

PRESSEINFORMATION

NEU: Multitalente der veganen Küche – gewürzte „Filetstreifen“ und gewürztes „Hack“ von biozentrale it’s veggie!

Ab sofort erweitert biozentrale it’s veggie! sein Sortiment der Fleischalternativen um zwei Neuprodukte auf Sojabasis, die sich in der vegetarischen und veganen Küche flexibel einsetzen lassen und in wenigen Minuten servierfähig sind.

Köln/Wittibreit, Oktober 2023. Ob internationales Street Food oder leckere Hausmannskost – auf seine Liebesspeise verzichten muss jetzt niemand mehr, der beliebte fleischbasierte Gerichte bevorzugt vegan isst. Mit den veganen gewürzten „Filetstreifen“ und dem veganen gewürzten „Hack“ von biozentrale it’s veggie! lassen sich ab sofort in wenigen Minuten vielseitige Gerichte zaubern. Auf Basis von Bio-Soja, das aus Österreich kommt, überzeugen die neuen veganen gewürzten „Filetstreifen“ und das vegane gewürzte „Hack“ von biozentrale it’s veggie! nicht nur mit ihrer Textur, ihrem hohen Proteingehalt und ihrem würzigen Geschmack. Der besondere Clou: Jedes Sojastück ist mit leckeren Gewürzen gleichmäßig ummantelt, sodass sich die Produkte ganz einfach und schnell dosieren sowie im Handumdrehen genießen lassen.

Bei der Verwendung der kulinarischen Allrounder sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Ob als Basis für Lasagne und Currys oder als textur-verleihende, proteinreiche Einlage in der Kombination mit Wraps oder einer Pita – die veganen gewürzten „Filetstreifen“ und das vegane gewürzte „Hack“ begeistern in bewährten Klassikern ebenso wie in innovativen Eigenkreationen. Und da sie ungekühlt auf Vorrat gelagert werden können, eignen sich die Fleischalternativen auf Sojabasis perfekt für spontane Koch-Sessions mit Freunden oder einfach, wenn es im Alltag mal wieder schnell gehen soll. Dazu einfach die „Filetstreifen“ und das „Hack“ in lauwarmem Wasser circa 10 Minuten quellen lassen und danach wie Fleisch verarbeiten. Dabei ergibt eine Packung circa 220 Gramm zubereitete „Filetstreifen“ beziehungsweise 375 Gramm zubereitetes „Hack“.

Die Monofolie der neuen biozentrale it’s veggie! vegane gewürzte „Filetstreifen“ und veganes gewürztes „Hack“ wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für gut oder sehr gut recyclingfähige Verpackungen ausgezeichnet.

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 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

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

biozentrale it's veggie! vegane gewürzte „Filetstreifen“ (100 g) 3,99 € (UVP)
biozentrale it's veggie! veganes gewürztes „Hack“ (150 g) 3,99 € (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 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