



**PANATURA®**  
naturally starter dough

---

**PRESSEMITTEILUNG**

## **DIE NEUERFINDUNG DES BROTBACKENS**

**CHICAGO, 30. April 2010. MGM INGREDIENTS AG erzielt Durchbruch mit PANATURA®, ein neuartiger Fertig-Weizenvorteig für hefegetriebene Backwaren. Der exponentiell steigenden Nachfrage nach PANATURA® in Asien, Europa und Australien will die Biotechnologie-Tochter der schweizerischen PANADORO GRUPPE mit dem Bau weiterer Produktionsstätten begegnen. Demnächst wird eine Fabrik im malaysischen Iskandar errichtet.**

Am 4. Mai 2010 soll anlässlich der Fachmesse Bio-Chicago das Abkommen zur Errichtung einer Flagship Fabrik für PANATURA® auf einem 1,3 Hektar großen Gelände auf dem derzeit entstehenden Biotechnologie-Park in Iskandar geschlossen werden. Der feierlichen Vertragsunterzeichnung werden der stellvertretende Premierminister von Malaysia, Tan Sri Dato' Haji Muhyiddin Bin Mohd. Yassin, der Minister für Wissenschaft, Technologie und Innovation, Datuk Seri Dr. Maximus Johnity Ongkili, sowie der malaysische Botschafter in den USA, Dato' Dr. Jamaludin Jarjis beiwohnen.

Mit dem neuen Standort werden sich die Produktionskapazitäten für PANATURA® vervielfachen. „Die Fabrik dient gleichzeitig als begehbares Anschauungsobjekt modernster Biotechnologie für Lizenznehmer und Investoren aus aller Welt“, erklärte der Chairman von MGM Ingredients, Meiert J. Grootes. „Hier bekommen sie einen Eindruck von einer der attraktivsten Investmentchancen im Nahrungsmittel-Sektor.“

PANATURA® ist ein granulierter Weizenvorteig für hefegetriebene Backwaren mit erstaunlichen Eigenschaften: Er sorgt nicht nur für mehr Geschmack, bessere Schnittfestigkeit und längere Frischhaltung, sondern senkt dabei auch noch die Produktionskosten. Dabei werden zur Herstellung von PANATURA® nur wertvollste Getreidebestandteile anstelle von Chemikalien verwendet. Die innovative und vielseitig einsetzbare Fermentations-Technologie ist durch verschiedene Patente geschützt.

Nach acht Jahren intensiver Marktbearbeitung entfaltet PANATURA® nun sein wirtschaftliches Potenzial. Das Produkt genießt inzwischen hohe Akzeptanz auf dem globalen Markt und befindet sich in einer Phase starken Wachstums. „Mit Biotechnologie können wir dieses Wachstum auf umweltfreundliche und nachhaltige Weise in die Höhe treiben“, so Grootes.

Wohlschmeckend und erschwinglich, natürlich und nachhaltig:  
Die neue Ära des Brotbackens ist da.