

## MEDIENMITTEILUNG

### **Caotina Crème Chocolat mit Schweizer Raps- statt Palmöl; weil nachhaltig einfach besser ist**

Neuenegg, 26. Februar 2020 - Die Schweizer Nahrungsmittelproduzentin Wander produziert neu den Brotaufstrich Caotina Crème Chocolat palmölfrei und verwendet stattdessen Schweizer Rapsöl. Mit dieser Massnahme ist die gesamte Produktpalette von Caotina ohne Palmöl erhältlich. Dies ist ein wichtiger Schritt für Wander, die ihre Produkte bis 2021 komplett palmölfrei herstellen will. Bereits im November letzten Jahres hat das Unternehmen diese Umstellung angestossen, indem es im Brotaufstrich Ovomaltine Crunchy Cream das Palmöl mit Schweizer Rapsöl ersetzt hat.

#### **0% Palmöl - 100% nachhaltiger Genuss**

Die Nahrungsmittelherstellerin Wander geht einen weiteren wichtigen Schritt in ihrem Vorhaben, ihre Produkte bis 2021 komplett palmölfrei herzustellen. Sie ersetzt das Palmöl im Brotaufstrich Caotina Crème Chocolat komplett durch Schweizer Rapsöl. „Wir wollen unseren Konsumenten nach Möglichkeit Produkte mit einheimischen Rohstoffen anbieten“, betont CEO Arnold Furtwaengler. „Für uns sind beim Schweizer Rapsöl die kürzeren Transportwege ausschlaggebend. Anstatt den Rohstoff einen Weg um die halbe Welt zurücklegen zu lassen, beziehen wir ihn nur noch in einem Radius von maximal 200 Kilometer“, sagt Furtwaengler weiter. Im Verlauf der nächsten zwei Jahre wird das Palmöl auch bei den restlichen Wander Produkten verschwinden. Dieses Vorhaben hat Caotina bereits umgesetzt – die gesamte Produktpalette ist nun komplett palmölfrei. In Kombination mit dem palmölfreien Ovomaltine Brotaufstrich gelingt es Wander, ihren gesamten Palmölverbrauch bereits jetzt um über 80 Prozent zu reduzieren.

#### **Caotina enthält jetzt noch mehr Schweiz**

Ab sofort stehen die Gläser von Caotina Crème Chocolat ohne Palmöl in den Regalen. Wander legt grundsätzlich bei der Auswahl ihrer Rohstoffe viel Wert auf Nachhaltigkeit und Schweizer Qualität - Milch, Zucker und Schokolade stammen aus hiesiger Produktion. Nebst den Rohstoffen punktet Wander gegenüber Mitbewerbern auch mit der Herstellung, die hierzulande stattfindet. „Indem wir einheimisches Rapsöl einsetzen und den Caotina Brotaufstrich in der Schweiz produzieren, bieten wir unseren Kunden einen echten Schweizer Brotaufstrich. Das ist für uns nachhaltig“, sagt CEO Arnold Furtwaengler.

Die Medienmitteilung (PDF) und Fotos sind unter <https://www.wander.ch/unternehmen/medien/medienmitteilungen> zum freien Download bereitgestellt.

**Weitere Informationen:** Medienstelle Wander AG, Helena Meier, Tel: 031 377 23 77, E-Mail: [media@wander.ch](mailto:media@wander.ch)



**Wander AG**  
Medienstelle  
Helena Meier  
Fabrikstrasse 10  
CH-3176 Neuenegg  
www.wander.ch

Tel. +41 (0)31 377 23 77  
Fax +41 (0)31 377 21 10  
media@wander.ch

**Caotina** – Mit Caotina lancierte Wander 1963 die erste und einzige Schweizer Schokolade, die man trinken kann. Dank ihrer unerreichten Löslichkeit in heisser und kalter Milch bietet sie feinsten Schokoladengenuss. Seit 2005 ist Caotina Pulver zusätzlich in „Noir“ und „Blanc“ erhältlich.

