

## PRESSEINFORMATION

### NEU: Veganes Backglück ab sofort in Bio-Qualität

#### Mit den fünf neuen biozentrale Backzutaten lassen sich süße Köstlichkeiten einfach zubereiten

**Köln/Wittibreit, Mai 2020.** Backen ist eine Leidenschaft: Ob Cupcakes für den Kinder-Geburtstag, die perfekten Plätzchen für Fest- und Feiertage, oder der fruchtig duftende Obstkuchen – es gibt unzählige Backwaren mit denen man Freunde und Familie verwöhnen kann. Für alle (Hobby-)Bäcker und die, die es noch werden wollen, bieten die fünf neuen **biozentrale Backzutaten** vielfältige Möglichkeiten, um sich beim Backen zuhause kreativ auszutoben. Die veganen Zutaten in Bio-Qualität eignen sich ideal zum Einbacken, Verfeinern oder Dekorieren von süßen Gebäcken und verleihen ihnen einen besonderen Pfiff.

#### biozentrale Backzutaten für jede Rezeptur

Ein verlässlicher Helfer bei der Tortenzubereitung ist das **biozentrale Sahnesteif**, das nicht nur dazu beiträgt, dass geschlagene Sahne und aufschlagbare Pflanzencreme ihre nötige Festigkeit erhalten und länger in Form bleiben. Zusätzlich verleiht es Sahnetorten, Desserts und selbstgemachten Eiskreationen eine festere Konsistenz. Das feine Pulver eignet sich auch perfekt, um das Durchweichen von Obstkuchen zu verhindern: Vor dem Belegen gleichmäßig mit Sahnesteif bestreuen.

Herzhafte Aufläufe, fluffiges Gebäck und saftigen Rührkuchen ganz ohne Ei selbst machen gelingt ab sofort mit dem **biozentrale Ei-Ersatz**. Auf Basis von Erbsenprotein ist die vegane Alternative rein pflanzlich und ersetzt das Ei in allen Rezepten. Einfach und schnell das Pulver mit Sprudelwasser angerührt, fungiert der Ei-Ersatz dabei sowohl als Feuchtigkeitsspender als auch als Lockerungs- und Bindemittel.

Die **biozentrale geriebene Zitronenschale** verfeinert mit ihrer leichten Säure und fruchtigen Note auf natürliche Art Kuchen, Gebäck, Marmeladen und Getränke. Mit ihrem Zitronenöl macht sie sich auch hervorragend in Naturjoghurt, Grießbrei oder anderen Süßspeisen.

Perfekt zum Unterrühren in Rührteig, Cremes oder Sahne eignet sich der **biozentrale Vanillezucker** aus Bourbon-Vanilleschoten und Rohrohrzucker hervorragend zur aromatischen Veredlung sowohl alltäglicher als auch raffinierter Gebäcke und vollendet den feinen Geschmack süßer Köstlichkeiten mit zarter Bourbon Vanille.

**Bio-Zentrale Pressestelle:**  
Jeschenko MedienAgentur  
Köln GmbH  
Eugen-Langen-Str. 25  
D-50968 Köln

Telefon: +49 221-3099-581  
Telefax: +49 221-3099-200  
Email: [biozentrale@jeschenko.de](mailto:biozentrale@jeschenko.de)

## PRESSEINFORMATION

Einen glänzenden Eindruck auf Obstkuchen, Tarteletts und Torten machen Früchte mit dem **biozentrale Tortenguss klar**. In 250 ml Wasser eingerührt und aufgekocht lässt sich der gelierende, nach dem Abkühlen schnittfeste und fein glänzende, klare Überzug einfach verarbeiten.

### In den Produkten der Bio-Zentrale steckt die Kraft der Natur

Die Marke biozentrale steht für hochwertige Lebensmittel aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft – für die Kraft der Natur mit ihrem Wind, ihren Sonnenaufgängen und ihrem Regen. Die Bio-Zentrale weiß um die besonderen Fähigkeiten der Natur. Dabei werden die Rohstoffe nicht nur schonend angebaut, sondern auch achtsam verarbeitet. Aus langjähriger Erfahrung stammt das Wissen um die Kraft guter Zutaten, die bei der Bio-Zentrale zu sinnvollen Produkten, reich an ursprünglichen Nährstoffen, kombiniert werden.

Die fünf neuen biozentrale Backzutaten ergänzen das bestehende Backsortiment bestehend aus biozentrale Backpulver Weinstein, biozentrale Trockenhefe und biozentrale Sauerteig Vollkorn Roggen.

### Ab sofort im Lebensmittelhandel, in Drogeriemärkten und im Online Shop:

<b>biozentrale Sahnesteif (3 x 6 g)</b>	<b>0,99 € (UVP)</b>
<b>biozentrale Ei-Ersatz vegan (20 g)</b>	<b>1,19 € (UVP)</b>
<b>biozentrale Zitronenschale gerieben (5 g)</b>	<b>0,99 € (UVP)</b>
<b>biozentrale Vanillezucker (3 x 8 g)</b>	<b>3,59 € (UVP)</b>
<b>biozentrale Tortenguss klar (2 x 6 g)</b>	<b>0,99 € (UVP)</b>

### Das Unternehmen:

Die Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH zählt seit ihrer Gründung im Jahre 1976 zu einem der führenden Bio-Lebensmittelunternehmen in Deutschland. Der Bio-Vollsortimenter aus Wittibreit (Bayern) steht mit rund 200 Produkten der Marken „biozentrale“ und „BioKids“ für ökologische Landwirtschaft, die so wenig wie möglich in die Natur eingreift und das Beste der Natur sinnvoll zusammenbringt. Die Bio-Zentrale ist selbständige Tochter der Hamburger Zertus GmbH und arbeitet im Vertrieb mit dem Importhaus Wilms zusammen. Der hohe Anspruch an die Qualität der eigenen Erzeugnisse und die Prämisse, den Bedürfnissen der Verbraucher vollumfassend gerecht zu werden, machen die Bio-Zentrale zu einem Vorreiter für nachhaltige Lebensmittel.

### Recyclingfähigkeit:

Die Bio-Zentrale achtet auch darauf, dass ihre Verpackungen so umweltgerecht wie möglich sind. Sie verpackt ihre Produkte nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich, wie z.B. in Monofilmen und Graskarton. Die Bio-Zentrale darf als erster Hersteller von Bio-Lebensmitteln das offizielle Siegel „Made for Recycling“ tragen. Die Zertifizierung und Vergabe des offiziellen Siegels „Made for Recycling“ wird im Auftrag des Umwelt- und Recyclingdienstleisters Interseroh, nach den vom bifa Umweltinstitut GmbH standardisierten und vom Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV bestätigten Kriterien, als neutrale unabhängige Stellen durchgeführt. Die mit diesem Siegel gekennzeichneten Verpackungen können folglich im Recyclingkreislauf ausgezeichnet vom Verbraucher getrennt, maschinell sortiert und werkstofflich wiederverwertet werden.

**Bio-Zentrale Pressestelle:**  
Jeschenko MedienAgentur  
Köln GmbH  
Eugen-Langen-Str. 25  
D-50968 Köln

Telefon: +49 221-3099-581  
Telefax: +49 221-3099-200  
Email: [biozentrale@jeschenko.de](mailto:biozentrale@jeschenko.de)