Neue Pulver. Neue Rezeptur. Neue Verpackung. Feinstoff startet mit erweitertem und optimiertem Sortiment in den Herbst

geschrieben von Andreas | 1. Oktober 2014

Wien, 01.10.2014. G**anz vorne in der Produkterweiterung der Superfoods von Feinstoff, reihen sich die neuen Pulver Goji, Himbeere und Maca 6:1 ein. Die Rezeptur der Superfood-Mischung „Green Smoothie“ wurde in den letzten Monaten erneuert und ist ab sofort neben Gersten- und Weizengras mit Tulsi, dem indischen Basilikum, vermengt. Doch es gibt nicht nur neue Produkte sondern auch neue Verpackungen: Kleine kompakte Dosen und eine optimierte sowie umweltfreundlichere „Superfood-to-go-Linie“ ergänzen nun das Feinstoff Sortiment.**

Neue Pulver in der kleinen Dose: Himbeere, Goji und Maca 6:1

Die Himbeere zeichnet sich besonders durch ihre Farbe, den Geruch und ihren einzigartigen Geschmack aus. Der hohe Vitamin-C-Gehalt macht sie gerade in der kalten Jahreszeit zu einem willkommenen Begleiter. Die Goji-Beere ist eines der beliebtesten Superfoods weltweit und wird in der TCM (Traditionelle chinesische Medizin) bei zahlreichen Beschwerden eingesetzt. Bei Feinstoff gibt es nun biologische Goji-Beeren in Pulverform. Für Maca 6:1 werden hauptsächlich die gehaltvolleren dunklen Wurzeln verwendet. Durch ein spezielles Verfahren wird zusätzlich Stärke entzogen, um so die Konzentration der Wirkstoffe zu erhöhen. Erhältlich sind alle drei in der neuen kompakten Feinstoff Dose.

Superfood-to-go: Neu in der großen Dose und umweltfreundlich optimiert

Die bestehenden Superfood-to-go-Mischungen Green Smoothie, Magic Berry, Power Kakao und Green Protein, gibt es ab jetzt auch für zu Hause in der Dose. Zudem wurden die Superfood-to-go-Verpackungen optimiert. „Über die Sommermonate haben wir das Verpackungsmaterial unserer To-go-Sticks auf Papier umgestellt. Dadurch lassen sich diese nicht nur einfacher öffnen, sondern sind durch den Verzicht auf Kunststoff umweltfreundlicher geworden“, unterstreicht Verena Bernhard, Geschäftsführerin von Feinstoff.

Green Smoothie mit neuer Rezeptur
Da die aktuelle Marksituation eine stabile Versorgung mit hochwertigem biologischem Moringablatt-Pulver nicht gewährleisten kann, hat Feinstoff nach einer ebenbürtigen Alternative gesucht und diese im Tulsi-Pulver gefunden. Es rundet nun gemeinsam mit Gersten- und Weizengras, das grüne Powertrio ab. Frau Bernhard erklärt, „Tulsi, auch das indische Basilikum genannt, gehört zu den heiligsten Pflanzen im Ayurveda. Es gilt als Lebenselixier und wirkt sowohl blutreinigend wie den Körper ausgleichend, stärkend und nervenberuhigend“.

Mehr zu den Produkten und dem erweiterten Sortiment unter
http://www.feinstoff.net/sortiment/

Über Feinstoff
Feinstoff wurde im Mai 2012 mit Sitz in Wien gegründet und beschäftigt derzeit fünf Mitarbeiter. Das österreichische Unternehmen ist auf Ayurveda sowie die Herstellung und den Vertrieb von Superfood-Produkten spezialisiert. Erhältlich ist das Feinstoff Angebot in Bio-Läden, Reformhäusern, Apotheken, Fitness- und Beauty-Centern in Österreich, Deutschland und Italien sowie bei ausgewählten Online-Händlern. In der Zusammenarbeit mit Lieferanten und anderen Partnern wird streng auf biologische Produkte und eine nachhaltige Herstellung geachtet. Geschäftsführerin Verena Bernhard ist diplomierte Ayurveda Therapeutin. Seit vielen Jahren beschäftigt sie sich mit dem Thema „Nahrung ist Medizin“. Im

Rahmen ihrer Arbeit hat sie Klienten laufend individuell zusammengestellte Teemischungen empfohlen, woraus die ersten Produkte und Rezepte entstanden sind. Ihre jahrelange Erfahrung und ihr Expertenwissen unterstreichen die Qualität, Kreativität und Innovation der Feinstoff Produkte.

Rückfragehinweis
Ursula Melchhammer
Feinstoff Vertriebs GmbH
Kaasgrabengasse 10/7
1190 Wien

+43/1/23 686 43
presse@feinstoff.net

www.feinstoff.net
http://www.facebook.com/feinstoff1