

PRESSEMITTEILUNG

BioFach 2017

Vegan oder proteinreich: SternLife entwickelt trendige Bioprodukte für starke Marken

Norderstedt, im Januar 2017 – Vegan, proteinreich und bio, gepaart mit Convenience und Genuss – diesen Mix an Top Trends setzt SternLife in attraktiven Produktideen für Anbieter von Gesundheitsprodukten sowie für Drogerie- und Handelsmarken um. Auf der diesjährigen BioFach in Nürnberg stellt der Spezialist für funktionelle Ernährung im Private Label Bereich die aktuellen Neuheiten am Stand 9-435 in Halle 9 dem Fachpublikum vor.

Vegane BIO Riegel: einfach unwiderstehlich

Datteln aus biologischem Anbau sind die Basis für den neuen Riegel, den SternLife in zwei Geschmacksrichtungen anbietet: Kakao mit dem Superfood Hanfsamen sowie Spicy Lemon mit Ingwer und Chili. Unterstützt von der natürlich milden Süße der Datteln wird der Riegel zum gesunden Snack für eine breite Zielgruppe. Mit einem Proteingehalt von 20 Prozent und hohem Ballaststoffanteil eignet er sich unter anderem ideal für Sportler und sportlich aktive Menschen – vor, während und nach dem Training. Das innovative Produkt bietet zum Beispiel Herstellern von Sportlernahrung zusätzliches Wertschöpfungspotenzial. Der vegane Riegel ist frei von Gluten, Soja und Lactose und zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aminosäureprofil aus. Als Proteinquellen fungieren Reis, Erbsen und Hanf, die sich sehr gut ergänzen und zusammen alle essenziellen Aminosäuren liefern.

Veganer Bio-Shake mit hohem Proteingehalt

Mit dem veganen Protein-Shake von SternLife können Hersteller und Handel gezielt junge aktive Menschen ansprechen. Der nährstoffreiche Shake mit 55 Prozent Eiweiß und einem ausgewogenen Aminosäureprofil aus Reis, Erbsen, Hanf und Sonnenblumen hilft, die Muskelmasse aufzubauen und zu erhalten. Außerdem unterstützt er die Regeneration nach dem Training. Darüber hinaus ist seine antioxidative und vitalisierende Wirkung ein echter Pluspunkt. Denn der Shake enthält wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Pflanzenstoffe – und das bei hoher Nährstoffdichte. Durch Frucht- und Gemüsepulver, vor allem aber durch Superfoods wie Weizengras, Aronia und Gojibeeren ist er natürlicherweise reich an Kalium, Eisen, Vitamin C, Folsäure und Vitamin A. SternLife präsentiert den veganen Bio-Protein-Shake in drei Geschmacksrichtungen: „Rot“ mit Super-Beeren, „Grün“ mit grünem Superfood und „Braun“ mit Kakao und Kokosnuss. Für eine dezente Süße sorgt Kokosblütenzucker. Der gluten-, soja- und lactosefreie Instant-Shake lässt sich leicht zubereiten und punktet zudem mit einem relativ niedrigen Kaloriengehalt.

SternLife GmbH & Co. KG

Segeberger Chaussee 132
22850 Norderstedt / Germany
Telefon: + 49 (0) 40 / 500 176-500
Fax: + 49 (0) 40 / 500 176-540
info@sternlife.de
www.sternlife.de

Geschäftssitz Norderstedt
USt-IdNr.: DE812894278
Amtsgericht Kiel HRA 8788 KI
Komplementärin
SternLife Verwaltungsgesellschaft mbH
Amtsgericht Kiel HRB 16157 KI
Geschäftsführer Florian Bayerlein /
Torsten Wywiol / Volkmar Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg
BLZ 210 500 00
Konto 738 039 000
BIC: HSHNDE33
IBAN: DE11 2105 0000 0738 0390 00



Mit veganem Protein-Porridge Marken Sortiment erweitern

Mit dem neuen Bio-Protein-Porridge können Markenanbieter ihr Portfolio um ein vielseitiges veganes Trendprodukt erweitern. Die Pulvermischung aus Vollkornhaferflocken und magnesiumreichem Amaranth enthält 20 Prozent Eiweiß, das aus Hafer, Erbsen und Sonnenblumen stammt. Mit seinem hohen Gehalt an Ballaststoffen und dem leckeren Apfel-Zimt-Geschmack ist der Bio-Porridge ein ideales Frühstück mit lang anhaltendem Sättigungseffekt. Da das rein pflanzliche Pulver lediglich mit heißem Wasser zubereitet wird, lässt sich das Produkt ebenfalls als schnelle Büro-Mahlzeit einsetzen. Neben Veganern können Hersteller mit dem Protein-Porridge auch Menschen mit Lactoseintoleranz ansprechen und weitere Vermarktungsmöglichkeiten ausschöpfen.

Neue Backmischung für veganes, glutenfreies Bio-Eiweißbrot

Zum Frühstück, Abendessen und zum Mitnehmen: Die neue SternLife Brot-Backmischung bringt starke Marken und Eigenmarken groß heraus. Die vegane Bio-Backmischung ergibt ein lockeres Brot mit hohem Eiweiß- und Ballaststoffgehalt bei gleichzeitig geringem Kohlenhydratanteil. Außerdem ist sie glutenfrei, was bei einem Eiweißbrot eher die Ausnahme ist. Mit dem einzigartigen Nährwertprofil erfüllt die Protein-Backmischung die Wünsche und Ansprüche einer breiten Zielgruppe. Dazu gehören neben Veganern und Vegetariern insbesondere Sportler sowie Konsumenten, die auf eine Low-Carb-Ernährung setzen. Aber auch für empfindliche Menschen ist das Bio-Eiweißbrot perfekt, da es weder Gluten noch Lactose enthält.

Die neuen veganen Bio-Produktkonzepte von SternLife ermöglichen Anbietern von Sportlernahrung und diätetischen Produkten, Drogerien und Lebensmitteleinzelhandel unter ihrer Marke ein nachfrageorientiertes Sortiment auf den Markt bringen und somit neue Zielgruppen zu erobern und zusätzlichen Umsatz zu generieren. Die fertigen Produktkonzepte lassen sich zudem individuell erweitern. Es ist problemlos möglich, eine komplette vegane Range mit Trendprodukten in individuellen Geschmacksrichtungen zu entwickeln. SternLife bietet den Kunden von der ersten Idee über die Produktentwicklung bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand.

Über SternLife

Die SternLife GmbH & Co. KG bietet die Entwicklung und Herstellung funktioneller Nahrung und Nahrungsergänzungen. Das Portfolio reicht von Pulverzubereitungen über Kapseln und Tabletten bis hin zu funktionellen Riegeln und Snacks. Marken und Eigenmarken profitieren dabei von einem umfassenden Know-how im Bereich der innovativen Gesundheits-, Sport und Lifestyle-Ernährung und von zielgruppenorientierten Produktsortimenten. SternLife ist eine Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe, die zu

SternLife GmbH & Co. KG

Segeberger Chaussee 132
22850 Norderstedt / Germany
Telefon: + 49 (0) 40 / 500 176-500
Fax: + 49 (0) 40 / 500 176-540
info@sternlife.de
www.sternlife.de

den erfolgreichsten international operierenden Unternehmen in der Welt der Food & Feed Ingredients zählt. Bei der Entwicklung neuer Produkte steht den Functional Food Spezialisten das Spezialwissen von zehn Schwesterfirmen und rund 70 F&E-Spezialisten im Stern-Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Die Herstellung der SternLife Produkte erfolgt auf hochmodernen, gruppeneigenen Produktionsanlagen an verschiedenen Standorten in Deutschland.

Für weitere Informationen:

Giselle Lamberti
Marketing SternLife
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-27
E-Mail: glamberti@sternlife.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.

SternLife GmbH & Co. KG

Segeberger Chaussee 132
22850 Norderstedt / Germany
Telefon: + 49 (0) 40 / 500 176-500
Fax: + 49 (0) 40 / 500 176-540
info@sternlife.de
www.sternlife.de

