



PRESSEMITTEILUNG

SO ZUCKERREDUZIERT UND BIO LECKER WAR GELIEREN NOCH NIE JETZT NEU: DER ERSTE 3:1 BIO-GELIERZUCKER VON BIOVEGAN!

Bonfeld, Februar 2019: Für alle, die Lust auf leckere, selbstgemachte Bio-Marmelade haben, Zucker aber gerne in ihrer Ernährung reduzieren möchten, hat BIOVEGAN jetzt endlich eine Lösung! Pünktlich zur Einmach-Saison 2019 stellt der Bio-Pionier den ersten 3:1 Gelierzucker in Bio-Qualität auf der BIOFACH-Messe in Nürnberg vom 13. bis zum 16. Februar vor. Diese innovative Produktneuheit ermöglicht es, superfruchtige, vegane und glutenfreie Bio-Fruchtaufstriche mit deutlich weniger Zucker ganz einfach selbst zu machen.

Voll im Ernährungstrend und einzigartig im Bio-Sortiment!

Ob auf dem Frühstückstisch oder als kreatives Geschenk – selbstgemachte Marmelade und Fruchtaufstriche erfreuen sich aufgrund ihrer Vielseitigkeit großer Beliebtheit in deutschen Haushalten. Beim Thema Gelieren besteht der gezielte Kundenwunsch nach weniger Zuckereinsatz in der bio-veganen Küche. BIOVEGAN hat diesen Bedarf erkannt und jetzt den ersten 3:1 Gelierzucker entwickelt, der auch der gewohnten Bio-Qualität entspricht. Eine 500 Gramm-Packung ist so ergiebig, dass sie für 1,5 Kilogramm Bio-Früchte nach Wahl oder 1,2 Liter Saft ausreicht. Für ein geschmacklich ausgewogenes und fruchtig-süßes Ergebnis eignen sich hierbei besonders die von Natur aus süßen Fruchtsorten, wie zum Beispiel Erdbeere, Himbeere oder Aprikose – der eigenen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Da BIOVEGAN für den 3:1 Gelierzucker weder Palmfette noch sonstige Hilfsstoffe verwendet, hat der Zucker eine besonders saubere und klare Rezeptur. So gelingen superfruchtige Bio-Aufstriche mit einer samtig weichen Konsistenz im Handumdrehen!



Grundrezept für köstliche Bio-Marmalade

Die ausgewählten Bio-Früchte waschen, abtropfen lassen, kleinschneiden, ggf. entkernen und 1,5 Kilogramm abwiegen. Anschließend die Früchte mit etwas Zitronensaft und ggf. Gewürzen sowie 500 Gramm des BIOVEGAN 3:1 Gelierzuckers in einen großen Topf



geben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach dem Kochen einen Esslöffel der heißen Fruchtzubereitung auf einen eisgekühlten Teller geben und abkühlen lassen. Ist die Masse nicht fest genug, muss sie einige Minuten länger eingekocht werden. Diese Gelierprobe ggf. wiederholen bis die Konsistenz genau richtig ist. Dann kann der kochend heiße Fruchtaufstrich randvoll in saubere Gläser gefüllt werden. Die Gläser fest verschließen und für fünf Minuten auf den Deckel stellen. Anschließend umdrehen und abkühlen lassen – bon appétit!



Eingelegtes, Fruchtaufstriche und vieles mehr länger haltbar machen – vegan und glutenfrei!

Insbesondere bei der Verarbeitung mit reduziertem Zuckergehalt findet eine geringere Konservierung statt. Wer seine Marmeladen gerne länger haltbar machen möchte, kann sich über eine weitere Neuheit im Sortiment freuen: Die vegane und glutenfreie Konservierungshilfe von VITAVEGAN aus dem Hause BIOVEGAN hemmt die Vermehrung von Schimmelpilzen, Bakterien und Hefen.

Somit macht sie Eingelegtes und Eingemachtes länger haltbar! Sie eignet sich neben Fruchtaufstrichen auch wunderbar für Sirupe, Säfte, Weine und vieles mehr. Die Marke VITAVEGAN aus dem Hause BIOVEGAN steht für kontrolliert vegane Produkte, die nicht in Bio-Qualität hergestellt werden können.

Ab März 2019 sind der 3:1 Gelierzucker von BIOVEGAN und die Konservierungshilfe von VITAVEGAN im Bio-Fachhandel sowie online unter <https://shop.biovegan.de/> erhältlich.



Nähere Informationen zu BIOVEGAN unter www.biovegan.de

Die in dieser Pressemitteilung enthaltenen Abbildungen sind zum Abdruck freigegeben. Für eine redaktionelle Berichterstattung stellen wir Ihnen gerne weitere Informationen und Abbildungen zur Verfügung.

Pressekontakt:

Katharina Habel
conjoin communication GmbH
Hanauer Landstraße 175-179
60314 Frankfurt am Main

Tel: 069 949476-24

E-Mail: katharina.habel@conjoin-communication.de

BIOVEGAN GmbH:

Gewerbegebiet Beim weißen Stein
Biovegan-Allee 1
56579 Bonefeld

E-Mail: info@biovegan.de

Über die Marke **BIOVEGAN**

Seit 30 Jahren verfolgt das Familienunternehmen BIOVEGAN das Ziel, die bio-vegane Küche zu bereichern. Ganz nach dem Motto: „Wir möchten, dass unsere Produkte gut tun!“, inspiriert BIOVEGAN Kunden mit einer vielfältigen Produktpalette. Ob BIO Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder neuartige, vollwertige Backmischungen – BIOVEGAN setzt innovative Meilensteine in der Branche der bio-veganen Ernährung. Groß geworden mit dem Bio-Fachhandel, gibt es die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte auch nur bei den „Bios“. Die einzelnen Produkte werden in einem ökologisch sinnvollen Gebäude in Bonefeld hergestellt. Für dieses Gebäude gewann BIOVEGAN 2015 den Umweltpreis von Rheinland-Pfalz. So ist unverkennbar: Die Bio-Pioniere sind Überzeugungstäter und der Name ist hier Programm. Im Herbst 2018 wurde das Familienunternehmen erneut von Focus Business zum Wachstumschampion gekürt. BIOVEGAN arbeitet stetig daran, die bio-vegane Welt immer wieder neu zu erfinden und den Bio- und veganen Markt mit „bio-veganen“ Produkten zu bereichern.