

MARKT & PRODUKTE

Kiri goes Bio



Bel Foodservice reagiert mit dem neuen Frischkäse Kiri Portion Bio auf die steigende Nachfrage nach Bio-Produkten /Foto: Bel Foodservice

Kiri Portion Bio verstärkt bei Bel Foodservice das Sortiment. Der Bio-Frischkäse im hygienischen Portionspack in der Hartschale ist ein Allrounder und eignet sich für ausgewogene Frühstücks-Angebote in der Gastronomie.

Bio-Lebensmittel boomen

Die Corona-Pandemie hat den Trend zu gesunder Ernährung und Nachhaltigkeit nicht gestoppt, sondern verstärkt. Die Konsumenten sind noch sensibler für die Qualität von Lebensmitteln geworden. Nach Angaben des Bunds Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) legte der Absatz von Bio-Produkten im Lebensmitteleinzelhandel 2020 um satte 22 Prozent zu. Auch im Außer-Haus-Geschäft sind Bio-Produkte, die umwelt- und tierfreundlich produziert und gesund sind, immer mehr gefragt.

Mit der Bio-Rezeptur von Kiri Portion Bio entspricht Bel Foodservice den aktuellen Ernährungs- und Qualitätsansprüchen der Konsumenten und geht gleichzeitig einen weiteren Schritt in seiner Nachhaltigkeitsstrategie: Nach der Kiri Initiative für Weidehaltung, welche die natürliche Haltung von Milchkühen bei den Partnerbauern unterstützt und ihnen mindestens 150 Tage pro Jahr Weidezugang gewährt, und damit für ein Mehr an Tierwohl sorgt, präsentiert Bel nun mit dem Bio-zertifizierten Neuzugang in der Kiri-Familie einen weiteren Qualitätssprung: Der Bio-Frischkäse wird aus 100 Prozent französischer Bio-Milch hergestellt und enthält lediglich vier Zutaten: Bio-Milch, Bio-Sahne, Milchsäurebakterien und Salz. Die Milch stammt ebenfalls von Kühen aus der Kiri Initiative für Weidehaltung.