

PRESSEMITTEILUNG

## **„Feiner Kräuter-Geruch und edles Aroma“ Kräuteressig von Byodo als Bestes Bio 2023 ausgezeichnet**

**Mühdorf – 07.12.2022: Die Tester\*innen der Schrot&Korn Kundenbefragung haben verkostet und entschieden: Der vegane Kräuteressig von Byodo Naturkost ist Bestes Bio 2023! Damit konnte sich das Bio-Unternehmen aus Mühdorf am Inn zum 5. Mal in Folge die begehrte Auszeichnung sichern.**

Den Byodo Kräuteressig haben 100 ausgewählte Bio-Konsument\*innen zuhause verkostet und anhand eines detaillierten Fragenbogens zu den Kriterien Geschmack, Mundgefühl, Geruch und Verpackung beurteilt. Der Essig konnte dabei in allen Kategorien punkten. So sei er „perfekt, wenn man gerade keine frischen Kräuter im Garten hat“. Auch den milden Geschmack des Kräuteressigs mit 5 % Säure schätzten viele Tester\*innen. Positiv bewertet wurde auch die Verpackung, die nicht nur optisch die Küche ziert, sondern durch ihren speziellen Ausguss eine einfache und genaue Dosierung ermöglicht. Als veganes Produkt eignet sich der Kräuteressig zudem auch für die rein pflanzliche Ernährungsweise. Im Gegensatz zu vielen konventionellen Essigen, die mit tierischer Gelatine geklärt werden, sind die Byodo Essig-Klassiker nur gefiltert.

„Wir freuen uns sehr über das hervorragende Feedback zu unserem feinen Kräuteressig aus 100 % Bio-Zutaten!“, so Byodo Geschäftsführerin Stephanie Moßbacher. „Es zeigt, dass wir das Byodo Genuss-Versprechen an unsere Kund\*innen halten und sich unsere intensive Qualitätsarbeit lohnt.“ Die Byodo Naturkost GmbH versteht sich als Pionier des Bio-Genusses. Schon mit der Gründung im Jahr 1985 ging der Wunsch einher, biologische Lebensmittel und ausgezeichneten Geschmack zu vereinen.

Essig ist seit jeher ein elementarer Bestandteil des Byodo Sortiments. Das Familienunternehmen ist Marktführer im Essig-Segment und führt neben weiteren Essig-Klassikern auch fruchtige Balsamessige sowie italienische Balsamici und Cremas.

*Die Byodo Naturkost GmbH wurde im Jahr 1985 gegründet und ist bis heute ein inhabergeführtes Unternehmen, das ausschließlich Lebensmittel aus 100% biologischen Zutaten aus landwirtschaftlichem Anbau führt. Die Firmenphilosophie folgt „dem gemeinsamen Weg“, der sich aus der Übersetzung des Firmennamens frei aus dem Japanischen ableitet. Die Firma fühlt sich dem Naturkost-Fachhandel mit der Bio-Feinkostmarke Byodo verbunden und beliefert auch Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit der Marke Byodo CateringLine. Aktuell beschäftigt das Unternehmen mit Standort Mühdorf/ Inn 105 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2021 einen Umsatz von ca. 31,7 Mio. Euro. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage [byodo.de](http://byodo.de).*

1.672 Zeichen inkl. Leerzeichen (ohne Copy); Abdruck frei – Belegexemplar erbeten

Fotos / Bildunterschriften:

Byodo Kräuteressig ist Bestes Bio 2023\_Byodo Naturkost:  
Der Byodo Kräuteressig ist mit der Auszeichnung Bestes Bio 2023 geehrt worden.

Ihre Ansprechpartnerin:  
Byodo Naturkost GmbH  
Sabine Gillhuber  
Marketing / PR  
Tel.: 08631/3629-953  
E-Mail: [gillhuber@byodo.de](mailto:gillhuber@byodo.de)