



D'Angelo Pasta GmbH · Werner-von-Siemens-Straße 39 · 66793 Saarwellingen

## PRESSEMITTEILUNG

### Presse und Öffentlichkeitsarbeit

Ihre Ansprechpartnerin:

Sabine Ehrlich

mobil +49 (0)163 604 38 17

s.ehrlich@dangelo.de

Donnerstag, 25. August 2011

## D'Angelo Premiumpasta auf dem Vormarsch Ausbau des Vertriebsnetzes – Markenaufbau – neue Strategien

*Saarwellingen.* Viel hat sie sich vorgenommen, die Führungsmannschaft des saarländischen Biopasta-Unternehmens, die seit Anfang 2011 nun intensiv am Aufbau und Ausbau Ihrer Eigenmarke „D'Angelo“ arbeitet. „Wir wissen, dass noch viel Arbeit vor uns liegt, doch bei den wichtigsten Großhändlern, z. B. Weiling und Dennree, sind wir bereits gelistet“, so Geschäftsführer Helmut Strupp. Um nun unter eigener „Flagge“ in der Naturkostszene Fuß zu fassen, setzt das innovative Traditionsunternehmen alles daran, sein Vertriebsnetz für den Naturkostfachhandel weiter auszubauen. Auch der Ausbau der Marke wird weiter vorangetrieben, so dass ab 2012 mit umfassender Werbeunterstützung gerechnet werden kann.

Das D'Angelo Biopasta-Sortiment, deckt mit seinen acht Sorten alle (Fein)Geschmäcker ab. Verschiedene Formen, gefüllt und ungefüllt, sorgen dabei für Vielfalt und Abwechslung. Die Pasta wird ohne Ei hergestellt; die Füllungen sind vegetarisch, z. T. vegan. So erfüllt D'Angelo mit seiner Pastaserie alle Anforderungen an die moderne, ernährungsbewusste und anspruchsvolle Küche.

„Semifrisch“ ist übrigens ein eigens von D'Angelo geprägter Begriff, und bedeutet im übertragenen Sinne „halbfrisch“. Mit ihren 30% Feuchtgehalt ist die Pasta nämlich noch weich und gehört keinesfalls zu den Trockenprodukten. Das Wesentliche - und bis heute Unerreichte - ist jedoch die lange Haltbarkeit. Semifrische Pasta lässt sich bei Raumtemperatur lagern und ist dabei zwölf Monate haltbar; Konkurrenzprodukte erreichen hier mal gerade 3 Monate MHD.

Für den Handel bedeutet das: Ein sicheres, konkurrenzloses (Halb)Frischeprodukt im Trockenregal als Pendant zum Überangebot im Kühlbereich. So sind auch mal umsatzstarke Sonderplatzierungen möglich.

D'Angelo Pasta wurde 1983 von als Pasta-Manufaktur gegründet und hat bereits drei Jahre später seine Produktion komplett auf Bio umgestellt. So zählt das Unternehmen mit seinen 25 Bio-Jahren zu den Pionieren der Branche. Geführt wird das Unternehmen von Susanne D'Angelo und Helmut Strupp zusammen mit 21 Mitarbeitern. Als Ausbildungsbetrieb bildet D'Angelo Fachkräfte für Lebensmitteltechnik und Bürokaufleute aus.

Mit freundlichen Grüßen



**Sabine Ehrlich**  
Pressesprecherin

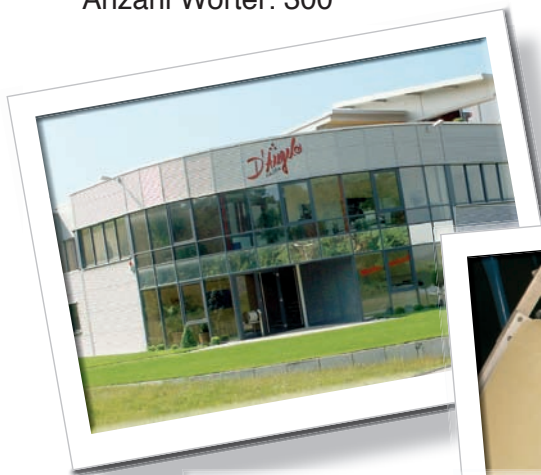
Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse werden Ihnen auf Anfrage gerne kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Bitte richten Sie Ihre Anfrage direkt an:  
[s.ehrlich@dangelo.de](mailto:s.ehrlich@dangelo.de)

Zur Veröffentlichung, honorarfrei. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.

Anzahl Zeichen: 2245 (inkl. Leerzeichen)

Anzahl Wörter: 300



**D'Angelo Pasta GmbH**  
Werner-von-Siemens-Str. 39  
66793 Saarwellingen  
Fon +49 (0) 6838 98 61 0  
Fax +49 (0) 6838 98 61 20  
[info@dangelo.de](mailto:info@dangelo.de)  
[www.dangelo.de](http://www.dangelo.de)