

PRESSEINFORMATION

Neue italienische Pasta-Sortenvielfalt bei der Bio-Zentrale

Die biozentrale Hartweizen Rigatoni und Hartweizen Linguine aus 100 Prozent italienischem Weizen werden nach traditionellem Bronzeverfahren hergestellt.

Köln/Wittibreit, Dezember 2022. Pasta e basta: Es gibt wohl kaum ein Essen, auf das sich kleine und große Genießer rund um den Globus so bedingungslos einigen können, wie auf leckere Pasta. Ob lang, dünn, kurz oder röhrenförmig: Die italienischen Nudelspezialitäten sind einfach in der Zubereitung und passen ebenso gut zu Fisch- und Fleischgerichten wie zu einem klassischen Pesto aus frischen Kräutern und gutem Olivenöl. Mit den neuen, von Natur aus veganen Hartweizen Rigatoni und Hartweizen Linguine bietet die Bio-Zentrale ab sofort zwei beliebte Nudelsorten in Bio-Qualität an, mit denen sich Pasta-Fans ein wenig italienisches „Dolce Vita“ auf den heimischen Teller holen können. So sorgt die Bio-Zentrale mit ihrer Sortiments-Erweiterung jetzt für noch mehr Inspiration beim Ausprobieren pffiffiger Nudelgerichte in der Alltagsküche.

Traditionelles Herstellungsverfahren – neues Geschmackserlebnis

Die biozentrale Hartweizen Rigatoni und Linguine bestehen aus 100 Prozent italienischem Weizen, der in Italien direkt vom Feld geerntet, gemahlen und weiterverarbeitet wird. Ganz nach italienischer Tradition werden die biozentrale Hartweizen Rigatoni und Linguine anschließend im Bronzeverfahren gefertigt. Dabei wird der Teig aus Hartweizengrieß langsam und mit hohem Druck durch spezielle Bronzeformen gepresst. Dieses Verfahren verleiht den Nudeln eine dichtere Struktur, was ihre besondere Bissfestigkeit und das „al dente“-Geschmackserlebnis ausmacht. Darüber hinaus sorgt die Herstellung mit Bronzewalzen dafür, dass die Oberfläche der biozentrale Rigatoni und Linguine rauer ist. Für Pasta-Liebhaber*innen hat das den angenehmen Effekt, dass die Pasta die Sauce besser aufnehmen kann. Die lange Trocknungszeit bei niedrigeren Temperaturen trägt außerdem dazu bei, dass der ursprüngliche Geschmack bestmöglich bewahrt wird.

Die Verpackungen der neuen biozentrale Hartweizen Rigatoni und Linguine bestehen aus 100 Prozent Papier und sind sehr gut recyclingfähig.

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 Hartweizen Linguine (500 g)	2,59 € (UVP)
biozentrale Hartweizen Rigatoni (500 g)	2,59 € (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