



DIAVENA präsentiert seine neuen modernen Fertiggerichte unter der Marke Bona Dea

DIAVENA ist ein verantwortungsbewusstes Unternehmen der dritten Generation, das 1989 gegründet wurde und sich auf Konserven spezialisiert hat. Seit mehr als drei Jahrzehnten ist DIAVENA bestrebt, die Erwartungen der anspruchsvollsten Kunden zu antizipieren und zu erfüllen sowie seine Produktpalette zu erweitern.

Auf der Anuga 2025 wird DIAVENA die Erweiterung seiner Marke Bona Dea vorstellen, die sich auf Fertiggerichte spezialisiert hat, die von der traditionellen bulgarischen Küche inspiriert sind. Das Sortiment umfasst Moussaka, Bohnen mit Fleischbällchen, Bohnen mit Wurst, Hähnchen mit Erbsen, Pasteten, Fleisch nach „Rousse-Art“ sowie vegetarische Optionen wie Erbsen und Bohnen.

Alle Fertiggerichte von Bona Dea werden ohne Konservierungsstoffe und ohne GVO zubereitet und durch ein natürliches Sterilisationsverfahren konserviert, wodurch ihr authentischer Geschmack und Nährwert erhalten bleiben. Damit sind sie eine gesunde und sichere Alternative zu herkömmlichen Fastfood-Produkten und bieten gleichzeitig Komfort und Tradition.

Jede Portion der Hauptgerichte von Bona Dea ist eine einfache, ausgewogene und sättigende Mahlzeit, die sich ideal für Büro, Schule, unterwegs, beim Wandern, Camping und anderen Gelegenheiten eignet. Probieren Sie die Fertiggerichte von Bona Dea als gesundes Mittagessen für unterwegs oder als Abendessen, um Zeit zu sparen. Genießen Sie Abwechslung, Geschmack und Flexibilität, ohne dabei auf Ihr Wohlbefinden zu verzichten. Bona Dea konzentriert sich darauf, hochwertige Energie mit einem Geschmack zu liefern, der mit einer hausgemachten Mahlzeit mithalten kann.

Mit Bona Dea zeigt DIAVENA, dass traditionelle Mahlzeiten in einem modernen Format präsentiert werden können – in praktischen und attraktiven Verpackungen, verzehrfertig und ohne Kompromisse bei der Qualität.

