

Ecoduna: Neue Marke Jongerius ecoduna

Chlorella und Spirulina. Das sind die beiden Algensorten, die in einem ein Hektar großen Glashaus in Niederösterreich angebaut werden. In sechs Meter hohen Glasröhren wird tonnenweise das kostbare Superfood produziert. 800.000 Liter Wasser fließen durch die Algenfarm. „Wir produzieren in Niederösterreich hochwertige Mikroalgen in einem einzigartigen System aus Glas mit dem Fokus auf absoluter Reinheit, Qualität und Nachhaltigkeit. Im Vergleich zur marktüblichen Algenherstellung in offenen Teichen, haben wir in den letzten 15 Jahren ein geschlossenes und nachhaltiges System aus Glas entwickelt, um Belastungen durch Pestizide, Jod, Schwermetalle oder andere Schadstoffe ausschließen zu können. Unsere Produkte sind frei von Gentechnik und jeglichen Zusatzstoffen“, so Lisa-Marie Dormayer, Sales & Marketing Manager. Dabei zählen die Algen als wahres Superfood, die Mineralstoffe und Vitamine bis hin zu essentiellen Fettsäuren und Pigmenten liefern.

Dabei bieten die angebotenen Algen-Sorten in Pulverform unzählige Einsatzmöglichkeiten für die Entwicklung von innovativen Lebensmitteln, Nahrungsergänzung und Kosmetik. „Wir können den Nährstoffgehalt in Produkten erhöhen, den Geschmack auf ein neues Level heben und auch die Artikel in faszinierenden Grüntönen tauchen.“


Für den Nahrungsergänzungsmittelmarkt wird das Algenpulver pur in Presslinge gepresst oder in Kombination mit anderen natürlichen Rohstoffen in veganen Kapselhüllen verarbeitet. „Wir bieten für unsere Businesskunden sowohl Pulver, Presslinge und Kapseln in Bulkgebinden, als auch fertig verpackte Private Label Produkte zB. im hochwertigen Violetglas, PET Dosen oder ähnlichem.“

Zuletzt brachte das Unternehmen unter der eigenen Marke „Jongerius ecoduna“ ein Sortiment aus sieben verschiedenen Nahrungsergänzungen für Reformhäuser, Apotheken und Fachgeschäfte auf den Markt. Zusammen mit regionalen Partnern werden aber auch innovative Neuheiten im LEH und Kosmetikbereich entwickelt: So kamen Algen-Nudeln, -Honig, -Gin oder auch -Seifen in die Regale. „Den Anwendungsmöglichkeiten von Algen sind keine Grenzen gesetzt.“

Im Vertriebsfokus steht derzeit der Nahrungsergänzungsmittel- und Lebensmittelmarkt.



LISA-MARIE DORMAYER,
Sales & Marketing
Manager



ALGEN AUS ÖSTERREICH




**Der innovative Rohstoff
für Ihre Lebensmittel**

GESUND. REGIONAL. NACHHALTIG.

Setzen Sie Spirulina und Chlorella Algen als vitaminreiche Zutat für Ihre Produkte ein! Ob Lebensmittel oder Kosmetik, mit Algen bringen Sie Ihre Produkte auf das nächste Level!

Auch maßgeschneiderte Private Label Produkte möglich!

www.jongerius-ecoduna.at



VEGAN OMEGA-3 VITAMIN B12 EISEN & CO.