



Juice Summit 2018

Kokosnusssaft- eine Chance für die Fruchtsaftindustrie

Weniger Zucker, mehr Mineralien und immer noch: 100 Prozent Saft!



Foto: ©Erik Luntelang

Nürnberg, der 29. Oktober 2018: Vom 16. bis 18. Oktober 2018 fand der größte und wichtigste europäische Gipfel der Fruchtsaftindustrie - der Juice Summit in Antwerpen - statt. Stefan Reiß, CEO der Green Coco Europe GmbH und Mitbegründer der Premiummarke Dr. Antonio Martins, war als Speaker geladen und konnte vor rund 600 Zuhörern das Potential und die Relevanz von Kokoswasser/ Kokosnusssaft für die Branche betonen. Den Entscheidern in der Fruchtsaftindustrie zeigt er einen interessanten Lösungsweg zur Zuckerreduzierung auf. Kokosnusssaft ist durch den hohen Kalium- und geringen Kaloriengehalt vor allem bei Sportlern, Veganern und ernährungsbewussten Konsumenten sehr beliebt – und somit eine ideale Beimischung für Säfte, deren hoher Zuckergehalt den Nerv der Zeit nicht mehr zu treffen scheint.

Seit einiger Zeit steht die Saftbranche in punkto Zuckerdiskussion vor immensen Herausforderungen. Der hohe Zuckergehalt von Orangensaft & Co wird immer mehr an den Pranger gestellt. So enthält Orangensaft mit ca. 8 Gramm Zucker pro 100 ml Saft so viel Zucker wie Cola. Aus diesem Grund verliert der 100%ige Fruchtsaft nicht nur bei einschlägigen Ernährungsberatern, sondern immer mehr bei ernährungsbewussten Konsumenten seinen gesunden Ruf. „Kokosnusssaft kann hier eine Lösung sein und die Thematik deutlich entspannen. Warum Kokosnusssaft nicht Orangensaft beimischen und so Zuckergehalt und Kalorien drastisch senken? Der Fruchtsaftgehalt bleibt auf diese Weise bei 100 Prozent. Die leichten und neutralen Eigenschaften des Kokosnusssaftes überdecken den Geschmack des Orangensaftes nicht. Ich sehe für Saft mit Kokosnusssaft – orientiert an den aktuellen Zahlen der Marktforschungsstudie von Arizton – bis 2023 ein Potential von 297 Millionen Litern“, so bringt Green-Coco CEO Stefan Reiß seine Lösung auf den Punkt.

Kokosnusssaft fügt dem Saft wertvolle Mineralien wie Kalium, Calcium und Magnesium hinzu und diese sind auch als solche deklarierbar. Der Saft der Kokosnuss ist mit 11-19 kcal pro 100 ml der Fruchtsaft mit dem niedrigsten Kaloriengehalt überhaupt. Ein Mischverhältnis von 40% Kokosnusssaft und 60% Orangensaft ergibt 29 Kalorien pro 100 ml, statt wie vorher 42 kcal. So erreicht man also eine Senkung von über 10 Kalorien pro 100ml auf unter 30 kcal im Vergleich zur Pur-Variante – in Zeiten von stetig steigenden Zahlen von Diabetes-Erkrankungen ein Schritt in die richtige Richtung. Auch in Multivitaminsäften würde eine Zugabe von Kokosnusssaft eine deutliche Kalorien- und Zuckerreduzierung bedeuten.

Weitere Fakten sollten die Branche ermutigen sich für diesen Weg zu entscheiden: Laut einer Marktstudie von Arizton soll der Kokoswassermarkt europaweit um 25 % pro Jahr bis 2023 wachsen. Kokossaft ist schon lange kein Nischenprodukt mehr, hat sich als eigenständige Kategorie etabliert und ist in fast jedem Discount zu finden. Supermärkte, wie REWE, haben für ihre Kokossaft-Eigenmarken bereits einen festen Stammplatz in den Regalen.

Die Green Coco Europe GmbH ist seit über 16 Jahren europäischer Kategorieführer im Bereich Bio-Kokosnusssaft. Mit der Bio-Marke Dr. Antonio Martins schreibt sie seitdem Erfolgsgeschichte und positioniert sich zunehmend als Rohwarexperte. Seit 2013 ist der Umsatz aus Marke, Rohwarengeschäft und private label um ca. 81% gestiegen.

Sie haben Fragen? Sie benötigen Fotomaterial oder wollen Stefan Reiß zu diesem Thema interviewen?

Melden Sie sich gerne bei:

Green Coco Europe GmbH

Jelena Stader-Koch

PR & Social Media

pr@green-coco.com

Tel.: 0911/58058890