

PRESSEINFORMATION

NEU: Luftiges Knusperbrot mit Quinoa und Buchweizen

Das vegane biozentrale Knusperbrot Buchweizen Quinoa ist ideal als ballaststoffreiche Brot- und Snack-Alternative

Köln/Wittibreit, November 2021. Ob zum nächsten Ausflug, in der Universität oder für das Büro – das neue biozentrale Knusperbrot Buchweizen Quinoa ist die perfekte Brot- und Snack-Alternative für den kleinen Hunger zwischendurch. Die luftigen Scheiben bestehen aus nur wenigen, ausgewählten Zutaten in Bio-Qualität und sind von Natur aus vegan und glutenfrei. Aus dem Mehl von Buchweizen, Mais und dem Superfood Quinoa hergestellt, werden sie mit Flohsamenfasern und einer Prise Meersalz verfeinert. Der knusprige Brotsnack ist eine köstliche Alternative zu herkömmlichen Broten, Knäckebrötchen oder Reisswaffeln. Dazu punktet das Knusperbrot mit seinem besonders ursprünglichen, fein-nussigen Geschmack und dem extra Plus an Ballaststoffen. Das luftige Knusperbrot ist sowohl ein sehr guter Begleiter für Brotzeiten sowie als Knusperspaß für zwischendurch geeignet. Dabei schmeckt das Knusperbrot nicht nur pur, sondern eignet sich auch für kreative Snack-Ideen. Besonders genussvoll wird es in Kombination mit den herzhaften, pikanten und süßen Brotaufstrichen, die von der Bio-Zentrale in einer bunten Vielfalt angeboten werden.

Praktische Portionen nachhaltig verpackt

Je sieben Scheiben bilden eine praktische Portion, von denen die Verpackung insgesamt zwei enthält – so bleibt das biozentrale Knusperbrot Buchweizen Quinoa besonders lange knusprig frisch und eignet sich ideal zum Mitnehmen für unterwegs. Darüber hinaus ist die Verpackung aus Monofolie und einer Papierschachtel wiederverwertbar und wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für sehr gut recyclingfähige Verpackungen ausgezeichnet.

Das neue Knusperbrot Buchweizen Quinoa ist die leckere Ergänzung des herzhaften Snacking Sortiments, das unter anderem mit dem biozentrale Knusperbrot Erbse Linse eine proteinreiche Brot-Alternative umfasst. Aus dem Mehl von gelben Erbsen sowie braunen und roten Linsen hergestellt und mit einer Prise Meersalz verfeinert begeistert es auf Basis von nur vier Zutaten.

In den Produkten der Bio-Zentrale steckt mehr als nur Bio

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 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

Bio-Zentrale zu sinnvollen Produkten, reich an ursprünglichen Nährstoffen, kombiniert werden.

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

biozentrale Knusperbrot Buchweizen Quinoa (100 g) 1,99 € (UVP)

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 Wittibreut (Bayern) steht mit rund 200 Produkten der Marken „biozentrale – Kraft der Natur“ 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