



Das erste und einzige vegane und glutenfreie Backferment.

Natürlich von Biovegan!



Original Henneke
Backferment
1986

Deutschlands führender Backzutaten Spezialist aus dem Westerwald hat nach jahrelanger Entwicklung das erste und einzige sowohl VEGANE als auch GLUTENFREIE Backferment fertiggestellt.

„Das war eine äußerst komplizierte und langwierige Entwicklung, die meine Mutter Käthe Henneke und ich hier gemacht haben“, so Nicol Gärtner die Geschäftsführende Gesellschafterin von Biovegan GmbH.



Biovegan Backferment
2008

„Meine Eltern Claus und Käthe Henneke, die vor 25 Jahren Biovegan hier in Ransbach-Baumbach gründeten, waren damals schon absolute BIO-Pioniere und führten damals das erste und bis heute noch einzige vegane Backferment unter Original Henneke Backferment ein“ erklärt Nicol Gärtner weiterhin.

Biovegan versteht sich seit 25 Jahren als Innovations-Motor der BIO Branche insbesondere in den Bereichen Backen und Binden. Vor ca. 25 Jahren entwickelten die damaligen Unternehmensgründer und Eltern der heutigen Geschäftsführenden Gesellschafterin bereits das erste vegane Backferment.



Biovegan Backferment
glutenhaltig
2011

Danach folgten diverse neue revolutionierende Meilensteine wie zum Beispiel vor 3 Jahren das weltweit erste BIO Backpulver, gefolgt vom ersten veganen BIO Tortenguss, gefolgt vom ersten und immer noch einzigen zuckerfreien BIO Geliermittel, Konfitura für BIO Fruchtaufstriche, etc.

Mit Firmensitz im Herzen des naturbelassenen Westerwalds, beschäftigt Biovegan heute 25 Mitarbeiter im familieneigenem Firmengebäude. Für das Geschäftsjahr 2011 prognostiziert die Geschäftsleitung einen Umsatzanstieg um ca. 60 % gegenüber 2010.



**Biovegan Backferment
glutenfrei
2011**

„Das Tolle an diesem neuen veganen und glutenfreien Backferment ist, dass das hiermit gebackene hefefreie Brot nicht nur total lecker und locker wird, sondern auch noch sehr magenfreundlich ist. Außerdem hält sich das Brot um einiges länger, als herkömmliche Brote mit Hefe. Ich bin sehr stolz darauf die Familien Tradition mit solchen innovativen Backprodukten weiterführen zu können“ so Nicol Gärtner, die Biovegan nun in der zweiten Generation führt.

Biovegan bietet nun dieses neue vegane und glutenfreie Backferment ab sofort zusätzlich zu seinem glutenhaltigen Backferment an. Beide Backfermente sind im gut sortierten Naturkost Fachhandel erhältlich. Und nur dort!

V.i.S.d.P. Nicol Gärtner (Geschäftsführende Gesellschafterin Biovegan GmbH)