

PRESSEINFORMATION

NEU: Würzige Brotaufstriche mit Grillgemüse

Vegetarisch oder vegan und vielseitig einsetzbar: Die neuen biozentrale Aufstriche Linse Grillgemüse und gegrillte Paprika Kürbiskerne

Köln/Wittibreit, Dezember 2022. Ofenfrisches Brot und Finger-Food mit Gemüsesticks können ein simples Abendessen, der perfekte Snack für zwischendurch oder Teil eines leckeren Brunch-Buffets sein. Was dabei aber keinesfalls fehlen darf, ist der richtige Aufstrich bzw. Dip. Für einen ganzjährigen Barbecue-Geschmack auf dem Brot sorgen die beiden neuen biozentrale Aufstriche Linse Grillgemüse und gegrillte Paprika Kürbiskerne, mit denen die Bio-Zentrale ab sofort bunte Gemüsevielfalt auf den Teller bringt. Die zwei rein pflanzlichen Aufstriche überzeugen dabei nicht nur Vegetarier*innen sondern alle, die bei Gemüse gerne zugreifen. Mit einem Anteil an gegrillter Paprika bis rund 50 Prozent und Rezepturen, die ohne Verdickungsmittel auskommen, garantieren die köstlich-herzhaften Aufstriche vielfältige Genussmomente im Alltag. So verleihen sie nicht nur Brot- oder Sandwichkreationen das gewisse Extra. Auch als Dip zu Fingerfood, als Wrap-Füllung oder als Zutat zum Würzen und Verfeinern von kalten und warmen Speisen eignen sie sich perfekt.

Aufstrich Linse Grillgemüse (vegetarisch)

Gemüsegenuss vom Feinsten: Grüne Linsen, gegrillte rote Paprika und gegrillte Aubergine bringen fein würzigen Geschmack und Farbe auf jedes Brot. Mit rund einem Viertel gegrilltem Gemüse überzeugt die vegetarische und glutenfreie Variation jeden Gemüse- und Barbecue-Fan auch von ihren „inneren Werten“. Nicht zuletzt begeistert der Aufstrich, der eine Proteinquelle darstellt, mit seiner stückigen Konsistenz und seinem intensiven Aroma.

Aufstrich gegrillte Paprika Kürbiskerne (vegan)

Macht Appetit auf mehr: Mit seinem intensiv-frischen Geschmack nach gegrillter Paprika und der zart-nussigen Note von Kürbiskernen ist dieser cremig-feine Aufstrich perfekt für alle, die gerne Neues ausprobieren und Abwechslung schätzen. Ob zur Brotzeit oder als Zutat in der kreativen Küche: Der vegane und glutenfreie Aufstrich ist ein wahrer Allrounder, den man vielseitig genießen kann.

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

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

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 Glas-Verpackung der neuen biozentrale Aufstriche Linse Grillgemüse und gegrillte Paprika Kürbiskerne wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für gut oder sehr gut recyclingfähige Verpackungen ausgezeichnet.

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

biozentrale Aufstrich Linse Grillgemüse (125 g)	2,59 € (UVP)
biozentrale Aufstrich gegrillte Paprika Kürbiskerne (125 g)	2,59 € (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 Wittibreit (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