

## PRESSEINFORMATION

### **NEU: Crema con Aceto Balsamico – der Geschmack Italiens**

**Die neue biozentrale Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ jetzt mit verbesserter Rezeptur und vollendet-fruchtigem Aroma**

**Köln/Wittibreut, November 2019.** Ein cremiges Risotto, mediterrane Pasta oder der Klassiker „Tomate Mozzarella“ bekommen mit einem süßlich-sämigen Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ das gewisse Etwas. Auch beim Verzieren und Dekorieren von Salaten, Suppen und Desserts wird die typisch italienische Balsamico-Creme immer beliebter. Neu von der biozentrale gibt es die milde Creme jetzt mit einer optimierten Rezeptur. Die neue biozentrale Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ hat einen höheren Anteil an Balsamessig, sodass die charakteristische, fein ausbalancierte süß-saure Geschmacksnote noch besser zur Geltung kommt. Darüber hinaus wird ab sofort auf den Zusatzstoff Xanthan in der Rezeptur verzichtet.

### **Erlesene Bio-Trauben für vollendet-fruchtigen Geschmack**

Die biozentrale Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ erhält ihren vollendeten Geschmack durch erlesene, besonders fruchtige Trauben und feinsten Essig. IGP steht für „Indicazione geografica protetta“, die italienische Bezeichnung für geschützte geografische Angaben. Hergestellt nach einem traditionellen, von Generation zu Generation weitergegebenen Rezept, und Zutaten aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft ohne Zusatzstoffe überzeugt die neue Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ wie alle biozentrale Produkte mit der Kraft der Natur, die in den verwendeten Rohstoffen steckt.

### **Handliche Größe für besonders einfaches Portionieren**

Die biozentrale Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ eignet sich mit ihrer sämigen Textur perfekt zum Verfeinern und Garnieren von Salaten, gegrilltem Fleisch, Gemüse, Früchten und Desserts. Die handliche 150 ml Squeeze-Flasche liegt perfekt in der Hand und erleichtert die Handhabung. biozentrale Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ ist von Natur aus vegan, gluten- und laktosefrei.

**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

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

Die biozentrale steht für hochwertige Lebensmittel aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft – für die Kraft der Natur mit ihrem Wind, ihren Sonnenaufgängen und ihrem Regen. Die biozentrale weiß um die besonderen Fähigkeiten der Natur. 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 biozentrale zu sinnvollen Produkten reich an ursprünglichen Nährstoffen kombiniert wird.

Auch erhältlich als biozentrale Aceto Balsamico di Modena und Condimento Bianco.

### **Ab sofort im Lebensmittelhandel und Drogeriemärkten:**

**biozentrale Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ (150 ml) 3,49 € (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“ 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 Prämissen, 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. Das Siegel bezeugt, dass eine Verpackung nach der Methodik von bifa und Fraunhofer IVV sehr gut recyclingfähig ist – also sehr gut getrennt, sortiert und wieder stofflich verwertet werden kann.

**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)