



## BASISINFORMATION

### **Valensina: natürlicher Fruchtsaftgenuss sonnengereifter Früchte**

Fruchtsaft aus Früchten in höchster Qualität, die ausreichend Zeit und viel Sonnenschein zum Reifen bekommen, dadurch wurde Valensina zu einer der beliebtesten Fruchtsaftmarken deutschlandweit. Seit 1966 schätzen die zahlreichen, treuen Kunden Natürlichkeit, Frische, Aroma und Qualität der Fruchtsäfte. Zum umfassenden Sortiment zählen sowohl ungekühlte (ambient) als auch gekühlte (chilled) Fruchtsäfte, die zu 100% natürlich sind.

### **Von frischen Früchten zu Premium Orangensaft: Die Geschichte von Valensina**

„Onkel Dittmeyer“ ist als die Werbefigur von Valensina bekannt und eng mit der Marke verknüpft geworden: mit Strohhut auf einer Plantage beim Ernten der besonders lange gereiften, saftigen Orangen. Doch Rolf H. Dittmeyer war mehr als nur das Werbegesicht von Valensina, er war ein tatkräftiger Visionär. So baute er 1955 für den Lebensmittelgroßhändler Edeka ein Vertriebsnetz für Frischfrüchte auf. Dabei kam ihm in den 60er-Jahren die Idee, Fruchtsäfte direkt in den Ernteländern in Flaschen abzufüllen, um möglichst frische Säfte von bester Qualität zu gewinnen. Seine Frau Hannelore steuerte den Namen für den Fruchtsaft bei: eine Kombination aus der Valencia-Orange, der Hauptsorte für Saftorangen und des Wortes Apfelsine. Die Marke Valensina war geboren.

### **Verarbeitung und Sorte machen den Unterschied**

Damals wie heute ist die Qualität des Fruchtsaftes entscheidend. Nach dem natürlichen Reifeprozess werden die sonnengereiften Früchte von Hand gepflückt, innerhalb kürzester Zeit frisch gepresst und schonend weiterverarbeitet. Die von Valensina hauptsächlich verwendete Orangensorte Valencia ist besonders intensiv im Geschmack. Alle Valensina Fruchtsäfte sind zu 100 Prozent natürlich, vegan und enthalten ausschließlich den Fruchtzucker der verwendeten Früchte. Die Valensina Nektare sind mit etwas mildem Blütenhonig verfeinert und daher vegetarisch.



Nur durch diese Faktoren kann der unverfälschte, natürliche und authentische Geschmack der reifen Früchte in Flaschen abgefüllt genossen werden.

### **Die Philosophie von Valensina: Zeit kann man schmecken**

Das Erfolgsrezept für Fruchtsäfte in höchster Qualität scheint simpel: Zeit. Doch es steckt mehr dahinter. Bei der Reifung der sorgfältig ausgewählten Früchte setzt Valensina viel Vertrauen in die Natur, die bekanntlich ihrem eigenen Rhythmus folgt. So bekommen die Valensina-Orangen extra viel Zeit zum Reifen. Erst nach viel natürlicher Sonnenreife mit einer zweiten Blütenphase ist der richtige Zeitpunkt für die aufwendige Ernte per Hand gekommen. So gedeihen die sonnengereiften Früchte für die hochwertigen Fruchtsäfte von Valensina.

### **Valensina: Mehr als nur Orangensäfte**

Die Marke Valensina steht seit 1966 für Orangensaft aus sonnengereiften Früchten, unverfälschten und reichhaltigen Genuss, der sich durch 100% Frische und Natürlichkeit auszeichnet. Kein Wunder, dass der Fruchtsafthersteller mit der Kernkompetenz Orangensaft zu den bekanntesten Marken für Fruchtsäfte zählt. Doch Valensina vertreibt nicht nur Orangensaft ; die große Produktvielfalt hat wesentlich mehr zu bieten: gekühlt und ungekühlt, Mono-Fruchtsäfte und Multi-Vitamin-Fruchtsäfte, Direktsäfte und Nektare, Frühstückssäfte und milde Sorten sowie saisonale Fruchtsäfte als limited Editions. Egal, ob Frühstücks-Orange am Morgen, einen milden Fruchtmix am Mittag oder Pink Grapefruit am Abend – die Fruchtsäfte von Valensina sind ein natürlicher Fruchtgenuss zu jeder Uhrzeit, für jeden Tag.

### **Nachhaltigkeitsversprechen von Valensina**

Bei jedem Arbeitsschritt legt Valensina größten Wert auf Respekt vor Mensch und Natur und hat daher ein ressourcensparendes Energie-Management entwickelt. Die Unternehmenszentrale sowie alle Produktionsstandorte sind nach ISO 50001 zertifiziert. Diese Zertifizierung zielt darauf ab, energiebezogene Leistungen zu verbessern, wodurch sowohl die Energieeffizienz als auch die Energienutzung



optimiert werden. Dabei verfolgt Valensina verschiedene Ansatzpunkte: Am Standort Mönchengladbach wird eine eigene Biogasanlage betrieben, die die Heizanlage sowie Produktion mit Energie versorgt. Der Standort Vechta verfügt über drei eigene Brunnen, mit deren Hilfe das Wasser nach einer modernen Wasseraufbereitung für die Fruchtsaftherstellung genutzt wird. Dank eines eigenen Klärwerks wird das Abwasser anschließend aufbereitet und der Natur über einen Bachzulauf zurückgeführt. Zudem schult das Werk seine Mitarbeiter regelmäßig zum Thema Abfall- und Wertstoffmanagement. Wichtige Grundsteine der Zusammenarbeit innerhalb der Valensina GmbH sind faire Produktions- und Arbeitsbedingungen; jeder der etwa 390 Mitarbeiter wird selbstverständlich gleich und mit Respekt behandelt.

Weitere Informationen: [www.valensina.de](http://www.valensina.de)

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41,  
[fischer@kommunikationpur.com](mailto:fischer@kommunikationpur.com)