

## PRESSEINFORMATION

### **NEU: Der Tex-Mex-Klassiker vegan neu interpretiert**

**Das biozentrale Chili sin Carne verbindet rauchige Paprika mit fruchtigen Tomaten, milden Kidneybohnen und herzhaften Röstzwiebeln**

**Köln/Wittibreit, Oktober 2020.** Farbenfroh, würzig, köstlich: Die trendige Tex-Mex-Fusionsküche, die das Beste der texanischen Südstaatenküche und der mexikanischen Küche vereint, punktet mit aromatischem Geschmack und einer angenehm milden Schärfe. Mit dem neuen **biozentrale Chili sin Carne** lässt sich der Tex-Mex-Klassiker jetzt auch vegan und in Bio-Qualität ganz einfach in der heimischen Küche oder im Büro zaubern. Die fein abgestimmte Mischung aus rauchiger Paprika, fruchtigen Tomaten, herzhaften Röstzwiebeln und Kidneybohnen sowie Soja-Granulat verleiht dem Chili dabei ein fein pikantes Aroma.

Die Trockenmischung ist schnell und einfach zubereitet: Mit heißem Wasser aufgießen, sieben Minuten ziehen lassen und das fertige biozentrale Chili sin Carne genießen. Das fein gewürzte Gericht eignet sich sowohl für Zuhause als auch für die Mittagspause im Büro oder als Mahlzeit unterwegs. Aber nicht nur pur, sondern auch als Beilage zu leckeren Nachos oder zum Füllen von Tacos oder Burritos glänzt das biozentrale Chili sin Carne auf vielseitige Weise.

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

Die Bio-Zentrale weiß um die besonderen Fähigkeiten der Natur und steht mit ihrer Marke biozentrale – Kraft der Natur für hochwertige Lebensmittel aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft. 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 Verpackung des neuen biozentrale Chili sin Carne ist eine reine Monofolie und wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für sehr gut recyclingfähige Verpackungen ausgezeichnet. Die Verpackung kann problemlos im gelben Sack / in der gelben Tonne oder im Wertstoffhof entsorgt und anschließend recycelt werden.

**Ab sofort im Lebensmittelhandel, in Drogeriemärkten und im Bio-Zentrale Online-Shop:**

**biozentrale Chili sin Carne (170 g)**

**3,59 € (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](mailto:biozentrale@jeschenko.de)

## PRESSEINFORMATION

### **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 wertstofflich 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)