

PRESSEINFORMATION

NEU: Brot backen leicht gemacht mit Bio-Brotbackmischungen

Saftig, kernig und kompakt – die beiden ballaststoffreichen biozentrale Saatenbrote überzeugen mit Hafer, Saaten und Kernen in Bio-Qualität

Köln/Wittibreit, Oktober 2020. Brotzeit, Pausenbrot, Abendbrot – es gibt wohl kaum ein Lebensmittel, das sich in der deutschen Ess- und Alltagskultur so großer Beliebtheit erfreut wie Brot. Ob zum Frühstück, als Reiseproviant oder zum Abendessen – süß oder herzhaft belegte Brote begleiten viele Menschen durch den Tag. Mit den beiden Backmischungen **biozentrale Saatenbrot Hanf- & Leinsamen** und **biozentrale Saatenbrot Chia- & Leinsamen** lassen sich ab sofort ballaststoffreiche Saatenbrote schnell und einfach selbst zubereiten – und das ganz ohne Brotbackmaschine. Frisch wie vom Bäcker, aber zu Hause gemacht, kommen die veganen Brotbackmischungen ohne Getreidemehl oder Backtriebmittel wie Hefe und Backpulver aus und setzen stattdessen auf Hafer und eine Vielzahl an hochwertigen Saaten und Kernen in Bio-Qualität, die das Saatenbrot zu einer Proteinquelle machen. Dabei ist die Zubereitung denkbar einfach: Die Backmischung mit kaltem Wasser mischen, den Teig 5 Minuten ziehen lassen, durchkneten, zu einem Brotlaib formen, ca. 70 Minuten im Ofen backen – fertig ist der frisch gebackene Brotgenuss!

Superfood-Saatenbrote ohne Mehl und Hefe

Ohne Mehl und Hefe, dafür mit Vollkorn-Haferflocken, Saaten und Kernen, punktet das biozentrale Saatenbrot Hanf- & Leinsamen als ballaststoffreiche Proteinquelle. Vollkorn-Haferflocken, Sonnenblumen- & Kürbiskerne verleihen dem Brot seinen kernigen Biss, während Hanfsamen für den nussigen Geschmack sorgen. Sesam, Leinsamen, Goldleinsamen und Flohsamenschalen machen das Brot zudem besonders saftig. Aufgrund seines mild-nussigen Geschmacks eignet sich das biozentrale Saatenbrot Hanf- & Leinsamen ideal für die tägliche Brotzeit mit herzhaften und süßen Aufstrichen sowie als Beilage zu Suppen oder Salaten.

Die kleinen und vielseitig einsetzbaren Chiasamen sind in aller Munde und gelten zurecht als Superfood. Im biozentrale Saatenbrot Chia- & Leinsamen sorgen neben Chia- zudem auch wertvolle Leinsamen für den aromatischen, saftig-kernigen Geschmack. Durch die enthaltenen Vollkorn-Haferflocken, Goldleinsamen, Flohsamenschalen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne ist das Brot nicht nur reich an Ballaststoffen und eine wahre Proteinquelle, sondern überzeugt darüber hinaus mit Saftigkeit und kernigem Biss.

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

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

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.

Die Verpackung der neuen Backmischungen biozentrale Saatenbrot Hanf- & Leinsamen und biozentrale Saatenbrot Chia- & Leinsamen besteht aus Papier und wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für sehr gut recyclingfähige Verpackungen ausgezeichnet. Sie kann problemlos im Altpapier entsorgt und anschließend recycelt werden.

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

biozentrale Saatenbrot Hanf- & Leinsamen (500 g)	3,99 € (UVP)
biozentrale Saatenbrot Chia- & Leinsamen (500 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 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. 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