



## 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. 2024 wurde das Sortiment durch SaftLimo und IceTea um zwei Kategorien erweitert.

### **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 langen 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 und -nektare sind zu 100 Prozent natürlich, vegan und enthalten ausschließlich den Fruchtzucker der verwendeten Früchte.



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

### **Die Philosophie von Valensina: Schenk dir Sonne!**

Das Erfolgsrezept für Fruchtsäfte in höchster Qualität scheint simpel: Aromatische Früchte, die bei viel Sonne genügend Zeit zum Reifen haben und spanisches Lebensgefühl ins Glas zaubern. Bei der Reifung der sorgfältig ausgewählten Früchte setzt Valensina viel Vertrauen in die Natur, die bekanntlich ihrem eigenen Rhythmus folgt. Erst nach viel natürlicher Sonnenreife an der spanischen Mittelmeerküste 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. Deshalb schmecken die Säfte so gut und heben dank ihrer leuchtenden Sonnenfarbe auch noch die Laune. Egal ob als erfrischende Zutat in herzhaften oder süßen Rezepten, pur oder im Cocktail – unter dem Motto „Schenk dir Sonne“ bringen die farbenfrohen Fruchtsäfte sonnige Zeiten und ein mediterranes Lebensgefühl nach Hause.

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

Die Marke Valensina steht seit 1966 für Orangensaft aus sonnengereiften Früchten, unverfälschten und reichhaltigen Genuss, der sich durch 100 Prozent 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, saisonale Fruchtsäfte als limited Editions sowie Limonaden und Eistee mit extra viel Fruchtsaft. Egal, ob Frühstücks-Orange am Morgen, einen milden Fruchtmix am Mittag oder eine SaftLimo am Abend – die Fruchtsäfte von Valensina sind ein Genuss zum Trinken zu jeder Uhrzeit und 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.

Außerdem 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.

Stand: November 2024

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

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:  
kommunikation.pur GmbH, Simone John, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 41 32 61 901,  
[valensina@kommunikationpur.com](mailto:valensina@kommunikationpur.com)