

Pressemitteilung | 03.04.2018

Öko-Test: "Gut" für Pfanner FAIRTRADE 100% Orangensaft

In der Kategorie "Konventioneller Orangensaft" (aus Orangensaftkonzentrat) erreicht Pfanners Orangensaft mit FAIRTRADE-Siegel als einziges Produkt die Bewertung "Gut".

Faire Arbeit trägt besonders gute Früchte!

Nach den jüngsten Untersuchungsergebnissen des Verbrauchermagazins Öko-Test (Veröffentlichung: 28.03.2018) erhält Pfanners FAIRTRADE 100% Orangensaft als einziges Produkt in der Kategorie der konventionellen Säfte das Gesamturteil "Gut".

Im direkten Vergleich standen 20 Orangensäfte verschiedener Marken. Die Produkte wurden dabei nach den Kriterien *Inhaltsstoffe*, *Geschmack* und *Verpackung* bewertet. Auf den Produkten ausgewiesene Labels wie Bio- oder FAIRTRADE-Siegel flossen zusätzlich in die Beurteilung mit ein.

Pfanner FAIRTRADE 100% Orangensaft überzeugt durch ausgesuchte Premiumqualität, wird ohne Zuckerzusatz hergestellt und ist reich an natürlichem Vitamin C. In der Untersuchung erzielte das Produkt sehr gute Ergebnisse hinsichtlich der Inhaltsstoffe und lieferte gute Werte in den Beurteilungskriterien Sensorik und Label. Der Geschmack wurde als "deutlicher Orangengeschmack, kaum bitter, kaum schalig, sauber, aromatisch, harmonisch und fruchtig" definiert.

Erfolgreiche FAIRTRADE-Partnerschaft seit 17 Jahren

Pfanner pflegt seit 2001 die erfolgreiche Partnerschaft mit FAIRTRADE, ist heute weltweit der volumenstärkste Partner im Saftbereich und bietet mit Abstand das umfangreichste FAIRTRADE-Sortiment an.

Das Unternehmen möchte die Konsumenten mit FAIRTRADE-zertifizierten Produkten für den fairen Handel mit den Entwicklungsländern sensibilisieren. Denn durch die verstärkten Aktivitäten und durch faire Handelsbedingungen können Kleinbauernfamilien sowie Beschäftigte auf Plantagen in den Anbauländern gefördert und ihre Position auf dem Weltmarkt verbessert werden.





Rückfragehinweise für Journalisten:

Bettina Hillberger, Hermann Pfanner Getränke GesmbH

E-Mail: <u>bettina.hillberger@pfanner.com</u> Telefon: +43 (0) 5574 6720-126