



## **PRESSEINFORMATION**

### **NOAN erweitert Produktpalette:**

#### **WEISSER BIO TRAUBEN BALSAM ESSIG – ab sofort erhältlich**

**Wien, September 2014** - Feinster Trauben Balsam Essig erweitert ab sofort die Produktfamilie von NOAN. Der vegane, ausschließlich aus österreichischen Bio-Weißweitrauben gewonnene NOAN Trauben Balsam Essig ist ein exklusives Produkt, das mit einer einzigartigen Zusammensetzung aus süßen und zugleich leicht sauren Geschmackselementen (6% Restsäure) für besondere Geschmackserlebnis sorgt.

*„Die raffinierte Verbindung aus süßen und zugleich sauren Geschmackskomponenten – weich und nur leicht süß – das war der überzeugende erste Eindruck bei der Verkostung des fertigen Produktes“,* so Margit & Richard Schweger, Gründer von NOAN.

Der neue NOAN Trauben Balsam Essig entfaltet sein ganz besonderes Aroma am besten wenn er mit Gemüsespeisen und Salaten, Fisch oder weißem Geflügel genossen wird. Mit Hilfe eines speziellen Verfahrens reifen nur die besten Bio-Weißweitrauben zu einem feinen, leicht süßlichen Essig heran. Das charakteristische Aroma wird durch die Beimischung eines eingedickten Traubensaftes am Ende des einjährigen Entstehungsprozesses noch zusätzlich hervorgehoben.

*„Der Trauben Balsam Essig ist die ideale Ergänzung unserer bereits bestehenden Produkte und harmoniert geschmacklich hervorragend mit den NOAN Olivenölen. Im Sinne unserer Firmen-Philosophie setzen wir auch bei unserem neuen Trauben*

*Balsam Essig auf feinste Bio Qualität und Fairness in der Produktion“, so Margit und Richard Schweger, Gründer von NOAN, über das neue Produkt.*

Der neue Essig fügt sich perfekt in die bestehende Produktpalette der drei Olivenöle NOAN DOURO aus Portugal, NOAN CLASSIC aus Griechenland und dem italienischen NOAN Intenso, sowie dem österreichischen NOAN Apfel Balsam Essig ein. Die NOAN Produkte sind bereits im Handel etabliert und kommen international in den besten Restaurants & Hotels zum Einsatz.

Für den Genuss zu Hause: Alle NOAN Produkte sind im Online Shop unter [www.noan.org](http://www.noan.org) erhältlich.

### **Über NOAN**

*Angespornt und überzeugt von der Idee ein nachhaltiges und zukunftsorientiertes Unternehmenskonzept ins Leben zu rufen, gründete das Ehepaar Margit und Richard Schweger 2009 die Marke „NOAN“. NOAN steht für ausgezeichnete Premium Qualität und einen verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Natur. Neben biologischem Anbau und fairen Preisen für die Bauern in den Bezugsländern Griechenland, Italien, Portugal und Österreich setzt sich NOAN für die Förderung von Bildung in benachteiligten Regionen ein. Mit der Widmung des gesamten Gewinnes unterstützt NOAN ausgewählte Kinderbildungsprojekte weltweit.*

*Zahlreiche Spitzenköche in Restaurants wie der Albertina Passage, Motto am Fluss, Cantinetta am Ring oder im Hotel Sacher arbeiten mit den Produkten von NOAN.*

*Der renommierte Flos Olei Award 2014 wählte NOAN unter die 20 besten Olivenölproduzenten weltweit.*

**Nähere Informationen finden Sie unter: [www.noan.org](http://www.noan.org)**

#### **Kontakt:**

bernstein pr

patricia peter, bakk.phil.

junior consultant

0043 664 14 00 584

[pp@bernstein-pr.at](mailto:pp@bernstein-pr.at)

<https://www.bernstein-pr.at>