



## **DIE Lösung für die Fruchtsaftindustrie: Beimischen von Kokossaft**

### **Zuckersenkter und Imageverbesserer macht NutriScore Level B für**

### **Fruchtsäfte möglich – und DAS mit 100 % Saft**

**Nürnberg, den 19. Februar 2020:** Stefan Reiß, CEO der Green Coco Europe GmbH und Mitbegründer der Premiummarke Dr. Antonio Martins, zeigte den Entscheidern in der Fruchtsaftindustrie schon auf dem Juice Summit 2018 einen einfachen Lösungsweg zur Zuckerreduzierung in Säften auf: Beimischen von Kokossaft.



Aktuell bekommt dieser Lösungsvorschlag Rückendeckung vom Bundesministerium für Ernährung. Julia Klöckner appelliert an die Branche und will eine deutliche Senkung des Zuckergehaltes in Fruchtsäften. Die transparente Lebensmittelampel NutriScore soll den Verbraucher klar über den Zuckergehalt in Säften informieren. Das Problem? Die meisten Fruchtsäfte liegen im Bereich C oder oft im kritischen Bereich D. So hat Orangensaft mit ca. 8 Gramm Zucker pro 100 ml Saft sogar so viel Zucker wie Cola und leidet auch aufgrund der aktuellen Diskussionen zunehmend an Imageverlust.

Der NutriScore von Kokosnussaft hingegen liegt durchweg im grünen Segment B und zeigt dem

Verbraucher: Das, was du da trinkst, ist gut und gesund für dich. Kokosnussaft kann also die Lösung für andere Fruchtsäfte sein und das Image stark



zuckerhaltiger Säfte deutlich verbessern. Der tropische Durstlöscher ist durch den hohen Kalium- und geringen Kaloriengehalt vor allem bei Sportlern, Veganern und ernährungsbewussten Konsumenten sehr beliebt. Kokossaft ist eine ideale Beimischung für Säfte, deren Zuckergehalt den Nerv der Zeit nicht mehr trifft und eine Lösung für die Branche, das von der Politik nachhaltig geforderte positive grüne Nutri-Score-Level zu erreichen.

„Kokosnussaft kann hier eine klare Lösung sein und den Zucker- und Kaloriengehalt in Orangensaft, Apfelsaft & Co drastisch senken. Der Fruchtsaftgehalt bleibt auf diese Weise bei 100 Prozent, der NutriScore senkt sich auf das positive Level B und der Hersteller kann dem ernährungsbewussten Verbraucher so wieder signalisieren: Das Produkt ist gut für dich. Gustatorisch gibt es keine Nachteile, denn die leichten und neutralen Eigenschaften des Kokosnussaftes überdecken den Geschmack der Fruchtsäfte hierbei nicht. Ich sehe für Saft mit Kokosnussaft – 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.

Ein positiver Nebeneffekt? Kokosnussaft 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. Beispiel: Ein Mischverhältnis von 40% Kokosnussaft 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 – auch in Zeiten von stetig steigenden Zahlen von Diabetes-Erkrankungen ein Schritt in die richtige Richtung. In Multivitaminsäften würde eine Zugabe von Kokosnussaft ebenfalls 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 18 Jahren europäischer Kategorieführer im Bereich Bio-Kokosnussaft. Mit der Bio-Marke Dr. Antonio Martins schreibt sie seitdem Erfolgsgeschichte und positioniert sich mit ihrer langjährigen Expertise als Rohwarexperte. Seit 2013 ist der Umsatz aus Marke, Rohwarengeschäft und private label um ca. 81% gestiegen. Zu den Kunden der Green Coco Europe GmbH gehören LEH-Größen wie müller und REWE. Die Rohwarenaufbereitung und Abfüllanlagen sind BRC Food und IFS Food 6 higher level zertifiziert. Die Green Coco Europe ist Mitglied im Verband der Fruchtsaftindustrie und darüber hinaus SGF/IRMA zertifiziert.

Bereits Im Herbst 2018 folgte CEO Stefan Reiß einer Einladung des Europäischen Fruchtsaftverbandes und referierte auf dem internationalen JUICE SUMMIT vor 600 Teilnehmern. Dominierender Inhalt: Der niedrige Gehalt von Kalorien und Zucker in Kokossaft (11-19 kcal, 1,9gr Zucker pro 100ml) und die Möglichkeit, den Zucker- und Kaloriengehalt von Fruchtsäften durch Beimischung von Kokossaft drastisch zu reduzieren.



Sie haben Fragen oder benötigen Bildmaterial?

Dann wenden Sie sich gerne an:

**Green Coco Europe GmbH**

**Jelena Stader-Koch**

**PR & Social Media**

[pr@green-coco.com](mailto:pr@green-coco.com)

**Tel.: +49 9 11 5 80 58 89 0**

