



PRESSEMITTEILUNG

Herbaria erweitert Kooperation mit Frauenzeitschrift BRIGITTE

Fischbachau, 10.1.2022 – Die Herbaria Kräuterparadies GmbH verlängert die erfolgreiche Kooperation mit der Frauenzeitschrift BRIGITTE aus dem Haus Gruner und Jahr bis Ende 2022. Im dritten Jahr der Zusammenarbeit zwischen dem Bio-Premiumgewürzhersteller und dem Magazin wird zudem die Anzahl der Kooperationsprodukte von drei auf fünf Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen erhöht.

Die neuen Kooperationsprodukte aus dem hochwertigen Bio-Feinschmecker Gewürzsoriment von Herbaria sind das mediterrane Gewürzsalz „Duft der Macchia“ und aus der Länderlinie Asien die indische Curry-Gewürzmischung „Farben von Jaipur“. Beide Produkte eignen sich sowohl für Gemüsegerichte als auch für die Zubereitung von Fisch oder Fleisch. Zu den bisherigen Kooperationsprodukten gehören zwei Gewürzreationen aus der Bio-Feinschmecker Deutschland-Linie: das Salatgewürz „Wilde Hilde“ und „Querbeet“, eine Gemüsebrühe ohne Hefe für Salate, Soßen und Suppen – sowie die Gewürzzubereitung „Tajine Marrakesch“ aus der Bio-Feinschmecker Orient-Linie für marokkanische Tajinegerichte im traditionellen Tontopf und andere orientalische Schmor- und Eintopfgerichte.

Die BRIGITTE-Herbaria-Kooperationsgewürze sind Teil des ganzheitlichen BRIGITTE Balance-Konzeptes 2022, das die drei Säulen Ernährung, Bewegung und Meditation umfasst. Im Rahmen des BRIGITTE Balance-Konzeptes werden Anfang Januar neue Balance Rezepte veröffentlicht, von denen einige mit den Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen nachgekocht werden können. Die Rezepte werden im BRIGITTE Printmagazin (Heft 2/2022, ab 5. Januar im Handel) und auf den BRIGITTE-Online-Kanälen veröffentlicht. Auf dem Etikett der Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen befindet sich der Hinweis „In Kooperation mit BRIGITTE“. So sind sie im Regal für BRIGITTE-Leserinnen und -Leser einfach zu erkennen.

Erwin Winkler, Herbaria-Geschäftsführer, sieht den langjährigen Erfolg der Kooperation in der überzeugenden Schnittmenge der beiden Marken: „Mit den BRIGITTE Balance-Rezepten kann man abwechslungsreich kochen und gesund essen. Das passt sehr gut zur Herbaria-Produktphilosophie. Unsere Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen sind 100 % bio, frei von Zusatzstoffen und vegan. Zudem erfüllen sie höchste Ansprüche an die Qualität der Rohstoffe. Aufgrund ihrer komplexen Rezepturen sind sie kulinarisch vielseitig in der Küche einsetzbar, dabei schnell und unkompliziert in der Anwendung. Wir empfehlen sie deshalb besonders gerne für eine alltagstaugliche moderne vegetarische und vegane Küche.“

Herbaria Kräuterparadies GmbH:

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Bio-Gewürze, Bio-Kräutertee, Bio-Kaffee und Bio-Elixiere in 100 % Bio-Qualität. Das Premium-Gewürzsoriment Bio-Feinschmecker wird in mehr als 20 Länder exportiert. Herbaria stellt das gesamte Bio-Sortiment mit einem durchgängigen und sehr aufwändigen Qualitätssicherungssystem her, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Dies geht weit über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Lebensmittel hinaus und wird behördlich kontrolliert. Herbaria ist Bio-Pionier der ersten Stunde und Gründungsmitglied des Bundesverbands Naturkost Naturwaren e. V. (BNN)



im Jahr 1987. Seit 2012 ist das Unternehmen auch Mitglied im Bioland-Verband. Bereits seit 1997 ist Herbaria nach dem EU-Standard für Umweltmanagement EMAS-zertifiziert. Im Jahr 2019 qualifizierte sich Herbaria als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen, und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller in Deutschland überhaupt für die EMASplus-Nachhaltigkeitszertifizierung. Die Herbaria Kräuterparadies GmbH hat ihren Sitz in Fischbachau in Oberbayern und beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen wurde 1919 als Heilmittelfirma gegründet und feierte 2019 sein 100-jähriges Bestehen. www.herbaria.com

Pressekontakt:

Pressebüro Herbaria
c/o Katharina Heuberger
Agentur für Kommunikation
Arnulfstr. 41
80636 München
Büro: 089 54 04 50 10
Mobil: 0175 875 51 92
www.katharinaheuberger.de
herbaria@katharinaheuberger.de