



Produkte schützen und gleichzeitig nachhaltig verpacken

Rapunzel bringt mit Pasta in Papier und Kakao im Glas weitere umweltfreundliche Verpackungen auf den Weg

Legau, April 2022 / „Papier statt Plastik“ heißt es jetzt auch bei der italienischen Pasta von Rapunzel Naturkost: Ab nun sind Spaghetti, Rigatoni & Co. in 100 Prozent Papier verpackt. Ganz neu im Teigwaren-Sortiment aus Italien sind dabei die Conchiglie Semola. Für den Bio-Hersteller ist die Pasta in Papier ein weiterer erfolgreicher Schritt auf dem Weg der nachhaltigen Verpackungen. Aber auch bei anderen Sortimenten stellt Rapunzel um.

Das Thema „umweltverträgliche Verpackungen“ spielt eine immer wichtigere Rolle – für Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch für Unternehmen. Auch Rapunzel liegt es am Herzen, Produkte möglichst nachhaltig zu verpacken. Aus diesem Grund gibt es nun die italienische Pasta in 100 Prozent Papier. Damit wird weiterhin gleichbleibend hoher Produktschutz garantiert, und die Papierverpackung kann einfach im Altpapier entsorgt werden.

Mehr Infos über Herstellung und Herkunft

Die Grundfarben der Verpackungen für Semola-, Vollkorn- und Emmer-Pasta bleiben für eine gute Wiedererkennung erhalten. Das Sichtfenster, das bislang auf den Kunststoffverpackungen einen kleinen Blick auf die Teigwaren verschafft hat, gibt es nicht mehr – dafür ist auf den neuen Verpackungen die jeweilige Pastasorte abgebildet.

Zusätzlich erfahren Kundinnen und Kunden auf den Verpackungen mehr über die Herstellung und die Herkunft der Nudeln: In den italienischen Marken hat sich das Pastificio Gino Girolomoni auf biologische Pasta spezialisiert. Gino Girolomoni war Vorreiter für ökologischen Landbau in Italien und gründete 1977 mit Freunden im ehemaligen Kloster Montebello eine ausschließlich ökologisch wirtschaftende Kooperative. Seiner biologischen Pionierarbeit ist es zu verdanken, dass der traditionelle Getreideanbau in dieser Region seitdem Perspektiven für die Bauern bietet.

Etwa 200 Landwirte bauen heute direkt vor Ort biologischen Hartweizen, Emmer und anderes Getreide an, das in der hauseigenen Mühle vermahlen und anschließend sofort weiter zu besten Teigwaren verarbeitet wird. Damit liegt die komplette Herstellung vom Korn bis zur Nudel in einer Hand. Das schafft nicht nur Transparenz und Rückverfolgbarkeit, sondern vermeidet auch weite Transportwege. Für Rapunzel produziert der Familienbetrieb Gino Girolomoni bereits seit 1989 frische, original italienische Bio-Pasta.

Neue Sorte: Conchiglie Semola

Im Zuge der Verpackungsumstellung führt Rapunzel Naturkost eine zusätzliche Pastasorte im Sortiment: Die **Conchiglie Semola** ist für alle, die viel Sauce an der Pasta lieben, der italienische

Pressekontakt:

Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, www.rapunzel.de
Tel. 08330/529 -1209, Fax 08330/529-1501, presse@rapunzel.de



Geheimtipp: Mit ihrer Hörnchenform, der gerillten Oberfläche und dem großem Hohlraum nimmt sie die Sauce besonders gut auf. Nach alter Tradition stellt unser italienischer Pastificio die Conchiglie nur aus bestem italienischem Hartweizengrieß und reinem Quellwasser her. Übrigens: Conchiglie leitet sich von dem Wort für Muschel ab.

Raus aus der Dose, rein ins Glas

Und auch in einem weiteren Verpackungsbereich gibt es Neuigkeiten: Im Laufe des Jahres stellt Rapunzel sowohl **Kakaopulver** als auch **Carobpulver** um – raus aus der Dose mit Aluminium und rein ins Glas.

So umweltfreundlich und lebensmittelsicher, wie es geht

Rapunzel arbeitet seit langer Zeit intensiv daran, Verpackungen nachhaltiger zu gestalten. Das fängt bereits bei der Neuanschaffung von Verpackungsmaschinen an. Laufend prüfen und entwickeln Kolleginnen und Kollegen aus verschiedensten Disziplinen zusammen mit Verpackungsherstellern neue, umweltschonende Verpackungsmaterialien.

Das Ziel ist es, sich im Hinblick auf die verschiedenen Verpackungsmittel und -möglichkeiten breit aufzustellen und für jedes Produkt die individuell beste Lösung zu finden. Weitere Informationen zum Thema „Verpackungen“ gibt es auch unter www.rapunzel.de/verpackungen.

Über Rapunzel Naturkost

Seit der Gründung im Jahr 1974 ist Rapunzel Vorreiter, wenn es darum geht, vollwertige, nachhaltige und kontrolliert-biologische Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Heute ist die Rapunzel Naturkost GmbH einer der führenden Erzeuger, Hersteller und Vertreiber von Bio-Lebensmitteln in Europa. Rund 550 Rapunzel Produkte findet man bundesweit in Naturkost-Fachgeschäften und Reformhäusern. Bei seinen Lieferbeziehungen ist dem Bio-Pionier sowohl die Lebensmittel-Qualität als auch die Lebensqualität der AnbaupartnerInnen wichtig.

Pressekontakt:

Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, www.rapunzel.de
Tel. 08330/529 -1209, Fax 08330/529-1501, presse@rapunzel.de