

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



BIOFACH 2018: “Meet the newcomers”

Little Leaf: Neu – Babybrei aus dem Kühlregal

Nachwuchs erweitert das Innovationspotential: Nach der Geburt ihrer Tochter entwickelte Catering-Spezialistin Sandra Peralta unter der Marke Little Leaf ein Konzept für frische und geschmackvolle Beikost.

Gläschen oder selber kochen - vor dieser Frage stehen viele junge Eltern. Im Gegensatz zu anderen Ländern sind die Alternativen zur klassischen Gläschenkost hierzulande jedoch rar. Newcomerin Sandra Peralta arbeitete daher mit Hochdruck im wahrsten Sinne des Wortes an einer Lösung. Ihr Babybrei wird mit dem Hochdruck-Verfahren HPP haltbar gemacht: Das High Pressure Processing wird dabei mit Druck statt Hitze durchgeführt. „Little Leaf ist eine der ersten Babynahrungen aus Deutschland, die mit diesem Verfahren haltbar gemacht wird“, erklärt Sandra Peralta stolz. Die Beikost für Babys ab fünf Monaten hebe sich in erster Linie durch Geschmack und Frische von anderen Produkten ab.

Bei der Umsetzung der Idee in die Praxis kann Sandra Peralta auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückgreifen. Bereits während ihres BWL-Studiums gründete sie im Jahr 2002 das Münchner Unternehmen Sorella Catering. „Gemeinsam mit einem jungen Team aus Köchen und Servicekräften lege ich großen Wert auf frische, hochwertige und unbehandelte Lebensmittel und natürlich Geschmack“, so die Firmen-Chefin.

Mit dem neuen Konzept Little Leaf will Peralta auch den Eltern, die nicht selbst kochen möchten, die Chance auf eine frische und geschmackvolle Ernährung ihres Nachwuchses ermöglichen. Das besondere Hochdruckverfahren konserviert den natürlichen Geschmack und erhält weitgehend die Vitamine und andere Nährstoffe. Mit dem Produkt will das Unternehmen die ernährungsbewusste Zielgruppe der Eltern zwischen 30 und 40 Jahren ansprechen.

Little Leaf ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel (www.biofach.de), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.

**Veranstalter
Organizer**
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 8606-0
F +49 9 11 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**
Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the
City of Nuremberg

**Geschäftsführer
CEOs**
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht
Registration Number**
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr
International Patron**



**Nationaler Ideeller Träger
National Supporting Organisation**
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft