

Erfolgreicher Productlaunch: Neues Rapsöl purea® schon bei 6.500 Lebensmittelmärkten erhältlich

- » Starke Distribution bereits nach kurzer Zeit:
10.000 Märkte bis Ende 2019 geplant
- » Erster Flight der TV-Kampagne läuft noch bis
Mitte Oktober 2019

(Ibbenbüren, September 2019) – Die Teutoburger Ölmühle hat mit ihrer neuen Rapsöl-Marke purea® einen äußerst erfolgreichen Marktstart hingelegt: Nach nur wenigen Wochen ist die pure Alternative zu klassischem (raffiniertem) Rapsöl schon bei aktuell 6.500 Lebensmittelmärkten in Deutschland erhältlich. Das ausschließlich in Glasflaschen vertriebene purea® kommt ohne jegliche Chemikalien bei der Herstellung aus. Sanft schälen, kalt pressen und mild dämpfen – das genügt zum Erreichen des neutralen Geschmacks. Und auch den Konsumenten gefällt die neue Marke. „Unsere Handelspartner zeigen sich bisher mit dem Abverkauf sehr zufrieden: purea® dreht sich gut, getrieben auch durch unsere laufende Werbekampagne im TV. Insgesamt investieren wir ein 20-Millionen-Brutto-Spending, um die Marke in den nächsten zwei Jahren nach vorne zu bringen. So erreichen wir mittelfristig rund 80 % der haushaltsführenden Personen“, freut sich Gerd Beilke, der Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle. Dabei hat das Unternehmen noch ambitionierte Pläne: „Bis Ende des Jahres wollen wir in 10.000 Supermärkten stehen.“

Rapsöl ist das meistverkaufte Speiseöl (76,1 Millionen Liter in 2018) in Deutschland – das meiste davon sind heiß raffinierte und mithilfe von Chemikalien extrahierte Öle in 1-Liter-Plastikflaschen für ca. 1 Euro. Gewöhnlich raffinierte Rapsöle sind fast durchsichtig und schmecken nach nichts. Bei der Herstellung solcher Öle entsteht aus schwarzem Raps durch intensive Heißpressung und Extraktion mithilfe von Lösungsmitteln wie technischem Hexan, das sonst in Lacken als Verdünnungsmittel eingesetzt wird, zunächst ein ungenießbares Rohöl. Erst durch den Raffinationsprozess, in dem das Rohöl bei sehr hohen Temperaturen entschleimt, entsäuert, gebleicht und desodoriert wird, entsteht ein verzehrfertiges Produkt.



[Download Bildmaterial](#)



Gerd Beilke, Geschäftsführer der
Teutoburger Ölmühle



purea® – neutraler Geschmack
ganz ohne Chemie

mehr >>

Presseinformation

Nicht so bei purea®: Beim einzigartigen, dreistufigen Aqua-Soft-Verfahren kommt das Öl nicht mit Chemikalien in Kontakt. „Zeit für einen Ölwechsel – die Verbraucher wollen heute eine echte Alternative, die ihnen einen bewussten Genuss ermöglicht und bei der sie wissen, was in ihrem Lebensmittel verarbeitet wurde“, findet Gerd Beilke. „Das zeigen die positiven Rückmeldungen aus dem Markt.“

Mehr Wertschöpfung für den Handel

Die Teutoburger Ölmühle ist Marktführer für kalt gepresste Raps- und Sonnenblumenkernöle und setzt traditionell auf gute Beziehungen und stabile Margen im Lebensmitteleinzelhandel. „Zum Preispunkt von 2,99 Euro ist purea® ein überzeugendes Angebot für jeden Verbraucher – unverfälscht im Geschmack, wertschätzend gegenüber der Umwelt und trotzdem für jeden erschwinglich“, so der Geschäftsführer. Unterstützt wird der Abverkauf noch bis Mitte Oktober mit einer für die Firmengeschichte erstmaligen, großen TV-Präsenz, die mittelfristig rund 80 % der relevanten Haushaltsentscheider in Deutschland erreichen wird.

purea® ist einer qualitativ hochwertigen 750-ml-Leichtglasflasche deutschlandweit in gut sortierten Lebensmittelmärkten erhältlich: Aktuell steht purea® bei rund 6.500 Händlern, darunter auch bei penny, EDEKA, familia, Globus, Kaufland, Metro, real, REWE oder WASGAU.

Weitere Informationen über purea® sind auf der Website <https://purea-oel.de> verfügbar.

Über purea®:

purea® wird hergestellt von der Teutoburger Ölmühle, dem Spezialisten für nachhaltig hergestellte Raps-Kernöle aus geschälter Saat. Die im Jahr 2000 gegründete mittelständische Ölmühle beschäftigt an ihrem Sitz in Ibbenbüren ca. 85 Mitarbeiter und ist mittlerweile der führende Anbieter von kalt gepresstem Raps- und Sonnenblumenkernöl sowie von Leinölen sowohl in konventioneller als auch in Bioqualität. Das Produktsortiment der innovativen Ölmühle aus dem Teutoburger Land ist zu 100 Prozent gentechnikfrei. Für purea® nutzt das Unternehmen ausschließlich Raps aus Deutschland.



Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Florian Hirt

E-Mail: f.hirt@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-10

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN