

# GUATAVITA

— DE —  
COLOMBIA

## **Eine süße Überraschung: Anna Elisabeth Segovia überzeugt mit natürlicher Zuckeralternative GUATAVITA Panela die hungrigen Investoren in „Die Höhle der Löwen“**

**Frankfurt/Main, 6. November 2019** – Gründerin Anna Elisabeth Segovia hat sich am 5. November in der TV-Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ bei VOX den Investoren gestellt und einem Millionenpublikum ihre natürliche Zuckerspezialität GUATAVITA Panela präsentiert. Ihre Vision: die natürliche, mineralstoffreiche Alternative zu herkömmlichem Industriezucker nach Deutschland zu bringen und damit den fairen sowie nachhaltigen Handel mit kolumbianischen Kleinbauern zu unterstützen. Eine Idee, die bei den kritischen Investoren Anklang fand und nach drei Angeboten in einen Deal mündete. In der Show noch als De Cana Panela zu sehen, heißt Annas Produkt nun GUATAVITA Panela – benannt nach dem See in der kolumbianischen Legende von Eldorado.

### **Anna füttert die Löwen**

„Mir war es von vornherein wichtig, einen Partner zu finden, mit dem ich langfristig meine Firma ausbauen kann. Ich habe mich schließlich von meinem Bauchgefühl leiten lassen und geschaut, wer am besten zu mir passt“, sagt Gründerin Anna Elisabeth Segovia. Mit einem selbstgebackenen Karottenkuchen, Limonade und Panela pur konnte Anna die Löwen schnell von dem einzigartigen, köstlichen Geschmack von GUATAVITA Panela überzeugen. Die Löwen haben den Unterschied zu Industriezucker sofort geschmeckt. Nach ihrem Pitch und der Verkostung hat Anna schnell ein Angebot von Löwin Dagmar Wöhrl erhalten. Frau Wöhrl war von Anfang an überzeugt und hat das Produkt und seinen Hintergrund sehr gut erkannt. „GUATAVITA Panela hat ein tolles Potenzial. Es ist eine echte Alternative zu herkömmlichem Industriezucker, der einfach sehr stark bearbeitet ist und deshalb keinerlei Nährstoffe mehr enthält“, sagt Investorin Dagmar Wöhrl. „Anna ist als Gründerin mit ihrer Professionalität und ihren kolumbianischen Wurzeln sehr überzeugend und weiß über die Gegebenheiten vor Ort natürlich bestens Bescheid und kann das Produkt dementsprechend auch sehr gut vertreten.“ Herr Kofler und Herr Dümmel waren ebenfalls überzeugt von dem Produkt und seinem Geschmack – Anna entschied sich jedoch dafür, das Angebot von Dagmar Wöhrl anzunehmen. „Mit Dagmar Wöhrl habe ich eine gute Mischung aus verschiedenen Komponenten gewählt, die mir wichtig sind“, sagt Anna.

### **Der ganze Geschmack Kolumbiens**

„Ich habe stark gehofft, dass die Löwen das Potenzial von GUATAVITA Panela erkennen. Mein Ziel war es, einen Investor zu finden, der zu mir passt. Das habe ich auch geschafft“, freut sich Gründerin Anna Elisabeth Segovia. „Dass ich gleich drei Angebote bekommen würde – damit habe ich nicht gerechnet, und es zeigt mir noch mehr, dass GUATAVITA Panela ein wunderbares Produkt ist und sich die Arbeit der letzten Jahre sehr gelohnt hat. Dass Panela allen schmecken würde, davon war ich jedoch von Anfang an überzeugt.“ GUATAVITA Panela besteht zu 100 Prozent aus natürlichem Zuckerrohrsaft aus den kolumbianischen Anden. Das naturbelassene Produkt enthält Vitamin B6 und Mineralien wie Eisen, Kalium, Magnesium, Zink und Calcium. Für die Produktion arbeitet Anna eng mit den kolumbianischen Kleinbauern zusammen. So trägt die Produktion von GUATAVITA Panela nachhaltig zu einer besseren

# GUATAVITA

— DE —  
COLOMBIA

Lebenssituation in den Anbauregionen bei – viele Bauern können damit den Lebensstandard ihrer Familie sichern. Das Produkt ist nach EG-Öko-Verordnung biozertifiziert. Für Gründerin Anna mit ihren kolumbianischen Wurzeln ist Panela der Geschmack ihrer Kindheit – und nicht mehr wegzudenken. Mit dem direkten und fairen Handel vor Ort und der zertifizierten Bioqualität trifft Anna mit GUATAVITA Panela den Zahn der Zeit. Der fruchtig-karamellige Geschmack ist sehr viel feiner als der des weißen Industriezuckers. Nicht zuletzt bleiben in GUATAVITA Panela durch die schonende Verarbeitung die wichtigen Nährstoffe aus der Zuckerrohrpflanze und ihrem Saft erhalten.

## **Ein nachhaltiger Deal**

Mit Dagmar Wöhrl hat Anna für GUATAVITA Panela eine starke Partnerin an ihrer Seite, die durch ihre politische Laufbahn sehr gut einschätzen kann, was ein direkter Handel mit Kleinbauern für ein Unternehmen bedeutet und welche positive Effekte dies in Kolumbien haben kann. Zudem führt die Wöhrl-Familie mit Dormero eine der am stärksten wachsenden Hotelgruppen Deutschlands. So kann sie nicht nur jede Menge unternehmerische und politische Erfahrungswerte in die Zusammenarbeit einbringen, Anna kann dank ihrer Hilfe auch Tausende Kundinnen und Kunden auf einen Schlag erreichen. In den Dormero Hotels stehen bereits Desserts auf der Karte, die mit GUATAVITA Panela zubereitet wurden. „Gemeinsam mit Anna arbeiten wir jetzt daran, GUATAVITA Panela zu einer starken Marke aufzubauen und auf dem Markt zu etablieren“, sagt Frau Wöhrl. „Hier ist es einfach ein enormer Vorteil, dass Anna sich im Anbaugebiet bestens auskennt. Das kommt uns bei der Zusammenarbeit mit den Bauern einfach sehr zugute und sorgt für eine stabile Zusammenarbeit.“ Anna konnte mittlerweile weitere kolumbianische Fincas für die Zusammenarbeit gewinnen und so die Produktion der natürlichen Süße erhöhen. „Sicher werden wir die Zusammenarbeit mit den Kleinbauern weiter ausbauen und noch andere Produkte importieren und so unser Sortiment Stück für Stück erweitern“, verrät Anna. „Zudem haben wir ein Buch mit tollen Rezepten entwickelt, um unseren Kundinnen und Kunden noch mehr Inspiration zu geben, wie vielseitig sie GUATAVITA Panela verwenden können.“

GUATAVITA Panela ist für 5,99 € in der dekorativen Schmuckdose mit Korkdeckel (plastikfrei) sowie für 4,99 € in der wiederverschließbaren 500-g-Packung im Onlineshop unter [www.guatavita.de](http://www.guatavita.de) sowie bei Karstadt, Kaufhof, Edeka, Tegut, Globus und Kaufland erhältlich.

## **Über GUATAVITA Panela**

GUATAVITA Panela wurde im Jahr 2016 von Anna Elisabeth Segovia gegründet – mit der Mission, eine natürliche Alternative zu Industriezucker anzubieten und gleichzeitig die Tradition aus Kolumbien, der Heimat ihrer Eltern, in der Welt zu verbreiten. Mit GUATAVITA Panela lässt sich weißer und brauner Zucker im Haushalt ganz einfach durch ein naturbelassenes Produkt ersetzen, das aufgrund der handwerklichen und schonenden Verarbeitung noch wertvolle Mineralstoffe und Vitamin B6 enthält.

## **Pressekontakt**

STILGEFLÜSTER – Agentur für Kommunikation e. K.  
Mühlenkamp 63a  
22303 Hamburg

Mirja Schneemann  
Tel. 040 20 93 48 230  
[mirja@stilgefluester.de](mailto:mirja@stilgefluester.de)