

Presseinformation
15. September 2010

Mehlinnovation

Bei Fini's Feinstes keimt neue Kraft: Naturrein mit Dreifach-Garantie

„Fini's Feinstes Keimkraft“ jetzt mit optimierter Keimlingsmischung und neuer Verpackung – gesund wie Vollwertmehl, schmackhaft wie konventionelles Weizenmehl - das feinste Keimkraft-Mehl Österreichs

2007 brachten die Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen **als erster Anbieter Österreichs** ein mit Keimlingen angereichertes Haushaltsmehl auf den Markt. Ab sofort ist „Fini's Feinstes Naturrein mit wertvoller Keimkraft“ in verbesserter Rezeptur und neuer Verpackung im qualifizierten Handel erhältlich. „Fini's Feinste mit Keimkraft“ wird – wie alle Fini's Feinstes Mehle - unter Einhaltung einer strengen dreifachen Naturrein-Garantie hergestellt. Sie umfasst: Gentechnikfreiheit, die Freiheit von Zusatzstoffen jeder Art sowie strengste Pestizidkontrolle. Fini's Feinstes ist das bekannteste heimische Markenmehl und österreichweiter Marktführer mit einem mengenmäßigen Marktanteil von 21,3 Prozent (AC Nielsen).

Naturrein aus Österreich

Für „Fini's Feinstes mit wertvoller Keimkraft“ werden neben bestem österreichischen Weizen zehn hochwertige Keimlingsarten vermahlen, die ebenfalls ausschließlich aus Österreich stammen. Die Palette reicht dabei von klassischen Getreidekeimlingen wie Dinkel-, Weizen-, Hirse- oder Maiskeimlingen über Hülsenfrüchte wie Erbse, Linse oder Lupine bis zu Lein und Luzerne. Neu in die Mischung aufgenommen wurden wertvolle Hafer-Keimlinge. Die Verwendung von Keimlingen aus unterschiedlichen Pflanzenfamilien gewährleistet eine optimale Kombination der enthaltenen Inhaltsstoffe. Jede der zehn Arten wird gereinigt, zum Keimen gebracht, getrocknet, vermahlen und anschließend mit Fini's Feinstem Weizenmehl UNIVERSAL vermischt. Ein eigens entwickeltes Trocknungsverfahren für die Keimlinge stellt sicher, dass die Nährstoffe im Mehl auch nach dem Kochen und Backen erhalten bleiben.

Neu: Vitamin B1 für das Herz, Hafer für die Leistungsfähigkeit

Das Besondere am neuen „Fini's Feinstes Keimkraft“ ist der hohe Vitamin B1-Gehalt, der maßgeblich zur Unterstützung der Herzfunktion beitragen kann. 100 g des Keimkraft-Mehls decken 24 Prozent des Tagesbedarfs an B1, 22 Prozent des B6-Bedarfs und 28 Prozent des Bedarfs an Folsäure (wichtig für Gehirn, Nerven und Immunsystem). Der neu in die Keimlingsmischung aufgenommene Hafer ist ein echtes „Power-Getreide“ und seit alters her dafür bekannt, dass er die körperliche Leistungsfähigkeit steigert. Dieser Effekt beruht einerseits auf den im Haferkeim enthaltenen hochwertigen Eiweißverbindungen. Andererseits hat Hafer weit mehr Magnesium, Eisen und Zink als andere Getreidearten und zeichnet sich darüber hinaus durch einen hohen Gehalt des „Antistress-Vitamins“ B5 und des „Zellerneuerungs-Vitamins“ Folsäure aus.

Daneben enthält die Mehl-Innovation auch zahlreiche Antioxidantien wie Vitamin E, Selen, Eisen, Kupfer, Mangan und Beta-Carotin (Provitamin A). Letzteres ist in großen Mengen im Maiskeim enthalten und unterstützt die Sehkraft sowie die Hautregeneration. Die Leinkeimlinge steuern Ballaststoffe für die Verdauung und Omega-3-Fettsäuren bei, denen cholesterinsenkende und entzündungshemmende Wirkung zugeschrieben wird. Und last, but not least, enthält die Keimlingsmischung auch wichtige Mineralstoffe wie Eisen oder Phosphor.

Für gesundheitsbewusste Mehlspeistiger



Erste Wiener Walzmühle Vonwiller GmbH, Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat
T +43 (1) 707 76 91 - 0, F +43 (1) 707 76 91 - 13, office@vonwiller.at
DVR: 0666776, Landesgericht Korneuburg, FN 1201299 k, UID-Nr.: ATU 16099308



Fini's Feinstes Keimkraft ist somit ideal für gesundheitsbewusste „Mehlspeistiger“: Sein Nährstoffgehalt ist nahezu ident mit jenem von Vollkornmehl, Backeigenschaften, Farbe und Geschmack gleichen jedoch konventionelles Weizenmehl. Besonders in Haushalten mit Kindern, denen Vollkornbackwaren oft nicht schmecken, ist Fini's Feinstes Keimkraft daher eine willkommene Alternative.

Rezepte für süße und pikante Köstlichkeiten „mit Keimkraft“ gibt es gratis im Internet unter www.finis-feinstes.at

In neuer Verpackung im Regal

Fini's Feinstes Keimkraft ist ab sofort in neuer Verpackung im Handel erhältlich. „Ziel war es, den Konsumenten eine klare Sortendifferenzierung und leichtere Wiedererkennung zu ermöglichen.“, erläutert Mag. Klaudia *Kopeinig*, Marketingleiterin der Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen, die Beweggründe für den Verpackungs-Relaunch. Darüber hinaus wurde die Gestaltung der Verpackung an die neue Verpackungslinie der Fini's Feinstes-Mehle angepasst. *Kopeinig*: „Werblich unterstützen wir den Relaunch mit einer umfassende Print-Kampagne, bei der Rezepte mit Fini's Feinstes Keimkraft im Mittelpunkt stehen. Parallel zu den klassischen Inseraten werden die KonsumentInnen auch mittels Advertorials über die Vorteile dieser Mehl-Innovation informiert, und auf unserer Website www.finis-feinstes.at bietet eine umfangreiche Rezeptdatenbank Ideen zum Kochen und Backen mit Fini's Feinstes Keimkraft.“

Facts: Fini's Feinstes mit Keimkraft

Universal-Weizenmehl mit Keimlingen (Weizen, Mais, Dinkel, Hirse, Lupine, Luzerne, Hafer, Lein, Erbse, Linse)

Mit dreifacher Naturrein-Garantie: Gentechnikfrei, frei von Zusatzstoffen und streng pestizidkontrolliert

Type W 480

Backungsgröße: 1 kg

Empfohlener Verkaufspreis: 1,49 Euro

Erhältlich in ausgewählten österreichischen Lebensmittelgeschäften

Facts: Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen

Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen beschäftigt 140 Mitarbeiter an den Standorten Schwechat, Rannersdorf, Graz und Salzburg. Jährlich vermahlt die Gruppe rund 200.000 Tonnen Getreide und ist damit die größte heimische Mühlengruppe. Als Vollanbieter beliefert sie Bäcker, Industrie und Lebensmittel-Einzelhandel in Österreich. Die Haushaltsmehle der Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen sind unter den Marken *Fini's Feinstes Naturrein*, *Farina*, *Eselmehl* sowie *Küchenperle* bekannt.

www.qualitaetsmuehlen.at

Beilagen:

Packshot Fini's Feinstes Keimkraft

Rezept „Germteigkranz mit Beerenfüllung“

Abdruck honorarfrei, Fotocredit: Fini's Feinstes Mühle



Erste Wiener Walzmühle Vonwiller GmbH, Schmidgasse 3-7, 2330 Schwechat
T +43 (1) 707 76 91 - 0, F +43 (1) 707 76 91 - 13, office@vonwiller.at
DVR: 0866776, Landesgericht Korneuburg, FN 120199 k, UID-Nr.: ATU 16099308



Pressekontakt:

Dr. Viktor Bauer Public Relations GmbH
Mag. Anita Königer
E-Mail: public.relations@viktorbauer.com
Telefon: (01) 320 95 45-17, Fax: (01) 320 95 45-12



Erste Wiener Walzmühle Vonwiller GmbH, Schmidgasse 3-7, 2310 Schwechat
T +43 (1) 707 76 91 - 0, F +43 (1) 707 76 91 - 13, office@vonwiller.at
DVR: 0866776, Landesgericht Korneuburg, FN 120199 k, UID-Nr.: ATU 16099308

