

PRODUKTINFORMATION

Bio-Pasta von Byodo jetzt in Papierverpackung 100 % Genuss in 100 % recyclingfähiger Verpackung

Mühldorf, Sommer 2022: Die Byodo Naturkost GmbH aus Mühldorf stellt im Laufe des Sommers die Verpackung seines italienischen Pasta-Sortiments auf Papier um. Damit bedient das Unternehmen nicht nur die Ansprüche seiner Kunden nach perfektem Genuss und bester Bio-Qualität, sondern zukünftig auch nach einer nachhaltigen Verpackung.

Die Lasagneplatten in heller, Vollkorn- und glutenfreier Variante sowie die Cannelloni waren von Anfang an in einer Kartonverpackung erhältlich. Nun wird auch bei den übrigen Sorten die bisherige plastikreduzierte Verbundverpackung komplett durch eine zu 100 % recyclingfähige Papierverpackung ersetzt, die über die Blaue Tonne im Altpapier entsorgt werden kann und sollte.

Die neue Verpackung für die Bio-Pasta von Byodo besteht aus Papier mit der Zertifizierung „FSC Mix“. Es enthält damit Materialien aus FSC-zertifizierten Wäldern, Recyclingmaterial sowie Material aus kontrollierten Quellen (Controlled Wood). Diese Material-Mischung fördert verantwortungsvolle Waldwirtschaft, indem die parallele Verarbeitung sowohl von zertifiziertem wie auch nicht-zertifiziertem Holz ermöglicht wird.*

Die Pasta-Liebe des Bio-Unternehmens zeigt sich besonders in der Auswahl bester Rohstoffe und dem Byodo Genuss-Versprechen. Für die 19 Hartweizen- und 4 Emmergrießsorten kommt nur sonnengereiftes, italienisches Getreide in 100 % Bio-Qualität in Frage. Es wird stets frisch vermahlen und in Italien zu Pasta weiterverarbeitet. Traditionelle Bronze-Matrizen rauhen die Oberfläche der Nudeln beim Pressen leicht an, so dass sie sich später perfekt mit der Sauce verbinden.

Byodo und seine Pasta – eine deutsch-italienische Liebesgeschichte seit 1992. Vor 20 Jahren brachte die Byodo Naturkost GmbH erstmals und als einer der ersten Hersteller helle Bio-Nudeln auf den Markt. Damals absolut innovativ und erklärungsbedürftig, denn als Bio-Pasta war bis dato ausschließlich die Vollkorn-Variante bekannt. Das Bio-Unternehmen pflegt seitdem eine gute Partnerschaft mit seinen italienischen Pasta-Partnern und hat sich dadurch in den vergangenen zwei Jahrzehnten ein breites Fachwissen in Sachen Pasta angeeignet.

*FSC Deutschland, <https://www.fsc-deutschland.de/wp-content/uploads/FSC-Kennzeichen-Infopapier-Juni2021.pdf>

