekannter gemacht – ein kleiner Beitrag zum Erhalt dieser besonderen Frucht.



### **Gebraut statt gemischt**

Wasser, Zucker und Zitronensaft – einmal mischen und fertig ist der Urtyp aller modernen Limonaden. Bionade geht einen Schritt weiter. Hier wird der Klassiker – wie alle Sorten von Bionade – nicht einfach zusammengemischt, sondern nach einem einzigartigen Herstellungsverfahren durch die Fermentation natürlicher Rohstoffe in bester Bio-Qualität gebraut. Sie ist frei von künstlichen Zusatzstoffen, wie Farb- oder Konservierungsstoffe, und natürlich vegan, gluten- und laktosefrei.

---

### **Zutaten Bionade Zitrone-Bergamotte**

Wasser, Zucker\*, Gerstenmalz\* 2%, Kohlensäure, Zitronensaftkonzentrat\*, natürliches Zitronen-\*, Limetten-, Zitronenmelissen-\*, Zitronengras-\*, Bergamotten-Aroma\*, Säureregulatoren Calcium und Magnesiumcarbonat.

*\* aus kontrolliert biologischem Anbau*

### **Nährwertangaben pro 100 ml**

Brennwert	89 kJ (21 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	5,2 g
davon Zucker	5,2 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01g



## **Über Bionade**

Die Bionade GmbH in Ostheim, im bayerischen Teil des Biosphärenreservats Rhön, ging 1995 aus der dort ansässigen Privatbrauerei Peter anlässlich der Erfindung von Bionade hervor und gehört heute zur Radeberger Gruppe. Bionade wird rein biologisch hergestellt – durch Fermentation natürlicher Rohstoffe nach dem Brauprinzip. Mit dieser Innovation schuf Bionade einen eigenen Markt und ist heute in den Sorten Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange, Streuobst, Himbeer-Pflaume und Zitrone-Bergamotte erhältlich. Für die Herstellung des beliebten Erfrischungsgetränks verwendet Bionade gemäß dem hauseigenen Reinheitsgebot ausschließlich natürliche Aromen, Extrakte und Säfte, die zu 100 Prozent aus ökologisch zertifiziertem Anbau stammen. Die Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung, eine mitarbeiterorientierte Unternehmenskultur und eine aktive Rolle als Innovator sind weitere Kernwerte der Unternehmensphilosophie.

## **Pressekontakt**

### **Bionade GmbH**

Susanne Seufert  
susanne.seufert@bionade.de  
T 09777 – 9101827  
F 09777 – 9101816

### **komm.passion GmbH**

Kathrina Brose  
kathrina.brose@komm-passion.de  
T 040 – 423240-65  
F 040 – 423240-40