



Unsere Neue: Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin Für diese Beere ist ein Kraut gewachsen.

Es ist die bisher vielleicht wildeste Romanze im Bionade Sortiment, die mit Temperament und Charakter vom ersten bis zum letzten Schluck überzeugt: die neue Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin. Die fruchtig-herbe und – wie alle Bionade Sorten – weniger süße Ergänzung unseres Sortiments ist ab März 2017 im Handel erhältlich.

Rosmarin und Beeren? In den Gärten in der Rhön erlebt man die wildesten Geschichten. Trotzdem war die Überraschung der heimischen Johannisbeere groß, als der exotische Rosmarin sie zum ersten Mal mit seiner feinherben Stärke berührte, sie bei ihrer außergewöhnlichen Fruchtigkeit fasste, und sie auf ein völlig neues Geschmacksniveau voll zügelloser Frische führte.

„Schwarze Johannisbeere und Rosmarin zu vereinen? Klingt vielleicht ungewöhnlich, schmeckt aber außergewöhnlich lecker und ist dabei einfach typisch Bionade“, so Beate Balzert, Marketingleiterin bei Bionade. „Das war Liebe auf den ersten Blick.“

Auch auf allen anderen Ebenen verstehen sich die heimische Beere und das exotische Kraut: Beide stammen zu 100 Prozent aus kontrolliert biologischem Anbau und sind in ihrer Leidenschaft frei von künstlichen Zusatzstoffen wie Farb- oder Konservierungsstoffe und Gentechnik. Dafür vegan, gluten- und laktosefrei. Unverfälscht gebraut nach dem Bionade Reinheitsgebot und dabei einfach anders. Am besten gleich probieren und sich mitreißen lassen.

Bionade. Anders erfrischt besser.





Zutaten Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin

Biologisches Erfrischungsgetränk hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe (Wasser, Gerstenmalz*). Zutaten: Johannisbeersaftkonzentrat*, Kohlensäure, natürliches Johannisbeer- und Rosmarin-Aroma*, Säureregulatoren Calcium- und Magnesiumcarbonat. **kontrolliert biologischer Anbau*

Alkoholfrei, vegetarisch, vegan, kosher, ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

Nährwertangaben: durchschnittlicher Gehalt in 100 ml

Energie	104 kJ (24 kcal)
Fett	< 0,5 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>< 0,1 g</i>
Kohlenhydrate	5,6 g
<i>davon Zucker</i>	<i>5,6 g</i>
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, Zitrone-Bergamotte und Schwarze Johannisbeere-Rosmarin 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. So wurde die Sorte Bionade Holunder bei einem Verbrauchervoting in der Kategorie „Food“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2016 ausgezeichnet. Die Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung, eine mitarbeiterorientierte Unternehmenskultur und eine aktive Rolle als Innovator sind weitere Kernwerte der Unternehmensphilosophie.

Mehr unter: www.bionade.de

Der rund 40-seitige Bionade Nachhaltigkeitsbericht steht zum Download bereit unter:

www.bionade.de/wp-content/uploads/2016/12/2014_2015_Nachhaltigkeitsbericht_FINAL_VERSION.pdf

Pressekontakt

BIONADE GmbH

Beate Balzert

presse@bionade.de

T (0 97 77) 910 18 27

F (0 97 77) 910 18 16