



PRESSEMITTEILUNG

DAS NEUE INNOVATIVE MEISTER BACKPULVER VON BIOVEGAN – IN ERSTER KOMPOSTIERBARER VERPACKUNG!

Bonefeld, Februar 2019: BIOVEGAN ist mit seinem komplett neu entwickelten Meister Backpulver erneut eine Innovation in der Back- und Lebensmittelwelt gelungen. Es ist das einzige Backpulver mit Tapioka und bietet noch mehr Triebkraft als alle bisherigen BIO-Backpulver. Doch nicht nur der Inhalt ist komplett innovativ: Mit der neuen Verpackung, die aus nachwachsenden und kompostierbaren Rohstoffen besteht, leistet BIOVEGAN einen Beitrag für weniger Plastik auf unserem Planeten. Die gesamte Verpackung – sowohl primäre Produktverpackung als auch die Klarsichtfolie, die zum Bündeln von Einzelpackungen eingesetzt wird – ist kompostierbar und zersetzt sich im Kompost zu CO², Wasser und neuer Bio-Masse. Die Verpackung kann somit über den Kompost zu Hause oder alternativ über das Altpapier entsorgt werden. Dies ist einmalig im Lebensmittelbereich und unterstreicht den hohen Anspruch, den BIOVEGAN an seine veganen, kontrolliert biologischen und ökologischen Produkte stellt. Ab sofort ist das Meister Backpulver exklusiv im gut sortierten Bio-Fachhandel erhältlich.

Stärker, frischer, universell, ideal!

Das BIOVEGAN Meister Backpulver mit Reinweinstein sorgt für einen reinen Geschmack und Geruch. Es ist besonders triebstark und geeignet für Teige aller Art, denen es eine wunderbare Festigkeit verleiht. Egal ob Kuchen, Plätzchen oder Waffeln – die Gebäcke erhalten eine lockere Struktur und bleiben länger frisch. Das glutenfreie und vegane BIOVEGAN Meister Backpulver ist das einzige Backpulver mit Tapioka und eignet sich für alle, die auf Maisstärke verzichten wollen. Das zusätzlich eingesetzte Bio-Guarkernmehl und das Bio-Zitronensaftpulver sorgen zusammen mit den anderen wichtigen Inhaltsstoffen für eine harmonischere Teigführung und eine helle leuchtende Farbe des jeweiligen Backstücks. Das neue BIOVEGAN Meister Backpulver garantiert darüber hinaus optimale und geschmacklich einwandfreie Ergebnisse in gewohnter, hundertprozentiger Bio-Qualität.





„Ich bin ÖKO und kompostierbar!“

Für BIOVEGAN ist neben der Bio-Qualität der Produkte selbst auch deren Verpackung ein äußerst wichtiges Thema. Deshalb geht das Unternehmen mit seiner neusten Entwicklung einen weiteren großen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit: Das Verpackungsmaterial des BIOVEGAN Meister Backpulvers besteht aus nachwachsendem Rohstoff und kann ganz einfach über den Kompost zu Hause entsorgt werden. Innerhalb von 6-9 Monaten ist es dann verschwunden und hinterlässt so kein Plastik auf unserem Planeten. „Wir freuen uns sehr darüber, mit unserer kompostierbaren Verpackungsfolie einen weiteren Beitrag für eine saubere Umwelt leisten zu können“, berichtet die geschäftsführende Gesellschafterin Nicol Gärtner stolz.

Das glutenfreie, vegane BIOVEGAN Meister Backpulver aus kontrolliert biologischem Anbau mit seiner hundertprozentig kompostierbaren Verpackungsfolie ist ab sofort 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.