



PRESSEMITTEILUNG – Juli 2023

**\*\*Wakas: Spitzenreiter in der Premium-Nahrungsindustrie mit innovativen Produktlinien auf der Anuga 2023\*\***

KÖLN, Deutschland - Auf dem Weg zu neuen Maßstäben im gehobenen Segment gesunder kulinarischer Genüsse freut sich Wakas, der argentinische Leuchtturm in der Herstellung glutenfreier Teigwaren, seine Teilnahme an der Anuga 2023 bekannt zu geben, der weltweit renommiertesten Veranstaltung in der Lebensmittelindustrie.

Gegründet im Jahr 2016, steht Wakas an vorderster Front bei der Entwicklung fortgeschrittener Ernährungsgewohnheiten und innoviert einzigartige Produkte, die sich an den aktuellen globalen Anforderungen und Trends orientieren. Die drei Grundpfeiler der Wakas-Philosophie - Gesundheit, Nachhaltigkeit und Geschmack - sind fein in das Produktsortiment eingewoben. Alle Angebote sind nicht nur glutenfrei, sondern auch vegan, ohne Zusatzstoffe und laktosefrei.

Mit Sitz in Argentinien, Heimat einer der größten glutenfreien Lebensmittel- und Teigwarenfabriken des Landes, hat Wakas eine starke nationale und internationale Präsenz aufgebaut und setzt Maßstäbe im Premium-Segment des Marktes. Wakas-Produkte finden sich in zahlreichen Supermarktketten, Naturkostläden und Fachgeschäften und sind ein Synonym für außergewöhnliche Qualität, unermüdliche Innovation und konsequente Beständigkeit.

Wakas ist stolz auf seine zwei Signature-Linien, die "Ancestral Grain Pasta" und die "Legume Protein Pasta". Jedes Produkt in diesen Linien ist innovativ mit Superfood-Zutaten angereichert und konzipiert, um den vielfältigen gesundheitlichen und diätetischen Bedürfnissen gerecht zu werden. Darüber hinaus stellt die faszinierende "Risoni Nutritive Grain"-Linie die herkömmlichen Normen gesunder Ernährung in Frage. Auf den ersten Blick erinnert dieses Produkt an bunten Reis, tatsächlich handelt es sich jedoch um ein nahrhaftes und geschmackvolles Produkt, das aus weißem Bohnenmehl hergestellt wird.

Die strenge Verpflichtung von Wakas, nur feinste "Superfood"-Rohstoffe zu verwenden, unterstreicht ihr unerbittliches Engagement für höchste Qualitätsstandards. Dieser einzigartige Herstellungsprozess resultiert in einer Produktpalette, die wirklich die Essenz moderner, gesundheitsbewusster Verbraucher einfängt.

Die Anuga 2023 markiert einen bedeutenden Sprung in Wakas' ambitionierter Reise, Gesundheit, Wohlbefinden und geschmackliche Verwöhnung zu anspruchsvollen Verbrauchern weltweit zu bringen. Treten Sie uns bei der Anuga 2023 bei und entdecken Sie, wie Wakas sanft die Wahrnehmung von gesunder, erstklassiger Ernährung revolutioniert.

**\*\*WAKAS FÜR DIE WELT\*\***

Glutenfrei | Geeignet für Veganer | Ohne Zusatzstoffe | Laktosefrei

**\*\*Über Wakas\*\***

Wakas, gegründet im Jahr 2016, ist ein avantgardistisches argentinisches Lebensmittelunternehmen, das sich dem Herstellen von köstlichen, gesunden und nachhaltigen Lebensmittelprodukten verschrieben hat. Bekannt für seine außergewöhnlichen glutenfreien Teigwaren, "Ancestral Grain Pasta", "Legume Protein Pasta" und die kreative "Risoni Nutritive Grain"-Produktlinie, hat Wakas seinen festen Platz im Premium-Segment der Branche durch das Aufrechterhalten kompromissloser Qualitätsstandards und die Verwendung hochwertiger Superfood-Zutaten gesichert. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte unsere Website.

Wakas Gluten Free - Beaucheff 4963, (CP B1615HXC) El Triángulo, Grand Bourg, BsAs, Argentina

Ph: (+54) 03327 44 4834

[anuga@wakas.eu](mailto:anuga@wakas.eu)

[www.wakas.com.ar](http://www.wakas.com.ar)

[@wakasglutenfree](https://www.instagram.com/wakasglutenfree)