

Cornelius und Evolve bringen neues fermentiertes Resveratrol auf den Markt

28. Juli 2016 – Evolve (SIX: EVE) gibt die Zusammenarbeit mit der [Cornelius Group](#) bekannt, einem unabhängigen europäischen Distributor qualitativ hochwertiger, innovativer Ingredienzien. Cornelius Group wird die Vermarktung von Resveratrol in bestimmten europäischen Märkten übernehmen. Das Produkt Resveratrol wird von Evolve mithilfe eines innovativen Fermentationsprozesses aus Hefe hergestellt.

Resveratrol ist eine natürliche Verbindung, die in Weintrauben, Blaubeeren, Nüssen und anderen Pflanzen vorkommt. Es gibt bereits wichtige Belege dafür, dass Resveratrol eine positive Auswirkung auf Variablen der gesunden Alterung wie Herzgesundheit, Knochengesundheit sowie Herz-Kreislauf-Gesundheit haben kann. Wissenschaftler haben zudem in wichtigen Biomarkern Hinweise dafür gefunden, dass Resveratrol möglicherweise das Fortschreiten von Alzheimer verlangsamt und die Wirkung einer kalorienarmen Ernährung nachahmt. [Resveratrol von Evolve](#) wird durch Fermentation hergestellt. Die reine Verbindung ist frei von Umweltschadstoffen.

Joy Thomas, Technical Manager, Cornelius Group meint: „Der überwiegende Teil des auf dem Markt befindlichen Resveratrol wird aus Japanischem Knöterich hergestellt. Resveratrol von Evolve unterscheidet sich davon. Es wird in einem Fermentationsprozess aus Hefe hergestellt. Deshalb handelt es sich um ein reines Produkt, das frei von Pestiziden und anderen Verunreinigungen ist, die oft in den Knöterich-Extrakten zu finden sind.“

Das fermentierte Resveratrol von Evolve weist eine Reinheit von über 98% auf und eignet sich für eine breite Palette von Endprodukten: von Kapseln und Tabletten für Nahrungsergänzungsmittel bis zu komplexeren Anwendungen in Lebensmitteln, Tierfutter sowie Körperpflegeprodukten. Cornelius verfügt über eine starke Position in diesen Anwendungsmärkten. Als exklusiver Distributor für das fermentierte Resveratrol von Evolve wird Cornelius den Lebensmittelmarkt in Grossbritannien, der Republik Irland, in Dänemark, Norwegen, Schweden und Finnland mit dieser Ingredienz beliefern. Diese Länder weisen zusammen eine Bevölkerung von 96 Millionen auf.

Joy Thomas fügt an: „Die Konsumenten fragen heute Formulierungen nach, die aus natürlichen Quellen gewonnen werden. Das sogenannte Clean Labeling – ein aktueller Trend – wird heutzutage stärker von den Konsumenten erwartet. Zudem wird es auch als Industriestandard angesehen. Die Fermentation, die Evolve bei der Herstellung von Resveratrol anwendet, ist ein natürlicher Prozess. Dies stützt die aktuellen Markt- und Konsumententrends.“

Neil Goldsmith, CEO von Evolva, dazu: „Zum Grossteil wird das aktuell auf dem Markt erhältliche Resveratrol aus Knöterich hergestellt. Die Qualität der verwendeten Pflanzen kann nicht ausreichend kontrolliert werden. Der Fermentationsprozess hat den Vorteil, dass die Qualität der Ingredienz sichergestellt werden kann. Dank der Herstellung von Resveratrol mittels Fermentation von Hefe können wir und unsere Kunden unbesorgt sein, denn das Produkt besteht aus natürlichen, nachhaltigen Ausgangsstoffen und verfügt über eine stabile, rückverfolgbare und zuverlässige Lieferkette.“

Diese Vertriebsvereinbarung hat keinen Einfluss auf die Umsatzprognose von Evolva für 2016.

ENDE

Für weitere Medieninformationen wenden Sie sich bitte an:

Cornelius: PHD Marketing & Strategy

May Norman über

may.norman@phdmarketing.co.uk

Jo Mead über jo.mead@phdmarketing.co.uk

Tel: +44 1977 708 643

Evolva:

Neil Goldsmith, CEO

Jakob Dynnes Hansen, CFO

Paul Verbraeken, IR

Angela Tsetsis,
Commercial

neilg@evolva.com

jakobdh@evolva.com

paulv@evolva.com

angelat@evolva.com

+ 41 61 485 2005

+ 41 61 485 2034

+ 41 61 485 2035

+1 410 746 7038

Hinweise für Redakteure

Evolva

Evolva ist als Pionier weltweit führend auf dem Gebiet der nachhaltigen, auf Fermentation basierenden Herstellung von Inhaltsstoffen für die Gesundheits-, Wellness- und Ernährungsbranche. Die Produkte von Evolva umfassen Stevia, [Resveratrol](#), Vanillin, Nootkaton und Safran. Neben der Entwicklung der eigenen Ingredienzien setzt Evolva ihre Technologie für Partnerunternehmen ein, für die sie einen Wettbewerbsvorteil schafft und gleichzeitig an ihren entsprechenden Erträgen partizipiert. Weitere Informationen stehen auf www.evolva.com zur Verfügung. Fragen zu unserem Fermentationsansatz? Schauen Sie sich [unser Video](#) an.

Cornelius

[Cornelius](#) ist ein unabhängiger europäischer Hersteller und Distributor von Spezialitätenchemikalien, Rohstoffen und Ingredienzen (sowohl Marken anderer Firmen als auch Eigenmarken), die bei der Neuproduktentwicklung in den Bereichen Gesundheit & Ernährung, Pflegeprodukte sowie Industriemärkte Verwendung finden.

Diese Medienmitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, die durch Begriffe wie „glaubt“, „nimmt an“, „erwartet“ oder ähnliche Ausdrücke gekennzeichnet sind. Diese zukunftsgerichteten Aussagen bergen bekannte und unbekannte Risiken, Unwägbarkeiten und andere Faktoren, durch die sich die tatsächlichen Ergebnisse bzw. die tatsächliche Finanzsituation, Entwicklung oder Leistung des Unternehmens wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen explizit oder implizit geäußerten Prognosen unterscheiden können. Angesichts dieser Ungewissheiten sollte sich der Leser nicht auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen. Das Unternehmen verpflichtet sich nicht, zukunftsgerichtete Aussagen zu aktualisieren oder sie an künftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.