

PRESSEINFORMATION

NEU: Trendige Veggie Burger zum Selbermachen

Mit den beiden neuen biozentrale Veggie Burgern lassen sich rein pflanzliche Burger-Patties im Handumdrehen selbst zubereiten

Köln/Wittibreit, Juni 2020. Fluffige Brötchenhälften, saftige Patties, frischer Salat, knackiges Gemüse und als Krönung eine würzige Sauce – der Burger ist ein charmanter „Hochstapler“ mit Biss. Mit dem **biozentrale Veggie Burger Klassik** und dem **biozentrale Veggie Burger Smoky BBQ** bringt die Bio-Zentrale den Burger-Trend in Bio-Qualität nach Hause: Dank der zwei innovativen Trockenmischungen für vegane Patties können Liebhaber des amerikanischen Fast-Food-Klassikers die schmackhaften Kreationen im Handumdrehen in der eigenen Küche zubereiten. Mit kochendem Wasser aufgegossen und unter Zugabe von drei Esslöffel Öl lassen sich bereits nach kurzer Quellzeit die Patties formen und anschließend in der Pfanne oder auf dem Grill braten. Dabei reicht die in der Packung enthaltene Menge für bis zu vier Patties, sodass der nächsten Burger-Party mit Familie und Freunden nichts mehr im Weg steht.

Leckerer Geschmack – lockere Textur

Der biozentrale Veggie Burger Smoky BBQ ist der beste Beweis dafür, dass man sich nicht immer zwischen zwei guten Optionen entscheiden muss. Dieser Patty bringt sowohl die Augen aller Burger- als auch Barbecue-Fans zum Strahlen: ohne Soja-Zusatz, dafür auf Basis von Erbsenprotein und verfeinert mit geräucherter Paprika für eine unverwechselbare würzig-rauchige Note. Saftig wie Beef und dabei vegan ist auch der biozentrale Veggie Burger Klassik. Die fleischähnliche, lockere Textur des Patties, das ebenfalls auf Erbsenprotein basiert, verspricht pures Essvergnügen während aromatische Gewürze und Kräuter, darunter Thymian, Petersilie und Sellerieblätter, für den vollen Geschmack sorgen.

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.

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

PRESSEINFORMATION

Die Verpackung der neuen biozentrale Veggie Burger wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für sehr gut recyclingfähige Verpackungen ausgezeichnet.

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

biozentrale Veggie Burger Smoky BBQ (170 g)	2,79 € (UVP)
biozentrale Veggie Burger Klassik (170 g)	2,79 € (UVP)

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

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.