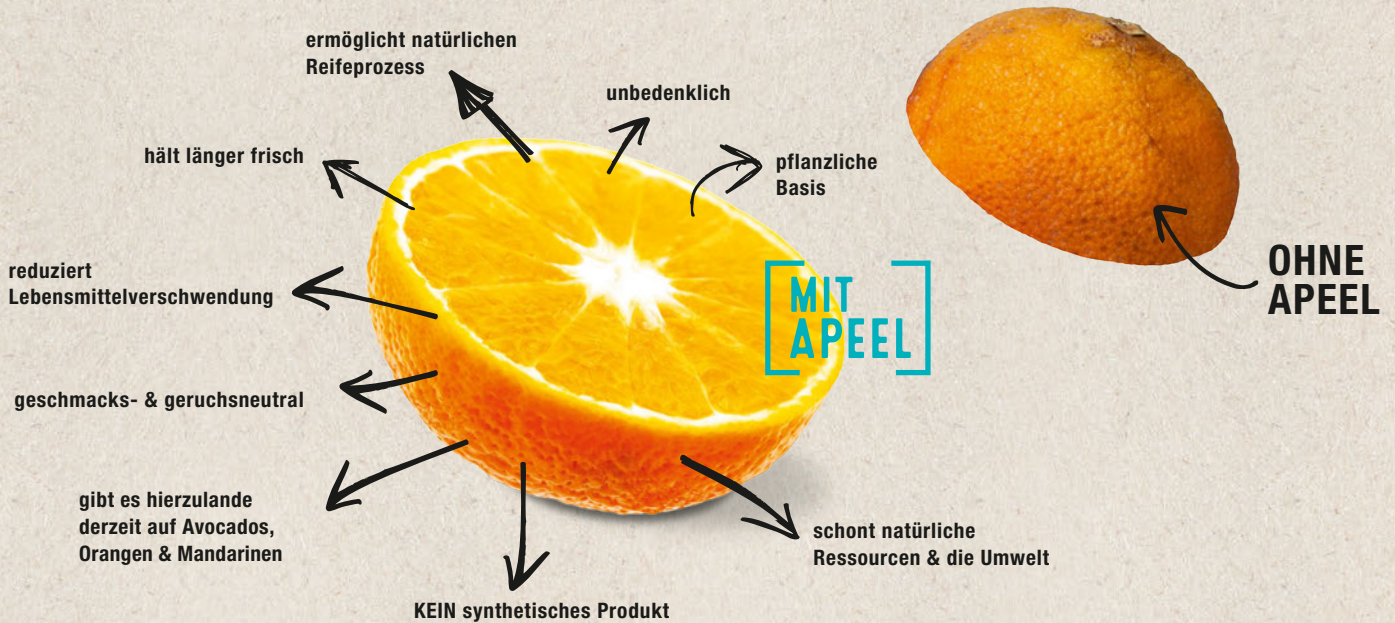


OBST & GEMÜSE LÄNGER GENIESSEN UND WENIGER WEGWERFEN!

APEEL



WAS IST APEEL?

APEEL IST EINE
ESSBARE HÜLLE
FÜR OBST & GEMÜSE,
DIE LÄNGER LECKER HÄLT!

APEEL ist eine
SCHUTZSCHICHT AUF PFLANZLICHER BASIS,
die Obst & Gemüse länger frisch hält.

APEEL hilft der Umwelt: Durch die
VERLÄNGERUNG DER HALTBARKEIT & QUALITÄT

von frischem Obst & Gemüse trägt die essbare Schutzschicht APEEL dazu bei, Lebensmittelverschwendung in der gesamten Lieferkette und zu Hause zu reduzieren und die natürlichen Ressourcen und die Umwelt zu schonen.

So leistet EDEKA mit APEEL einen direkten Beitrag
FÜR DIE UMWELT.



WAS MACHT APEEL EINZIGARTIG?

DIE BESTANDTEILE DER SCHICHT AUF PFLANZLICHER BASIS!

APEEL ist
UNSICHTBAR, GERUCHSLOS & GESCHMACKLOS
und lässt sich auch nicht ertasten, anders als zum Beispiel Wachs. Die Schutzschicht beeinträchtigt den Genuss nicht – für längere Freude an Obst & Gemüse!

Die Grundstoffe von APEEL bestehen aus
PFLANZLICHEN FETTEN – sogenannten Lipiden und Glycerolipiden –, die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch aller Früchte und Gemüse-sorten enthalten sind.



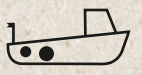
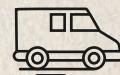
Das heißt:
JEDES OBST & GEMÜSE KANN ZUR HERSTELLUNG VON APEEL GENUTZT WERDEN.

Manche bieten jedoch eine bessere
BEZUGSQUELLE FÜR DIE LIPIDE, die genutzt werden. Besonders praktisch: Diese Grundstoffe fallen in der Landwirtschaft als
NEBENPRODUKTE an und würden normalerweise keine weitere Verwendung finden.

DIE GESAMTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE PROFITIERT!



Angefangen beim Erzeuger: Er kann z.B. Avocados näher am optimalen Reifezeitpunkt ernten. Dank APEEL haben diese nämlich ein längeres
„SHELF LIFE“.



Und weil APEEL die Haltbarkeit und Transportfähigkeit verlängert, werden Abfallmengen drastisch reduziert und Lieferanten dabei unterstützt, Geschmack und Qualität vom Anbaubetrieb bis zum Endverbraucher aufrechtzuerhalten.

WIE FUNKTIONIERT APEEL?

APEEL formt auf der Oberfläche von Obst & Gemüse eine dünne essbare „Schale“ auf pflanzlicher Basis. Ganz ohne Plastikverpackung schafft es die Schutzschicht, die Reifung von frischem Obst & Gemüse zu verlangsamen.



SO VERLIEREN Z.B. AVOCADOS WENIGER WASSER & ES KANN WENIGER SAUERSTOFF EINDRINGEN. BEIDES SORGT IM NATÜRLICHEN REIFEPROZESS FÜR EINE LÄNGERE FRISCHE.

Die essbare Schutzschicht unterstützt die natürliche Fähigkeit von Obst & Gemüse, sich gegen umweltbedingte Stressfaktoren zu schützen. Somit wird die Haltbarkeit von beispielsweise Avocados (im reifen Zustand eine der empfindlichsten Früchte) verlängert.

DAS KLEINE APEEL 1x1 ERKLÄRT VOM APEEL ERFINDER



JAMES ROGERS

WELCHE IDEE STECKT HINTER APEEL?

Ich fragte mich: Kann man Obst & Gemüse mit einer Schutzschicht länger haltbar machen? Und wie bekommen wir Obst & Gemüse von dort, wo es erzeugt wird, frisch zum Verbraucher? Denn auf dem Weg verdirbt ein Teil der Ware.

WAS BEDEUTET APEEL?

Der Name APEEL ist abgeleitet von dem englischen Begriff „peel“ wie Schale.

KANN MAN APEEL ABWASCHEN?

Kann man, muss man aber nicht. Denn die Hülle besteht aus Lebensmitteln. Sie ist unsichtbar und verändert auch nicht ihre Farbe, sondern bewahrt die natürliche, reife Farbe jeder Frucht für längere Zeit.

KANN APEEL ALLERGIEN AUSLÖSEN?

Nein, denn APEEL basiert nicht auf Proteinen, sondern auf Lipiden – und Lipide sind keine Quelle regulierter Allergene. Wenn jedoch eine bekannte Allergie oder Empfindlichkeit in Bezug

auf eine bestimmte Obst- oder Gemüsesorte besteht, sollten diese natürlich weiterhin nicht gegessen werden.

WIE VIEL LÄNGER HALTEN OBST & GEMÜSE MIT APEEL?

Die meisten haben ein doppelt so langes „shelf life“ – ab dem Zeitpunkt, an dem APEEL auf die Früchte aufgetragen wurde.

WIE WIRD APEEL AUFGETRAGEN, ZUM BEISPIEL BEI GENUSSREIFEN EDEKA-AVOCADOS ODER ZITRUSFRÜCHTEN?

APEEL ist ein weißes Pulver. Mit unserem Partner EDEKA wählen wir die Erzeuger aus, zu denen wir das Pulver liefern, und beauftragen einen Mitarbeiter direkt vor Ort im Herkunftsland, das Pulver in Wasser aufzulösen und auf die Früchte aufzutragen.

WARUM ARBEITET APEEL MIT EDEKA ZUSAMMEN?

Ich habe selbst gesehen, wofür EDEKA sich beim Einkauf einsetzt: Auf der einen Seite für bessere Qualitäten zu fairen Endverbraucherpreisen. Auf der anderen Seite versetzt EDEKA aber auch Erzeuger in die Lage, ihre Früchte verantwortungsvoll anzubauen. Dieses nachhaltige Handeln wird auch in der Partnerschaft mit WWF deutlich, mit der EDEKA es sich zum Ziel gesetzt hat, seinen ökologischen Fußabdruck deutlich zu reduzieren – unter anderen eben durch einen schonenderen Umgang mit den globalen Ressourcen unserer Erde.

ES GIBT AUSSER UNSEREM ANSATZ NUR ZWEI MÖGLICHKEITEN: ENTWEDER MAN TRÄGT WACHS AUF DIE FRÜCHTE AUF – ODER EIN SYNTHETISCH HERGESTELLTES ZUCKERDERIVAT. DAS IST ABER EIN CHEMISCH HERGESTELLTES, ALSO KEIN PRODUKT AUF PFLANZLICHER BASIS.

JAMES ROGERS



APEEL IST DIE LÖSUNG, MIT DER OBST & GEMÜSE LÄNGER HALTBAR BLEIBT, PLASTIK AUS DEN REGALEN VERSCHWINDET, WENIGER IM MÜLL LANDET - UND MEHR MENSCHEN GENUG ZU ESSEN HABEN!

