

Alles aus einer Hand – vom Anbau bis zum Produkt  
 A full-service enterprise: from cultivation to the product



SOJA – DAS REINE NATURTALENT  
 SOYA – NATURE AT ITS BEST



**MONA**



**Joya**  
 SOYA



## Die Geschichte einer erstaunlichen Bohne

Seit über 3.000 Jahren werden Sojabohnen in China angebaut. Im Rahmen der Wiener Weltausstellung 1873 entdeckte Prof. F. Haberlandt die Sojabohne für Mitteleuropa und startete bald erste Anbauversuche. Heute werden Sojabohnen in vielen Teilen Österreichs erfolgreich angebaut und zu über 300 verschiedenen Produkten verarbeitet.

### Von der Milch zur Bohne

1926 gründeten 4.000 burgenländische Milchbauern die Molkerei Oberwart und erzeugten jahrzehntelang Milch, Butter, Käse und Joghurt. 2001 erkannte man die österreichischen Sojabohnen als interessante neue Rohstoffquelle. Die gesammelten Erfahrungen aus dem Kuhmilchbereich legte man auf die neuen Milchalternativ-Produkte um. Mit dem wachsenden Erfolg im Sojabereich und aus tiefer Überzeugung entschloss man sich 2008 künftig nur noch Sojaprodukte herzustellen. Die mittlerweile eigentümergeführte Firma Mona ist damit das erste europäische Unternehmen, das den Umstieg von Kuhmilch auf die ökologischere Sojaproduktion vollzogen hat.

Das Unternehmen forscht laufend um das Wissen über Sojaprodukte und deren Herstellung zu erweitern. Das Ziel ist es, geschmacklich hervorragende, natürliche und gesunde Produkte für Konsumenten auf der ganzen Welt zu entwickeln und zu erzeugen.

## The history of a remarkable bean

Soybeans have been cultivated in China for over 3,000 years. At the 1873 World Exhibition in Vienna, Prof. F. Haberlandt introduced soybeans to Central Europe with the initial attempts to grow it beginning shortly thereafter. Soybeans are now successfully farmed in many parts of Austria and processed into more than 300 different products.

### From the milk to the bean

In 1926, 4,000 dairy farmers in Austria's federal province of Burgenland founded the "Molkerei Oberwart", which subsequently produced milk, butter, cheese and yoghurt for many decades. Meanwhile, in 2001, Austrian soybeans were identified as a rewarding new source of raw materials and the experience gained from cow milk production was applied to new products offering alternatives to milk.

Based on a combination of the growing success of soy products and a deep conviction, the company decided in 2008 that it would exclusively produce soy products in the future. Consequently, the Mona Company, which is now managed by its owners, became Europe's first company to make the transition from cow's milk to the more ecological soy production.

The company continually carries out research to increase our knowledge of soy products and their production. And the objective is to develop and produce tasty, natural and healthy products for consumers all over the world.

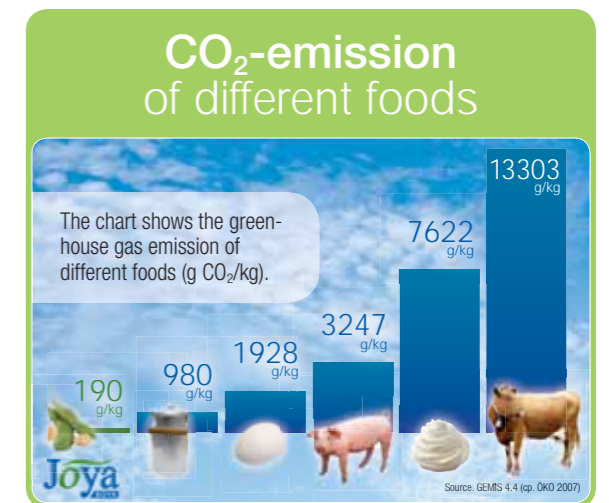
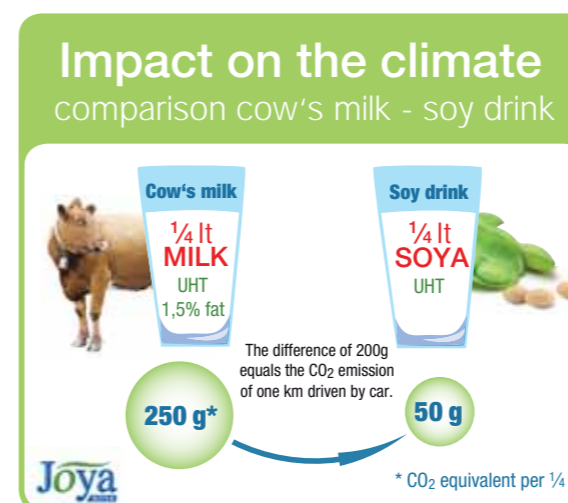
## Umwelt- und Klimaschutz

Die direkte Verarbeitung von Sojabohnen zu schmackhaften Produkten vermeidet den Umweg über die Tierfütterung und ist damit um ein Vielfaches effizienter.

Nicht nur auf der ökonomischen, auch auf der ökologischen Seite sind Sojaprodukte sehr interessant. Pflanzliche Produkte sind im Vergleich zu tierischen Produkten wesentlich klimaschonender.

Der weltweit steigende Verzehr von Fleisch und Milch belastet das Klima massiv. Mona bietet mit Joya-Sojaprodukten eine Alternative für den aktiven Umwelt- und Klimaschutz.

Die Partnerschaft mit dem WWF unterstreicht den Umweltgedanken der Mona und ihren Sojaprodukten. Jährlich wird das Amazonas-Schutzprojekt mit einem Förderbeitrag unterstützt um die Rodungen für den Anbau von Importsoja zu verhindern.



## Protecting the environment and climate

Making tasty products directly from soybeans results in considerably more end product than using it for animal feeding and is therefore more efficient.

Soy products are highly rewarding, not only from an economic but also from an ecological perspective. It is a fact that plant products are less polluting than animal products. And the global increase in the consumption of meat and milk is an enormous burden on the climate. At Mona, our Joya soy products represent an alternative in the active protection of the environment and climate.

Our partnership with the WWF further emphasises the environmental philosophy of our company and our soy products. Each year, the Amazon protection project is awarded a subsidy to prevent clearance of vegetation for the cultivation of soybeans.



**for a living planet®**

## Sortenvielfalt bei ungekühlten Produkten Wide variety of non-refrigerated products

### Joya Soja Drinks 1l

Soja Drinks in den fruchtigen Sorten „Apfel-Limette“ und „Exotic ACE“, in den klassischen Sorten „Vanille“ und „Schokolade“ und den neutralen Sorten „+Calcium“, „Light+Calcium“ und „Pur“ ohne Salz und Zucker.

- pur genießen
- zum Frühstück ins Müsli
- in den Kaffee/Tee
- zum Kochen für süße und salzige Speisen

Soy drinks come in the fruit flavours of "Apple-Lime" and "Exotic ACE", in the conventional flavours of "Vanilla" and "Chocolate" and the unflavoured varieties of "+Calcium", "Light+Calcium" and "Pure", with no added salt or sugar.

- enjoy it pure
- for breakfast with muesli
- put it in coffee/tea
- to cook and bake sweet and savoury meals



### Joya Soja Drinks 200ml

Die praktischen kleinen Soja Drinks mit Strohhalm in den Sorten „+Calcium“, „Vanille“ und „Schokolade“.

- ideal zum Mitnehmen
- für zwischendurch
- ideal geeignet für Kinder

The handy little soy drinks come with a straw and the varieties are "+Calcium", "Vanilla" and "Chocolate".

- ideal when on the go
- as a between-meals treat
- perfect for children

### Joya Soja Desserts

Köstliche pflanzliche Desserts in den Sorten „Schokolade“ und „Vanille“.

- die gesunde Belohnung für zwischendurch
- ideal geeignet für Kinder

Delicious, plant-based "Chocolate" and "Vanilla" desserts.

- a healthy between-meals treat
- perfect for children



## Hohe Kompetenz bei Frischeprodukten Broad expertise in fresh products

### Joya Sojagurts

Sortenvielfalt bei Sojagurts durch die Geschmacksrichtungen „Natur“, „Aprikose-Pfirsich“, „Erdbeere“ und „Waldbeere“. Genuss zum Löffeln!

- pur genießen
- zum Frühstück
- ins Müsli
- für zwischendurch
- als Bestandteil von süßen Nachspeisen

There are a wide variety of soygurt flavours to choose from: "Nature", "Apricot-Peach", "Strawberry" and "Forest Berry". And every spoonful is an absolute pleasure!

- enjoy it pure
- for breakfast
- in muesli
- as a between-meals treat
- in your sweet desserts



### Joya Sojagurt Shakes

Herrlich cremige Shakes in einer attraktiven Verpackung und in den Geschmacksrichtungen „Erdbeere“ und „Aprikose-Passion“.

- pur genießen
- zum Frühstück
- zur Jause zwischendurch

Wonderful creamy shakes that come in an attractive packaging in "Strawberry" and "Apricot-Passion" flavours.

- enjoy it pure
- for breakfast
- as between-meals treat

### Joya Sojactiv Drink

Der präbiotische Sojactiv Drink ohne Zuckerzusatz, aber mit unwiderstehlichem Erdbeer-Geschmack.

- pur genießen
- für zwischendurch
- zum Frühstück
- aufgrund der Verpackungsgröße besonders gut geeignet für Kinder

The prebiotic Sojactiv drink has no added sugar but offers an irresistible strawberry flavour.

- enjoy it pure
- for a between-meals treat
- for breakfast
- its size makes it perfect for children



### Joya Soja Drink Fresh

Der beste Geschmack in der optimalen Halb-Liter Packungsgröße. Hoher Convenience-Faktor durch längere Haltbarkeit durch die Verwendung von ESL-Technologie.

- pur genießen
- in den Kaffee/Tee
- zum Frühstück ins Müsli
- zum Kochen und Backen

The best taste ever in a unique half-litre size. Highly convenient for its longer shelf life which is made possible thanks to ESL technology.

- enjoy it pure
- put it in coffee/tea
- for breakfast with muesli
- for cooking & baking

### Joya Finesse

Die pflanzliche Alternative zu Obers/Sahne. Cholesterinfrei, laktosefrei und angenehm nussig im Geschmack.

- für Suppen
- für Aufläufe
- für Nachspeisen
- für Saucen

An innovative soy product for healthy cooking. This is the plant alternative to cream, which is cholesterol-free, lactose-free and has a pleasant nut flavour.

- for soups
- for soufflés
- for desserts
- for sauces





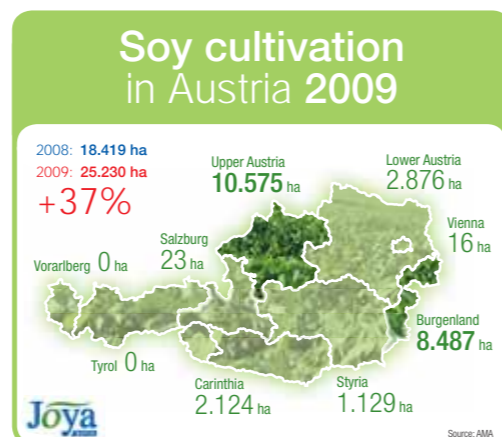
## Anbau in Österreich – garantierte Gentechnikfreiheit

Ein erfolgreicher Anbau der Sojabohne setzt das richtige Klima voraus. Mit seinem nicht zu heißen und nicht zu kalten Klima ist das Burgenland eines der nördlichsten Anbauggebiete in Europa. Für Joya-Produkte werden ausschließlich österreichische Sojabohnen verwendet.

Die Partnerschaft mit ausgesuchten Vertrags-Bauern und die permanente Kontrolle der Betriebe und Anbauflächen garantieren, dass ausschließlich gentechnikfrei gezogene Sojabohnen als Basis für Joya-Produkte verarbeitet werden. Die strengen Aufzeichnungen stellen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sicher.

Die Sojaproduktion in Oberwart bringt folgende Vorteile:

- befindet sich im Hauptsojaanbaugbiet Österreichs
- jahrelange Erfahrung durch die Milchproduktion
- basiert auf einem 2-jährigen Forschungsprojekt mit der Universität für Bodenkultur in Wien
- professionelle Forschungs- und Entwicklungsabteilung
- hohe Qualitätsstandards
- neueste Technologien für Extraktion, Erhitzung und Abfüllung werden verwendet
- IFS-zertifiziert



## Farmed in Austria: guaranteed GMO-free

Successful soybean farming requires the right climate. Burgenland, one of Austria's federal provinces, has a climate that is neither too hot nor too cold and is one of the northernmost farming areas in Europe. Only Austrian soybeans are used for the production of Joya products.

Partnerships with selected farmers and the continuous control of farms and farmland guarantee that only genetically unmodified soybeans are used for the production of delicious and healthy Joya products. Strict record-keeping ensures optimum traceability.

Soy production in Oberwart provides the following benefits:

- It is located in one of the principle soy farming regions of Austria
- It has many years of experience in milk production
- It is based on a two year research project with the University of Natural Resources and Applied Life Sciences in Vienna
- It has a professional research and development department
- It has high standards of quality
- It uses the latest technologies of extraction, heating and filling
- It is IFS-certified

## Soja steht für Gesundheit

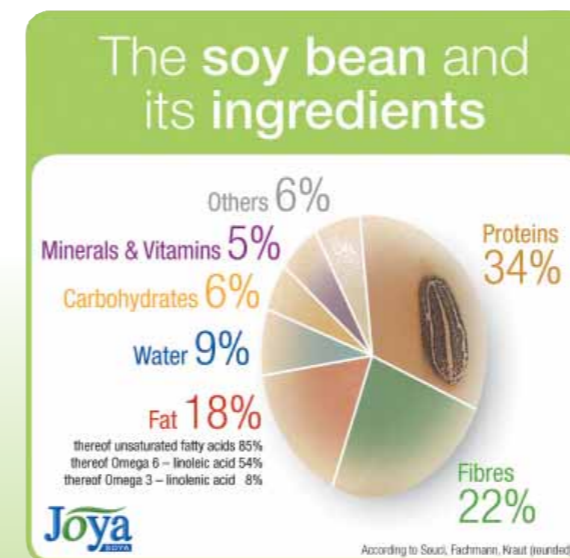
Soja enthält eine einzigartige Fülle an Nährstoffen und ist daher aus ernährungsphysiologischer Sicht im Rahmen einer abwechslungsreichen Ernährung zu empfehlen.

Denn Soja:

- ist reich an wertvollem pflanzlichen Eiweiß - geeignet bei Milcheiweiß-Allergie
- ist von Natur aus laktosefrei - ideal bei Laktose-Intoleranz
- enthält von Natur aus eine wertvolle Fettsäurezusammensetzung
- verfügt über einen hohen Anteil an Ballaststoffen
- zeichnet sich durch eine hohe Dichte an Mikronährstoffen wie Folsäure, Vitamin E und B6, Magnesium, Kalium, Eisen u.a. aus
- wirkt nachweislich positiv auf den Cholesterinspiegel und das Herz/Kreislauf-System<sup>1</sup>
- enthält Isoflavone (pflanzliche Hormone, sog. sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe), denen präventive Eigenschaften nachgesagt werden<sup>2</sup>

Besonders interessant sind die Isoflavone, die als Geheimtipp für mehr Wohlbefinden gelten, denn sie:

- sind vielversprechend in der Osteoporose-Prophylaxe<sup>3</sup>
- mildern Wechselbeschwerden wie Hitzewallungen<sup>4</sup>
- wirken präventiv bei hormonell bedingten Krebsarten<sup>5,6</sup>
- stabilisieren den Hormonspiegel bei Mann und Frau<sup>6</sup>



## Soy means health

Soy provides a natural abundance of nutrients and can be recommended in terms of nutritional physiology within a balanced diet.

Facts regarding soy:

- It is rich in plant protein and therefore suitable in cases of lactoprotein intolerance
- It is naturally lactose-free and therefore ideal in cases of lactose intolerance
- It is naturally composed of beneficial fatty acids
- It is rich in fibres
- It is distinguished by its high density of micronutrients, such as folic acid, vitamins E and B6, magnesium, potassium, iron, etc.
- It has proven positive effects on the cholesterol level and the cardiovascular system<sup>1</sup>
- It contains isoflavones (plant hormones, so-called secondary plant metabolites), which are said to have preventive characteristics<sup>2</sup>

As they are considered to be beneficial for well-being, isoflavones merit particular consideration. This is because:

- They are promising in the prevention of osteoporosis<sup>3</sup>
- They alleviate such menopausal complaints as hot flushes<sup>4</sup>
- They have preventive effects concerning hormone induced cancers<sup>5,6</sup>
- They stabilise the hormone levels of both men and women<sup>6</sup>



1 Harland J, Haffner T. Systematic review, meta-analysis and regression of randomised controlled trials reporting an association between an intake of circa 25 g soya protein per day and blood cholesterol. *Atherosclerosis* 200 (2008): 13-27.  
2 Thorp A, Howe P, et al. Soy food consumption does not lower LDL cholesterol in either equal or nonequal producers. *Am J Clin Nutr* 2008; 88: 298-304.  
3 Zhan S, Ho S. Meta-analysis of the effects of soy protein containing isoflavones on the lipid profile. *Am J Clin Nutr* 2005; 81: 397-408.  
4 Krenn L. Phytoöstrogene in Soja und ihre Wirkungen. *J f Ernährungsmedizin*, Nr. 3, 2008: 16-18.  
5 Setchell K, Lydeking-Olsen E. Dietary phytoestrogens and their effect on bone: evidence from in vitro and in vivo, human observational, and dietary intervention studies. *Am J Clin Nutr*, 2003 Sep, 78 (3 Suppl): 593-609.  
6 Geller S E, Studee L. Soy and red clover for mid-life and aging. *Climacteric: the journal of the Int. Menopause Society*, 2006 Aug, 9 (4): 245-263.  
7 Messina M. Soyfoods and disease prevention: Part II – Osteoporosis, breast cancer, and hot flushes. *AgroFOOD industry hi-tech*, Nov/Dec 2003: 11-13.  
8 Lof M, Weiderpass E. Epidemiologic evidence suggests that dietary phytoestrogen intake is associated with reduced risk of breast, endometrial, and prostate cancers. *Nutrition Research* 26 (2006): 609-619.  
9 Krenn L. Soja und Brustkrebs: derzeitige Evidenz. *J f Ernährungsmedizin*, Nr. 3, 2008: 19-22.