



Pressemitteilung

MOIN - jetzt 100% palmölfrei!

Moin Bio Bäckerei aus Glückstadt setzt jetzt auf Sheabutter.

Vernichtung von Regenwald, Entstehung von Monokulturen und Landgrabbing sind Folgen des steigenden Verbrauchs von Palmöl, das in immer mehr Lebensmitteln eingesetzt wird.

Ab 1. September 2018 sind alle Produkte von Moin palmölfrei. Anstatt der bisher eingesetzten Margarine mit Palmöl wird nun Margarine mit Sheabutter verwendet.

„Wir sind sehr froh, dass wir eine qualitativ hochwertige und vor allem sehr gut schmeckende Alternative gefunden haben.“, so Geschäftsführerin Brigitta Sui Dschen Mattke.

Sheabutter ist ein hochwertiger Rohstoff, der aus den Früchten des Karitébaumes gewonnen wird. Schon seit Jahrhunderten dient die vitamin- und mineralstoffreiche Butter als Wind- und Wetterschutz und wird sogar als Heilmittel eingesetzt. Sie gilt in Afrika als das „Gold der Frauen“, weil die Früchte traditionell von Frauen gesammelt und verarbeitet werden.

Die Herstellung von Sheabutter aus Burkina Faso wird von Ecocert zertifiziert und verhilft dort vielen Frauen zu einer neuen Existenz.

Um die neue Qualität auch den Kunden gegenüber deutlich zu kommunizieren, hat Moin von der Hausagentur Mutter aus Hamburg ein neues Qualitätslogo entwerfen lassen.

Die geballte Faust steht vor allem für eins:

Wir alle haben es in der Hand, uns für die Verwirklichung unserer Werte täglich einzusetzen.

Moin bleibt dran: Das nächste Qualitätsprojekt ist schon in Arbeit- Weniger Zucker!

Pressekontakt:

Brigitta Sui Dschen Mattke

b.mattke@moin.eu 04124-89002-27

www.moin.eu