



Presseaussendung Unverschwendet

Überschüsse regional verfeinert

Nachhaltiges Wiener Unternehmen Unverschwendet und Gölles Manufaktur aus der Steiermark produzieren gemeinsam ein herzhaftes Zwiebel & Gölles Rotweinessig Confit.

Bei der neuesten Produktkreation von Unverschwendet trifft süße Zwiebel auf die ausgewogene Säure des, im Eichenfass gereiften, Rotweinessigs aus der Gölles Manufaktur Riegersburg. Daraus entsteht ein köstliches & herzhaftes Zwiebel Confit, passend als Highlight zu Käse, Fleisch und Gemüsegerichten.

Die Herkunft jener Rohwaren, die bei Unverschwendet aus Überschüssen ausschließlich aus heimischem oder regionalem Anbau kommen, ebenso wie die regionale Verarbeitung zum Feinkostglas, sind genauso wichtig wie die Zutaten, die mit in das Glas kommen. "Wir sind überglücklich für unser neues herzhaftes Produkt den feinen Rotweinessig aus dem Traditionsunternehmen Gölles gewonnen zu haben." freuen sich Cornelia und Andreas Diesenreiter. Unverschwendet legt großen Wert auf Regionalität, Handwerk und höchste Qualität und hat nun mit der Gölles Manufaktur aus der Steiermark einen tollen Lieferanten für die veredelnde Essigzutat gefunden. Alois Gölles betont „Seit vielen Jahren setzen wir in der Manufaktur Gölles auf Nachhaltigkeit: Wir heizen mit nachwachsenden Rohstoffen aus unseren eigenen Wäldern rund um Riegersburg, bauen auf ganzheitliche Verwertung unseres Obstes, nutzen Wärmerückgewinnung im Brennprozess, Solarenergie und vieles mehr. Umso mehr freut es uns nun mit Unverschwendet eine kreative kulinarische Lösung gegen Lebensmittelverschwendung zu unterstützen.“ Die Manufaktur Gölles besteht nun schon in dritter Generation und ist bekannt für ausgezeichnete Edelbrände und feine Essige.

Unverschwendet wurde im März 2016 von den Geschwistern Cornelia und Andreas Diesenreiter gegründet und wird seither vom Schwendermarkt in Wien aus geführt. Die Mission ist ganz klar: Ein größtmöglicher Impact im Bereich Lebensmittelüberschüsse.

Über 10 Millionen Kilo in bester Qualität wurden Unverschwendet seither angeboten, welche aus den unterschiedlichsten Gründen weggeworfen werden: die Früchte sind etwa zu groß, zu klein, zum falschen Zeitpunkt reif, haben nicht die richtige Farbe oder sind einfach nur zu viel. Daraus wird beste Feinkost, wie etwa Marmelade, Sirup, Chutney oder Senf hergestellt, die sich wunderbar als nachhaltige Geschenke für jegliche Anlässe eignen.

Kontakt & Pressefotos

Rückfragen und Interviewanfragen gerne an:

Christina Seitz (Team Lead Marketing Unverschwendet)

presse@unverschwendet.at - www.unverschwendet.at

Alle Fotos in voller Auflösung:

<https://bit.ly/PA-GoellesUnverschwendet>

Fotocredit: "Unverschwendet"

Bilder:







