

31.01.2022

Produktinnovation: BILLA und NEOH kreieren Torte ohne Zuckerzusatz



01_BILLA_NEOH_Torte

Adel Hafizovic (Chief Sales Officer und Co-Founder von NEOH) und Eva-Maria Kaiser (gewerberechtliche Geschäftsführerin der BILLA Marktkonditorei) freuen sich über die neue Torte im Sortiment.

©BILLA AG / Robert Harson, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei

Das neue Naschen – nämlich süß im Geschmack aber ganz ohne zugesetzten Zucker – verspricht die Wiener Start-Up Marke NEOH. Seit einigen Jahren schon sind die Schokoriegel ohne Zusatz von Zucker in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen bei BILLA und BILLA PLUS erhältlich und bei den Kund:innen ein beliebter und gesunder Snack für zwischendurch. Nun folgt der nächste Clou: Gemeinsam mit BILLA hat NEOH eine Torte kreiert, bei der Zucker durch pflanzliche Ballaststoffe ersetzt wird. Die NEOH

Cream Cake besteht aus einem Nuss-Tortenboden, luftig-leichter Vanille-Creme und einer Schokoglasur mit Protein-Crispys und Mandeln und wird von den Konditor:innen der BILLA PLUS Marktkonditorei jeden Tag frisch in den Märkten gebacken.

- **NEOH Cream Cake ist ab sofort exklusiv in allen 141 BILLA PLUS Märkten erhältlich**
- **Frisch und vor Ort von den Konditor:innen der Marktkonditorei gebacken**
- **Statt Zucker kommen vorwiegend pflanzliche Ballaststoffe zum Einsatz**

Wr. Neudorf, 31. Jänner 2022 – Das neue Naschen – nämlich süß im Geschmack aber ganz ohne zugesetzten Zucker – verspricht die Wiener Start-Up Marke NEOH. Seit einigen Jahren schon sind die Schokoriegel ohne Zusatz von Zucker in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen bei BILLA und BILLA PLUS erhältlich und bei den Kund:innen ein beliebter und gesunder Snack für zwischendurch. Nun folgt der nächste Clou: Gemeinsam mit BILLA hat NEOH eine Torte kreiert, bei der Zucker durch pflanzliche Ballaststoffe ersetzt wird. Die NEOH Cream Cake besteht aus einem Nuss-Tortenboden, luftig-leichter Vanille-Creme und einer Schokoglasur mit Protein-Crispys und Mandeln und wird von den Konditor:innen der BILLA PLUS Marktkonditorei jeden Tag frisch in den Märkten gebacken.

Eva-Maria Kaiser, gewerberechtliche Geschäftsführerin BILLA Marktkonditorei, war federführend bei der Entwicklung der NEOH Torte und freut sich über die gesunde Produktinnovation: „In der Marktkonditorei backen unsere ausgebildeten Konditor:innen täglich eine Vielzahl an Torten, Kuchen und andere süße Köstlichkeiten. Auch für alternative Ernährungsformen haben wir ein breitgefächertes Angebot – von low carb über weizenfrei, lactosefrei über vegan bis hin zu Produkten aus Dinkel oder Urkorn. Die NEOH Torte ergänzt diese Auswahl perfekt und lädt all jene zum süßen Genuss ein, denen eine bewusste Ernährung am Herzen liegt.“

Die neue NEOH Cream Cake hält, was auch die NEOH Protein-Riegeln versprechen, nämlich: 100 % Geschmackserlebnis, kein raffiniertes Zucker, hoher Ballaststoffanteil, wenig Kalorien, hoher Proteingehalt mit einer breiten Aminosäurenbalance, kein Palmöl und Rohstoffe, die den Zucker nachhaltig ersetzen. „Zucker sorgt im Körper für einen kurzen Energie-Kick, doch dieser hält nur flüchtig an und sämtliche positiven Effekte verlieren schnell wieder ihre Wirkung. Nervigen Blutzuckerspitzen und Heißhungerattacken möchten wir mit unserer geheimen Zuckeraustauschformel entgegenwirken“, erklärt Manuel Zeller von NEOH und ergänzt: „Wir tüfteln schon länger an der Erweiterung unseres Sortiments und sind sehr stolz auf unsere neueste Kreation – die NEOH Cream Cake. Mit BILLA PLUS haben wir den perfekten Kooperationspartner gefunden, da in den Marktkonditoreien die Torten jeden Tag frisch und direkt vor Ort produziert werden können.“

Die NEOH Cream Cake ist um 24,90 Euro exklusiv in allen 141 BILLA PLUS Märkten in Österreich erhältlich. Auch einzelne Stücke können als NEOH Cream Cut um 2,99 Euro

gekauft werden.

Handgemachtes aus der Marktkonditorei

In den BILLA PLUS Marktkonditoreien setzen die 300 Meisterkonditor:innen auf beste Zutaten, traditionelle Rezepturen und höchste Qualität. Von der klassischen Sachertorte, über die leichte Joghurtschnitte bis hin zur süßen Himbeer-Royal-Tartelette werden wöchentlich rund 30 verschiedene Mehlspeisen gebacken. 2.300 Kilo Mehl, 1.100 Eier und 1.200 Liter Schlagobers werden dafür pro Woche benötigt. Am beliebtesten ist dabei die Cremeschnitte – 17.000 Stück werden davon pro Monat verkauft. Die BILLA PLUS Konditor:innen erfüllen auch gerne individuelle Spezialanfertigungen und stehen mit Rat und Tat bei Bestellung und Einkauf zur Seite.

Infotext

Seit 66 Jahren gehört BILLA einfach zu Österreich. Damals wie heute setzt sich BILLA für Lösungen ein mit dem Ziel, allen ein volleres Leben zu ermöglichen. Mit über 20.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern liefert BILLA Tag für Tag in 1.100 Filialen und im BILLA Online Shop Produkte in hervorragender Qualität und zu einem familienfreundlichen Preis. Das BILLA Sortiment reicht von einer breiten Palette an Markenartikeln bis zu den erfolgreichen Eigenmarken. Darunter die Ja! Natürlich Bio-Produkte, die hochwertige BILLA Eigenmarke und die Diskontlinie clever®. BILLA entwickelt sein Produkt- und Serviceangebot ständig weiter, um den individuellen Bedürfnissen der Menschen in Österreich gerecht zu werden und ihnen tagtäglich ein Leben voller Genuss und Leichtigkeit zu ermöglichen. BILLA gehört zur REWE International AG, einem der größten Lebensmittelhändler Europas. Nachhaltigkeit hat BILLA in seiner Unternehmensstrategie umfassend verankert: Heute sind schon viele der 1.100 BILLA Filialen in Österreich energieeffizient. BILLA ist seit Mai 2019 Teil des jö Bonus Clubs, dem größten Multipartnerprogramm Österreichs. BILLA ist Vorreiter im heimischen Online-Lebensmittelhandel und mit seinem Online Shop als einziger Vollsortimenter des Landes in der Lage, österreichische Haushalte persönlich zu beliefern. Kunden, die im BILLA Online Shop bestellen, können in Click & Collect Filialen ihren Einkauf frisch und fertig verpackt abholen, ohne an der Kassa warten zu müssen. Damit ist BILLA ein wichtiger Nahversorger, der weiß, was das Leben voller macht.

Mehr Infos unter: <https://www.billa.at> (<https://www.billa.at>)

Kontakt

Team Mediarelations

REWE International AG

IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16

2355 Wiener Neudorf

Tel: [+43 2236 600 5265](tel:+4322366005265) (tel:+4322366005265)

E-Mail: mediarelations@rewe-group.at (mailto:mediarelations@rewe-group.at)

Downloads



01_BILLA_NEOH_Torte

Adel Hafizovic (Chief Sales Officer und Co-Founder von NEOH) und Eva-Maria Kaiser (gewerberechtliche Geschäftsführerin der BILLA Marktkonditorei) freuen sich über die neue Torte im Sortiment.

© BILLA AG / Robert Harson, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei



02_BILLA_NEOH_Torte

Die NEOH Cream Cake ist exklusiv in allen 141 BILLA PLUS Märkten in Österreich erhältlich.

© BILLA AG / Robert Harson, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei



03_BILLA_NEOH_Torte

Die neue Kreation besteht aus einem Nuss-Tortenboden, luftig-leichter Vanille-Creme und einer Schokoglasur mit Protein-Crispys und Mandeln.

© BILLA AG / Robert Harson, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei



04_BILLA_NEOH_Torte

Die NEOH Torte wird jeden Tag frisch in den BILLA PLUS Marktkonditoreien gebacken.

© BILLA AG / Robert Harson, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei



05_BILLA_NEOH_Torte

Die NEOH Torte wird jeden Tag frisch in den BILLA PLUS Marktkonditoreien gebacken.

© BILLA AG / Robert Harson, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei