

EEN HAPJE FRISSE LUCHT IN EEN MUNTJE GEBALD

Jarige Ricola lanceert kruidenpastilles Activ'Air: Strong Menthol & Icy Lemon



Een kleine maar krachtige golf van frisheid, daarop trakteert Activ'Air van Ricola je. De nieuwe kruidenpastilles geven je het gevoel van vrijer te ademen. Ideaal om je te wapenen tegen een opkomende verkoudheid... of gewoon om een moeilijke dag door te komen. Met de lancering van het assortiment, in de smaken Strong Menthol en Icy Lemon, viert Ricola meteen ook zijn 90e verjaardag. Of hoe een geheim familie-recept van 13 Zwitserse planten nog altijd in de smaak valt.

NIEUWE KRUIDENPASTILLES ACTIV'AIR

De nieuwe ronde bonbons van Ricola combineren het beste uit de Zwitserse bergen – de befaamde mix van 13 inheemse kruiden en planten – met essentiële muntolie en citroensapconcentraat. Het resultaat is een suikervrije pastille die je vrijer laat ademen: Activ'Air. Die bevrijdende en verfrissende sensatie is vooral te danken aan de hoge concentratie van krachtige, natuurlijke ingrediënten zoals mentol.

Het nieuwe assortiment telt twee smaken: Strong Menthol en Icy Lemon. Net als alle andere kruidenpastilles van Ricola kent Activ'Air een zorgvuldig productieproces dat begint bij een ecologische en duurzame teelt van gewassen in de Zwitserse bergen. De kruidenmix is gekend, maar tot vandaag blijft de precieze samenstelling van het familie-recept een goed bewaard geheim. De 13 planten van de Ricola-formule staan stuk voor stuk bekend om hun intense aroma en heilzame werking: malrove, kleine bevernel, ereprijs, heemst, vrouwenmantel, vlierbloesem, kaasjeskruid, pepermunt, salie, duizendblad, sleutelbloem, weegbree en tijm.



Ricola Activ'Air (Strong Menthol en Icy Lemon) is vanaf september 2020 verkrijgbaar in vrijwel alle supermarkten. Richtprijs : 2,50€ voor doosje van 50 gr. 5€ voor 2 doosjes van 50 gr.

90 JAAR RICOLA, EEN DUURZAAM FAMILIEVERHAAL

Met de lancering van de nieuwe muntjes Activ'Air viert Ricola meteen ook haar 90e verjaardag. Het familieverhaal begon in 1930 met de plantenpassie van banketbakker Emil Richterich die een typisch Zwitsers snoepje wilde creëren. De inheemse planten van Ricola's Original werden destijds geplukt in en rond het geboortedorp van het bedrijf, Laufen. Vandaag worden de kruiden in vijf regio's van Zwitserland geoogst. Honderden ervaren telers onderhouden de kleine planten op de uitzonderlijke gronden van de Zwitserse bergen. Het is uit die rijke bodem dat de Ricola-bonbons hun kracht putten.



Wist je trouwens dat...

... **Ricola jaarlijks zo'n 7 miljard kruidenbonbons produceert in haar fabriek in Laufen?** Goed voor een jaarlijkse verwerking van 1.400 ton verse kruiden.

... **Ricola al 90 jaar een pionier in duurzame teelt is?** Het kweken van de vele plantsoorten, gebruikt voor 45 soorten bonbons, gebeurt milieuvriendelijk en biologisch – dus zonder pesticiden, herbiciden, fungiciden of kunstmest. Het ruige en bergachtige klimaat garandeert de zuiverheid en groeikracht van de Ricola-planten.

... **de Ricola-kruiden via een ondergrondse route van het kruidencentrum naar de productieafdeling reizen?** Het transport van de vers geoogste kruiden moet snel gebeuren, om de intensiteit van de aroma's en de heilzame werking van de planten te behouden.

... **we pepermint, volgens de Griekse mythologie, te danken hebben aan een verliefde god van de onderwereld?** Hades was getrouwd met Persephone, maar werd verliefd op de nimf Minthe. Van woede vertrapte Persephone de jonge Minthe. Hades raapte de stukjes van de nimf op en strooide ze uit op een berg, waar ze in geurende munt veranderden...

Over Ricola – www.ricola.com

Opgericht in 1930 door meesterbakker Emil Richterich, heeft het bedrijf Ricola ongeveer zestig soorten snoep en kruidenthee ontwikkeld op basis van een mengsel van 13 planten, die bijna onveranderd bleven sinds 1940. Het familiebedrijf, dat tegenwoordig wordt gerund door Thomas Meier, is een echt succesverhaal: de confiserie kent grote bijval in meer dan 50 landen en gesmaakt door de grootste wereldsterren. Het originele recept, dat geheim is gebleven, combineert in combinatie met andere smaken, afhankelijk van het product, voordelen voor de stem en keel of zorgt gewoon voor een verfrissende adem. In België zijn er 13 smaken beschikbaar. Streng selectie van locaties en respect voor ecologische teeltmethoden maken deel uit van het DNA van Ricola. Lokale verankering, een toewijding aan traditionele waarden, gecombineerd met een gevoel voor kwaliteit en de wil om te innoveren, staan aan de basis van het succes van dit Zwitserse merk.

Voor meer info

Hilde Meus – RCA – 0497 69 51 07