

PRESSEINFORMATION

NEU: Das exotische Allroundtalent

Die neue biozentrale *Kokosmilch fettreduziert* setzt auf die natürliche Süße der Kokosnuss und Kokosextrakt aus erster Pressung

Köln/Wittibreit, Dezember 2019. Türkisblaues Wasser, sanft im Wind wiegende Palmen und weißer Sandstrand – in genau dieses Paradies entführt geschmacklich die neue **biozentrale *Kokosmilch fettreduziert*** und bringt tropisches Flair in die heimische Küche. So eignet sich das Allroundtalent hervorragend als aromatische Alternative für Sahne oder Creme fraîche und verleiht asiatischen Gerichten, Suppen, Saucen oder fruchtigen Currys eine herrliche Frische. Auch in Smoothies, Cocktails, Desserts, Kuchen oder Gebäck bringt sie dank der natürlichen Süße der Kokosnuss eine feine, exotische Note. Ohne Zusätze wie Verdickungsmittel und von Natur aus vegan, gluten- und laktosefrei ist die biozentrale *Kokosmilch fettreduziert* dabei für Menschen mit entsprechenden Unverträglichkeiten geeignet.

Achtsame Verarbeitung von erntefrischen Kokosnüssen

Für die nachhaltige Herstellung der biozentrale *Kokosmilch fettreduziert* werden die erntefrischen Kokosnüsse zunächst geschält, bevor das Fruchtfleisch zerkleinert und in einer Mühle ausgepresst wird. Dank dieser schonenden, einmaligen Pressung bleibt der typisch naturbelassene Geschmack des Kokosnussextraktes weitestgehend erhalten.

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

Die Marke biozentrale steht für hochwertige Lebensmittel aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft – für die Kraft der Natur mit ihrem Wind, ihren Sonnenaufgängen und ihrem Regen. Die Bio-Zentrale 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 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

Die Weißblechdose der biozentrale *Kokosmilch fettreduziert* wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für sehr gute Recyclingfähigkeit ausgezeichnet.

Ab sofort im Lebensmittelhandel und Drogeriemärkten:

biozentrale Kokosmilch fettreduziert (200 ml)

1,39 € (UVP)

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

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 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. 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.