

Genießen und Gutes tun mit NOAN – seit 10 Jahren!



NOAN feiert: Das österreichische Familienunternehmen NOAN, das mehrfach ausgezeichnete Olivenöle produziert, feiert 2018 sein 10-jähriges Bestehen. Zum Jubiläum wurde ein erfrischendes Zitronen-Olivenöl kreiert, das zu jeder Jahreszeit an warme Sommertage erinnert.

Wien, Mai 2018 – Genuss, Nachhaltigkeit und sozialer Gedanke: Das steht beim österreichischen Familienunternehmen NOAN seit 10 Jahren im Fokus. 2008 entstand aus der Liebe zu Olivenöl und dem Wunsch sozial benachteiligten Kindern zu helfen, eine Art Peperium mobile. Der gesamte Reinerlös wird überregional an Bildungsprojekte für Kinder und Jugendliche spendet. Darunter sind unter anderem das Nachhilfe-Projekt „Wiener Lerntafel“ und der österreichische Verein „Light of Love“, der eine Schule im indischen Varanasi betreut. Im Erntejahr 2017/2018 wird das gesamte Spendenvolumen die unglaubliche Summe von € 200.000,- übersteigen. Um diesen Erfolg und das Jubiläum gebührend zu feiern, wird im Mai ein limitiertes Zitronen-Olivenöl gelauncht.

Produktlaunch: Zitronen-Olivenöl „Lemon“

Die biologischen Olivenöle und Köstlichkeiten von NOAN bekommen exklusive Gesellschaft: Zum 10-jährigen Jubiläum wurde auf Basis des erstgeborenen NOAN Olivenöls „Classic“ ein fruchtig-erfrischendes Zitronen-Olivenöl kreiert, das mit sommerlichem Genuss zu jeder Jahreszeit überzeugt. Das limitierte NOAN „Lemon“

wird in 250 ml Dosen mit edlem Jubiläums-Design abgefüllt und ist ab Ende Mai im NOAN Online-Shop (www.noan.org/noanshop) erhältlich sein.

Griechischer Genuss mit italienischem Temperament

Das Olivenöl extra vergine „Classic“ von der griechischen Halbinsel Pilion, bildet mit seiner elegant-mediterraner Note die Basis des Zitronen-Olivenöls. Für den erfrischenden Geschmack des Sommers sorgen 100% natürlichen Zitronenessenzen. Die dafür verwendeten Zitronen wachsen und reifen unter der sizilianischen Sonne und werden schonend zu puren Extrakten verarbeitet. Diese werden dem Olivenöl erst kurz vor Abfüllung beigemischt, um einen besonders frischen und langanhaltenden Geschmack zu gewährleisten.

NOAN „Lemon“ verfeinert vor allem rotes Fleisch, wie z.B. Lamm, verschiedene Geflügelarten, sowie edle Fische und Krustentiere. Es passt ideal zu Pasta, Salat, Gemüse und süßen Desserts.

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“. Neben biologischem Anbau und fairen Preisen für die Bauern in den Produktionsländern Griechenland, Italien, Portugal und Österreich setzt sich NOAN für die Förderung benachteiligter Kinder ein. Mit der Spende des gesamten Gewinns aus dem Verkauf der Produkte unterstützt NOAN ausgewählte Bildungsprojekte für bedürftige Kinder weltweit. Das alles ist verpackt in ein Lifestyle-Produkt, das durch eine schicke Aufmachung punktet und mit Freude, aber auch einer bewussten Haltung auf den Tisch gestellt wird. NOAN Produkte sind erhältlich im Online-Shop sowie im gehobenen (Bio-)Einzelhandel und bei ausgewählten Handelspartnern. Außerdem arbeiten zahlreiche Spitzenköche in Restaurants wie unter anderen im Steiereck, im Sacher, im Amador (alle 3 Wien) im Hangar-7 (Salzburg) und im Adlon (Berlin), mit den Produkten von NOAN.

Kontakt

NOAN GmbH
Katharina Schwenk
Herbeckstraße 67
A - 1180 Wien
office@noan.org
Tel.: +43 (1) 22 66 000