



Die Genuss-Molkerei

PRESSEMITTEILUNG

(Mertingen, im April 2011)

Zottarella jetzt neu: Ohne Gentechnik. Mit Tomate!

Ars vivendi – die Kunst zu leben – ist in Italien untrennbar mit gutem Essen und Trinken verbunden. Ob Antipasti, Pizza oder Lasagne – die italienische Küche hält viele wundervolle Rezeptideen bereit. Für die Zubereitung dieser Gerichte verwendet man nur beste Zutaten, wobei Mozzarella eine herausragende Stellung einnimmt. Mit Zottarella, dem nach klassischem Verfahren produzierten Mozzarella, setzt Zott ab dem 1. April 2011 gegenüber den Verbrauchern ein Zeichen für Nachhaltigkeit und Mehrwert. Von diesem Zeitpunkt an sind die Zottarella Kugel, Rolle und die Minis mit all ihren Zubereitungen und Zutaten ohne Gentechnik erhältlich. Zottarella ist damit die erste deutsche und derzeit einzige internationale Mozzarella-Marke, die neben den EU Vorgaben auch die strengen deutschen Vorgaben für „ohne Gentechnik“ erfüllt.

Nachhaltiger Genuss gewünscht

Die Neupositionierung der Marke setzt ein deutliches Zeichen und kommt zudem den Erwartungen der Verbraucher und der geforderten Transparenz in der Wertschöpfungskette, vom Tier angefangen bis zum fertigen Produkt, nach. Die Vision eines nachhaltigen Genuss-Versprechens hat das Unternehmen durch eine Online-Befragung eines unabhängigen Marktforschungs-Instituts testen lassen. Nachhaltigkeit und dabei insbesondere „ohne Gentechnik“ ist für den Verbraucher ein aktuelles Thema. Die repräsentativen Stichproben haben ergeben, dass 73% der Verbraucher bereit sind, für die Qualität eines Mozzarella ohne Gentechnik mehr zu bezahlen. „Somit ist der Wunsch nach Veränderung in Richtung nachhaltiger Genuss groß und wir glauben fest daran, dass nicht nur die Verbraucher die zertifizierte und geprüfte Qualität wertschätzen, honorieren und unterstützen, sondern auch der Handel mit uns als Hersteller an einem Strang zieht“, fasst Michaela Matthäus, Leiterin der Unternehmenskommunikation bei Zott, die Erwartungen zusammen.



Die Genuss-Molkerei

Spot on für Zottarella Tomate

Zottarella Tomate ist der einzige Mozzarella, der seine Tomate schon mitbringt. Die ideale Ergänzung zu frischen Salaten und schnellen Snacks – köstliche und pfiffige Ideen finden Verbraucher auch beim Rezept-Inspirator unter www.zottarella.de. Hier stehen zahlreiche Rezepte für die Zubereitung kalter und warmer Speisen zur Wahl, so dass das grün-weiß-rote Trio gute Laune auf den Tisch zaubert und darüber hinaus für Genuss-Highlights sorgt.

Beim Zottarella Tomate kann der Verbraucher auf die 250g Rolle oder aber die praktischen kleinen Minis in dem 150g Becher zurückgreifen.

Für Abwechslung ist gesorgt

So umfassend die Neupositionierung ist, so umfangreich und vielfältig ist auch das Zottarella-Sortiment. Während man die große 250g Rolle in den Sorten Classic, Leicht, Basilikum, Bio Classic und Tomate kaufen kann, gibt es die klassische 125g Kugel entweder als Leicht- oder Classic-Variante. Ergänzt wird die Produktpalette noch um die praktischen Zottarella-Minis, wobei der Kunde die Wahl zwischen den Sorten Classic, Leicht, Basilikum oder Tomate hat. Doch wie immer man sich entscheidet, die leckere Abwechslung in der Küche ist garantiert.



Die Genuss-Molkerei

Bilder (Copyright Zott)



Bildunterschrift:

Seit dem 1. April 2011 können sich Zottarella-Liebhaber gleich doppelt freuen. Zum einen über den ohne Gentechnik hergestellten Zottarella und zum anderen über die neue Sorte Tomate.

Pressekontakt & Bildmaterial

Michaela Matthäus – Leiterin Unternehmenskommunikation
Zott GmbH & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen
Tel. +49 9078 801 106 | E-Mail: Michaela.Matthaeus@zott.de

Weitere Informationen finden Sie unter www.zott.de und www.zottarella.de