

PRESSEINFORMATION

NEU: Drei auf einen Streich

Die drei veganen, cremig-würzigen biozentrale Aufstriche in den Sorten Kürbis & Ingwer, Linse & Balsamico und Tomate & Kidneybohnen versprechen vielfältigen Genuss für Brotzeit und Co.

Köln/Wittibreit, Mai 2022. Ob Abendbrot, Vesper oder Brotzeit: Das Abendessen ist Deutschlands beliebteste Mahlzeit. Auch wenn abends oft warm gegessen wird, bleibt das traditionelle Abendbrot mit frischem Brot ein zeitloser Klassiker. Nicht fehlen dürfen dabei leckere, herzhaftere Aufstriche. Wer es aromatisch-würzig mag und Abwechslung schätzt, darf sich ab sofort über die drei neuen biozentrale Aufstriche in den Sorten Kürbis & Ingwer, Linse & Balsamico und Tomate & Kidneybohne freuen, die für kulinarischen Genuss auf frischem Brot und Brötchen sorgen. Auch zum Würzen und Verfeinern von warmen und kalten Gerichten oder für leckere Saucen und Dips sind die Aufstriche ideal. Alle drei Aufstriche sind sowohl vegan als auch laktosefrei und gemäß Bio-Verordnung frei von künstlichen Aromen sowie Farb- und Konservierungsstoffen.

Aufstrich Kürbis & Ingwer

Lieber angenehm scharf oder doch eher frisch aromatisch? Am besten gleich beides! Der glutenfreie biozentrale Aufstrich Kürbis & Ingwer besticht mit seiner besonderen Cremigkeit und einer dezenten Schärfe. Denn hier trifft die Trendzutat Ingwer auf mild-süßlichen Kürbis – eine leckere Kombination von Bio-Zutaten, die es in sich hat. Ideal zu Brot oder als Dip zu Fingerfood und Gemüsebratlingen.

Aufstrich Linse & Balsamico

Genuss in „Hülse und Fülle“ verspricht der cremige und würzig aromatische biozentrale Aufstrich Linse & Balsamico, der mit seiner feinen Balsamico-Note für ein mediterranes Lebensgefühl auf dem Brot sorgt. Durch die enthaltenen Linsenstücke erhält der Aufstrich außerdem einen angenehmen Biss. Besonders lecker schmeckt der vegane und laktosefreie Aufstrich auf frischem Vollkornbrot, dem biozentrale Knusperbrot oder als Dip. Aber auch als Geheimzutat zum Verfeinern von kalten und warmen Speisen, wie beispielsweise Wraps, ist er perfekt geeignet.

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

Aufstrich Tomate & Kidneybohne

Ob als Dip für Gemüse, Topping auf Bowls, Aufstrich für Maiswaffeln oder frischgebackenes Brot: Der biozentrale Aufstrich Tomate & Kidneybohne ist der perfekte Allrounder. Seine fein abgestimmte, aromatische Würze erhält der vegane sowie gluten- und laktosefreie Aufstrich durch eine raffinierte Kombination aus Gemüse und Kräutern.

Die Glas-Verpackung der drei neuen biozentrale Aufstriche wurde mit dem „Made for Recycling“-Siegel für gut oder sehr gut recyclingfähige Verpackungen ausgezeichnet.

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.

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

biozentrale Aufstrich Kürbis & Ingwer (125 g)	2,39 € (UVP)
biozentrale Aufstrich Linse & Balsamico (125 g)	2,39 € (UVP)
biozentrale Aufstrich Tomate & Kidneybohne (125 g)	2,39 € (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 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