

# Übersicht über Provamel allgemein und speziell



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT

## Provamel-Tofu

### Warum Provamel-Tofu?

- Provamel erweitert die Produktpalette um Tofu → dies zeigt die Innovationskraft der Marke
  - o Innovative Marken sind wichtig für den Biomarkt um neue Verbraucher anzuziehen und Wachstum zu schaffen
  - o Verbraucher wünschen sich Sortimentserweiterung um Tofu-Produkte – Einführung der neuen Produkte ist ein logischer Schritt zur Befriedigung der Kundenwünsche
- Der Weg zum Ziel: Die Übernahme eines Tofu-Produzierenden Unternehmens
  - o mit 40 Jahren Erfahrung,
  - o drittstärkste Marke in Europa
  - o und über 100 verschiedene Produktvarianten

### Wie sind die Vorteile von Provamel-Tofu?

- Vorteile für die Gesundheit: aufgrund der Verwendung von Sojabohnen als Hauptzutat
  - o Proteine
  - o Gute Fettzusammensetzung
  - o Reich an Mineralien
  - o 0% Cholesterin
- Kulinarische Stärke:
  - o Provamel Tofu nimmt sehr leicht Soßen / Gewürze auf, mit denen der Tofu zubereitet bzw. mariniert wird
  - o Der Fokus des Sortiments liegt auf marinierten Convenience-Produkten – ready to eat
  - o Beweis der Vielseitigkeit → Grenzenlose Verwendungsmöglichkeiten:
    - einsetzbar in allen Küchen der Welt: Italienisch, Asiatisch Mexikanisch, Französisch, Deutsch etc.
    - geeignet fürs Kochen, Braten, Backen oder sogar für den Rohverzehr
    - geeignet für alle Gerichte (**Frühstück**: Tofu mit Eiern, **Mittagessen**: Tofu-Sandwich, Tofu- Salat oder Tofu-Suppe, **Abendessen**: Tofu-Auflauf, Tofu- Dessert etc.)
- „Tofu Gehacktes“ und „Tofu Bällchen“ - vielseitig einsetzbar, z.B. italienisch (Bolognese), verarbeitet in Frühlingsrollen oder als Hackbällchen oder in Tomatensoße
- „Tofu Streifen“ (Poesta und Finesse) ebenso vielseitig einsetzbar, z.B. als Gulasch oder Asiatisch im Wok; Konsistenz ähnlich dem Hühnerfleisch
- „Tofu-Bratlinge“ stellen eine vollwertige Speise dar, weil in Tofu-Bratlinge Gemüse und Reis miteinander verarbeitet werden

### Produktmerkmale

- Verpackung:
  - o Attraktive Produktgestaltung mit Rezepten – aufmerksamkeitsstark im Regal
  - o Nicht vakuumverpackt um den Geschmack sowie die Knusprigkeit beizubehalten
- Verfallsdatum:
  - o Mindesthaltbarkeitsdatum: 28 Tage nach Wareneingang beim Großhändler
  - o Alle Produkte, bis auf die Bratlinge sind pasteurisiert: Kerntemperatur (Temperatur im Inneren der Produkte) bei mind. 80°C für mind. 30 Minuten
  - o Bratlinge sind unter Schutzatmosphäre verpackt: Sauerstoff ist entzogen und eine Gasmischung ist zugefügt um die Bratlinge während der Restlaufzeit zu schützen



## **Verbindung Provamel - Alpro:**

- Provamel gehört zum Unternehmen Alpro
- die Marken unterscheiden sich jedoch deutlich in ihrer Produktqualität (Stichwort exklusive Bioqualität bei Provamel) und in ihren Vertriebswegen (Stichwort Trennung Bio-Fachhandel (Provamel) und LEH (Alpro))
- Für weitergehende Fragen sollen sich die Kunden dann bitte unter der 0800 – 5 95 95 87 an unsere kostenlose Kundenhotline wenden. Hier werden alle Fragen ausführlich beantwortet.

## **Provamel Relaunch:**

### **Warum Relaunch?**

Provamel hat sich in den letzten Jahren stetig entwickelt. Wir waren der Meinung, dass es nun an der Zeit ist das Herz unserer Marke weiterzuentwickeln und auch unseren Markenauftritt noch besser an unsere Werte und Vorstellungen anzupassen.

### **Das neue Provamel Markenkonzept:**

- Provamel ist eine nachhaltige Marke mit einer Vision
- Wir müssen jetzt für zukünftige Generationen handeln!
- Provamel kann seinen Teil zu einer besseren (Nahrungsmittel-) Zukunft beitragen
- Provamel schafft Vertrauen und Verbesserungen jetzt und in der Zukunft!
- „Provamel. Aus Liebe zur Zukunft“

### **Die Markenwerte:**

Provamel möchte Ihnen natürliche und biologische Produkte bieten, die den höchsten Ansprüchen hinsichtlich Reinheit, Qualität, Geschmack und Zuverlässigkeit entsprechen und durch Rückverfolgbarkeit Vertrauen schaffen. Als Markenwerte ergeben sich damit:

- Keine Kompromisse!
- Natürlichkeit (Reinheit, Qualität, Geschmack, Zuverlässigkeit)
- Ehrlichkeit
- Engagement
- Respekt

Was haben unsere Kunden davon?

Indem sie Provamel Produkte konsumieren tragen sie bewusst zum Erhalt unserer Umwelt und unserer natürlichen Ressourcen bei.

### **Das neue Logo:**

Das Provamel Logo erhält im Rahmen des Relaunches ein neues Design. Der Provamel-Schriftzug (welcher kurvenförmiger und dadurch natürlicher und eleganter wirkt) wird dabei von einem Blatt umrahmt, welches als Symbol für Umwelt und Natur zum einen für unsere pflanzlichen und biologischen Produkte steht, zum anderen aber auch unsere Sorge um die Umwelt, die eine zentrale Rolle in unserer Markenphilosophie spielt, widerspiegelt.

### **Der neue Claims:**

Mit dem Relaunch erhält Provamel auch einen neuen Claim: „Provamel. Aus liebe zur Zukunft“ Dieser Claim unterstreicht, genau wie das neue Logo, unsere Markenphilosophie und den Zukunftsgedanken (Sustainable Development).

## **Die neuen Verpackungen:**

Die gesamten Provamel Verpackungen werden sich in neuem Outfit präsentieren. Sie werden noch attraktiver, moderner und ansprechender gestaltet und ergeben nun in Verbindung mit seinem hochwertigen, biologischen Inhalt ein noch harmonischeres Bild. Die Verpackungen weisen laut Kundenstimmen vor allem die folgenden Eigenschaften auf:

- Elegant und stilvoll
- Übersichtlich, gut strukturiert, klar
- Harmonisch, einfach
- Modern, hell, freundlich
- Prämiumprodukt
- Natürlichkeit

Darüber hinaus werden die Verpackungen auch das Ecosocial-Gütesiegel aufweisen, welches unsere Bemühungen hinsichtlich des Sustainable Development Gedanken nun auch offiziell bestätigt.

## **Soya Schnitzel & Nuggets:**

1. vegetarische Schnitzel "Wiener Art" - schön knusprig mit Panade - so wie man das kennt
2. veg. Pfeffer-Schnitzel - super knusprig, da mit Cornflakes paniert
3. veg. Nuggets - super knusprig, da mit Cornflakes paniert

empf. VK - € 1,99 - 2,29

Innovation durch neue Konsistenz, welche an Hühnerfleisch erinnert. Also sehr dem Fleisch ähnlich ist. Alle Produkte können in der Pfanne oder in der Friteuse zubereitet werden.

## **Provamel Bio Soya aufs Brot:**

### **Erleben Sie die vegetarische Streichkäse-Küche völlig neu!**

Beste Geschmack, wertvolle Inhalte, Lagerung im Kühlschrank, vielfache Verwendungsmöglichkeiten, einfach lecker !

### **Die Vorteile unserer vegetarischen streichfähigen Brotaufstriche:**

- hochwertiges pflanzliches Eiweiß mit allen acht essentiellen Aminosäuren
- wertvolle Isoflavone, Ballaststoffe und Spurenelemente
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- rein pflanzlich,
- vegan
- laktosefrei
- kuhmilch-eiweißfrei
- glutenfrei
- cholesterinfrei
- attraktiver Preis
- universell und vielfältig in der Anwendung
- fettarm und reich an wertvollem pflanzlichem Eiweiß
- hergestellt in der EU,
- ohne gentechnisch veränderte Zutaten
- nur 6% Fett

### **Herstellungsprozess:**

Biologischer Sojabohnendrink wird mit ausgewählten Starterkulturen ( lactic acid bacteria (Lactococci ) ) fermentiert und gegoren (wie Frischkäseprodukte). Anschließend wird der gegorene

Sojadrink getrennt in Käsebruch und pflanzliche Molke. Der Käsebruch wird gereift, gesalzen und mit Kräutern, Knoblauch, Meerrettich,... gemischt und anschließend verpackt.

### **Wie lange haltbar, nach dem Öffnen?:**

ca. 10 Tage nach Anbruch im Kühlschrank bei max. 7° Grad Kühlschranktemperatur

### **Welche Fermente werden eingesetzt?**

Keine Enzyme werden verwendet, dafür aber natürliche Starterkulturen ( lactic acid bacteria (Lactococci ) ) mit gerinnenden und reifenden Fähigkeiten

### **Langes MHD trotz Frischprodukt. Wie ist dies möglich?**

Durch Fermentation, niedrigem PH-Wert, Salzung, MAP-Verpackung. Bei so genannten MAP-Verpackungen (MAP = Modified atmosphere packaging) wird die Zusammensetzung des im Kontakt mit dem Lebensmittel stehenden Gases verändert, indem Luft durch ein einziges oder eine Mischung von Gasen ersetzt wird. Das Ziel von MAP ist es, den Sauerstoffanteil drastisch zu senken, um den Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels zu erhalten und das aerobe mikrobielle Wachstum zu verhindern und somit die Haltbarkeit des Lebensmittels zu verlängern.

### **Einfrierbar?**

Ja, aber nach dem Auftauen tritt/läuft pflanzliche Molke aus.

### **Isoflavongehalt, vergleichbar mit einem Tofu?**

Ja, Tofu 35mg/100g (Quelle: USDA nutrient database for standard reference),  
analysis spread = 35,4 mg/100g

### **Kann man damit kochen, z.B. Saucen verfeinern?**

Ja, wenn es gut verrührt wird, ideal mit Soya Cuisine kombinierbar

