

PRESSEINFORMATION

100 % vegan – 100 % lecker: Die neuen pflanzlichen Fleischalternativen von biozentrale it's veggie!

Vegane Streichwurst, Hackbällchen, Cevapcici und Saucen sorgen ab sofort für genussvolle Abwechslung auf dem veganen Speiseplan

Köln/Wittibreit, Juni 2022. Fleischalternativen auf Pflanzenbasis liegen voll im Trend: Dass bekannte und beliebte Aufstriche, Beilagen und Saucen auch vegan zum Geschmackserlebnis werden, beweist die biozentrale ab sofort mit sieben Produkten unterschiedlicher Fleischalternativen, die zusammen die neue Subrange „biozentrale it's veggie!“ bilden. Deftige, vegane Streichwurst auf Linsenbasis mit Räuchertofu oder auf Kidneybohnenbasis mit Röstzwiebeln, pikant würzige Cevapcici auf Sojabasis sowie würzige Hackbällchen auf Soja- und Erbsenbasis sorgen jetzt für genussvolle Abwechslung auf dem veganen Speiseplan. Darüber hinaus hält „biozentrale it's veggie!“ drei Saucen mit fein abgeschmeckten Gewürzen auf Erbsen- und Fababohnenproteinbasis bereit: „Veganes Gulasch“, „Wie Hühnchen Süß Sauer“ und „Wie Chicken Tikka Masala“ – alle sind verzehrfertig und im Handumdrehen zubereitet.

Vegane Hackbällchen: Als schneller Snack zwischendurch, als kreative Zutat im Lieblingsgericht oder als Topping auf der neuesten Bowl-Kreation: Die würzigen Hackbällchen auf Soja- und Erbsenbasis begeistern Klein und Groß gleichermaßen.

Vegane Cevapcici: Auf der Terrasse, im Garten oder im Park – Cevapcici zählen bei jedem BBQ zum beliebten Grillgut! Jetzt dürfen auch Veggies nach Herzenslust bei den pikanten Röllchen mit hohem Proteingehalt zugreifen, die auf Sojabasis hergestellt sind und sich mit Dips oder (veganem) Zaziki kombinieren lassen. Die Zubereitung der würzigen Cevapcici gelingt schnell und einfach in der Pfanne oder auf dem Grill.

Vegane Streichwurst Linse & Räuchertofu: Ob zu ofenfrischem Brot, Brötchen oder Knusperbrot: Die vegane Streichwurst auf Linsenbasis mit Räuchertofu sorgt bei jeder Brotzeit für ein Geschmackserlebnis. Dabei kommt der würzige, streichzarte Aufstrich ohne Hefe und Palmöl aus.

Vegane Streichwurst Kidneybohne & Röstzwiebel: Herrlich deftigen Genuss bietet die vegane Streichwurst auf Kidneybohnenbasis, die ohne Hefe, Soja und Palmöl auskommt und eine Ballaststoffquelle darstellt. Röstzwiebeln verleihen dem streichzarten Aufstrich zusätzlich eine feine Würze.

Veganes Gulasch: Gulasch ist ein absolutes Wohlfühlgericht – und ab sofort auch vegan zu genießen! Mit dem veganen Gulasch auf Erbsen- und Fababohnenproteinbasis lässt sich der neu interpretierte Klassiker im

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

Handumdrehen zubereiten. Besonders gut schmeckt die mit feinen Gewürzen abgeschmeckte Sauce mit Kartoffeln, Klößen, Reis, Spätzle oder Gemüse.

Wie Hühnchen Süß Sauer vegan: Fruchtig aromatisch mit feinen Gewürzen abgeschmeckt, bringt das vegane Wie Hühnchen Süß Sauer asiatisches Flair in die heimische Küche. In Kombination mit Basmatireis oder Gemüse entsteht mit der auf Erbsen- und Fababohnenproteinbasis hergestellten Sauce ein köstliches Gericht, das sich leicht zubereiten lässt.

Wie Chicken Tikka Masala vegan: Das Wie Chicken Tikka Masala auf Erbsen- und Fababohnenproteinbasis überzeugt als pikant würzige Mahlzeit, die den indischen Curryklassiker vegan neu interpretiert. Ob mit Basmatireis oder frischem Gemüse: Die leckere Mahlzeit lässt sich nach Belieben verfeinern.

Zusätzlich zu den sieben Neuprodukten ergänzen Vegane Bolognese auf Sojabasis, Soja Geschnetzeltes, Soja Granulat, Vegane Mayo, Veggie Burger Klassik, Veggie Burger Smoky BBQ, Chili sin Carne, Jackfruit und der Aufstrich Zwiebelschmelz das abwechslungsreiche „biozentrale it's veggie!“ Sortiment. Diese werden der Subrange sukzessive aus dem bestehenden biozentrale Angebot zugeführt.

Die Verpackungen der „biozentrale it's veggie!“ Produkte wurden 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 it's veggie! Vegane Streichwurst Linse & Räuchertofu (120 g) 2,79 € (UVP)

biozentrale it's veggie! Vegane Streichwurst Kidneybohne & Röstzwiebel (120 g) 2,79 € (UVP)

biozentrale it's veggie! Vegane Hackbällchen (150 g) 2,79 € (UVP)

biozentrale it's veggie! Vegane Cevapcici (170 g) 2,79 € (UVP)

biozentrale it's veggie! Veganer Gulasch (350 g) 3,99 € (UVP)

biozentrale it's veggie! Wie Hühnchen Süß Sauer vegan (350 g) 3,99 € (UVP)

biozentrale it's veggie! Wie Chicken Tikka Masala vegan (350 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

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

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