

Presseinformation

mct-basis-plus – „feel good“ anstatt „krank“ – der neue Weg zu einer „leichten, gesunden Ernährung „

Wörthsee, xy. Februar 2010. Mit neuem Design raus aus der „Krankeschiene“, das möchte die basis GmbH, Spezialist für mittelkettige Fette mit Sitz in Wörthsee ab März 10 erreichen. Die Zeiten, bei denen mct – Fette nur bei schweren Erkrankungen empfohlen wurden sind vorbei, so Jens Bolms, Geschäftsführer der basis GmbH. Heute weiß man, mct – Fette können mehr! Sie werden mittlerweile als Speisefett empfohlen, welches den Organismus entlastet und leichten Genuss verspricht. „Um auch das Verpackungsdesign diesem Trend anzupassen, haben wir dem Sortiment ein völlig neues Gewandt gegeben,“ so Bolms.

Die mct-basis-plus Produktlinie wurde bereits 1996 auf den Markt gebracht, damals vor allem für die Verwendung bei medizinischen Indikationen wie Zöliakie, Krebs, Mukoviszidose und Lympherkkrankungen. Großer Vorteil hier - der Körper benötigt bei der Verdauung von mct-basis-plus keine Lipase und keine Gallensäuren, was eben besonders für Menschen mit Fettstoffwechselproblemen von Bedeutung ist und war. Heute ist man aber in der Forschung viel weiter. „Natürlich erreichen uns die Nachrichten, dass in den USA Produkte mit mct entwickelt werden, die bei Alzheimer helfen sollen“ so Bolms“. Das erschließt natürlich für die Zukunft völlig neue Möglichkeiten, aber darüber hinaus sollte man nicht vergessen, dass mct Fette für uns alle in der täglichen Ernährung nützlich sind“. Noch vor Jahren verteufelt, akzeptiert auch die Fachwelt mittlerweile immer mehr, dass mct – Fette mehr können. „Schlank mit mct – Fett“ ist wieder auf dem Vormarsch, neue Studien scheinen diesen bereits 2001 veröffentlichten Effekt zu bestätigen. Aber auch Sportler schätzen diese schnellen Energiespender immer mehr, die den Organismus innerhalb weniger Minuten mit Power versorgen ohne „auf der Hüfte zu landen.

„Zu der Produktlinie gehören u.a. Margarine und Speiseöle. Die Rezepturen der Artikel wurden kontinuierlich optimiert“, so Bolms, „jetzt haben wir uns auch um das Design gekümmert.

Zusätzlich wird die basis GmbH in den kommenden Wochen einige neue Produkte im Bereich Backwaren auf den Markt bringen, die alle mit der leichtverdaulichen mct-basis-plus Margarine gebacken sind. Dass diese Produkte zusätzlich gluten-, laktose- und

Presseinformation

fructosefrei sind ist beabsichtigt. „Unsere Kunden wollen sich gesund und leicht Ernähren, das muss auch für Naschkatzen möglich sein, die auf die eine oder andere Zutat mit einer Unverträglichkeit reagiert “ so Cornelia Bäumker, Geschäftsführerin der basis GmbH. „Und da Fett ein Geschmacksträger ist, schmecken diese neuen Backwaren einfach wunderbar. Wir verstehen uns mittlerweile als „feel good“ Alternative zu herkömmlichen Fetten und Ölen“ so Bäumker, „und das wollen wir auch in neuen Marktsegmenten umsetzen. Wenn selbst das Thema „glutenfrei“ im LEH und in den Drogeriemärkten großen Anklang findet, scheint es auch einen entsprechenden Bedarf zu geben. Diesen gilt es zu befriedigen – mit leichtverdaulichem Genuss ohne Reue“ so Bäumker abschließend.

Erhältlich sind die mct-basis-plus Produkte im neuen Design ab März in Reformhäusern, über den eigenen Direktvertrieb sowie über diverse Spezialversender für glutenfreie Lebensmittel.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.basisgmbh.com.

Pressekontakt:

Kafka Kommunikation GmbH und Co.KG
Kristina Habermann
Plinganser Str. 8
81369 München
Tel. 0049-89-7675 9434
Fax 0049-89-7675 9435
E-Mail: khabermann@kafka-kommunikation.de