

Die Produkte der Penny-Eigenmarke sind frei von Milchzucker (Laktose).

Neue Eigenmarke "Free" von Penny

Die Produkte sind laktosefrei, ohne Zucker und Geschmacksverstärker.

WIEN. Die neue Eigenmarke "Free" ist nun bei Penny gelistet und bietet Speisetopfen, Sauerrahm, Joghurt und Frischkäse an, die "free from" (frei von) Milchzucker. Zuckerzusätzen und Geschmacksverstärkern sind. Penny hat dabei laktoseintolerante Konsumenten im Blick, die dafür nicht tiefer in die Geldbörse greifen müssen. Der Lebensmittelhändler gibt zudem an, dass die Produkte aus 100% österreichischer Milch und frei von Gentechnik sind. Laktosein-

Wissenswertes

Intoleranz

Laut Schätzungen der Universität Mainz vertragen in Österreich & Deutschland ca. 15 bis 25% der Erwachsenen keine Milch oder Milchprodukte, in Asien & Afrika 90% oder mehr. Über die Werte wird aber diskutiert

Alternativen

Penny versucht, die Lücke der Nicht-Milchtrinker zu schließen und bietet unter der Marke "Free" vier laktosefreie Produkte an: Speisetopfen Joahurt Sauerrahm und Frischkäse

toleranz gehört zu den am häufigsten auftretenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten, und der Trend zeigt, dass die Zahl der Betroffenen weiter steigt.

Günstige Milch-Alternative

Wer Laktose aufgrund des fehlenden Verdauungsenzyms Laktase nicht verträgt, muss weitgehend auf Milch, Joghurt usw. verzichten. Penny möchte mit der neuen Eigenmarke "Free" Kunden abholen, die sich laktosefrei ernähren wollen oder

Für Brigitte Brunner, Geschäftsleitung Penny, ist es daher ein logischer Schritt, ernährungssensiblen Kunden mit den Free-Produkten eine preisgünstige Alternative anzubieten: "Wir haben hier auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden reagiert und freuen uns sehr, dass wir mit Free unsere Produktpalette für den g'scheiten, täglichen Einkauf erweitern können." Aktuell sind Speisetopfen, Joghurt, Sauerrahm und Frischkäse unter der neuen Eigenmarke in allen Penny-Filialen erhältlich. (red)



