



PRESSEMITTEILUNG

BIOVEGAN PRÄSENTIERT EIN VIELFÄLTIGES EINMACHSORTIMENT FÜR SELBSTGEMACHTE FRUCHTAUFSTRICHE IN BIO-QUALITÄT!

Bonefeld, Mai 2019: Sommerzeit ist Früchtezeit – jetzt mit BIOVEGAN kreativ werden und in die Einmachsaison starten. Wer seine Lieben gerne mit leckeren, selbstgemachten Fruchtaufstrichen in Bio-Qualität verwöhnt, findet im umfassenden Sortiment von BIOVEGAN die passenden Produkte.

BIOVEGAN liefert für jede Einmachidee das passende Produkt – natürlich immer vegan, glutenfrei und in bewährter Bio-Qualität. Die Einmachprodukte mit wenig oder ohne Zucker ermöglichen eine ausgewogene Ernährung. Für Rohkostliebhaber bietet BIOVEGAN ebenfalls Produkte an, die ohne Kochen zubereitet werden können. Ab Mai beginnt die leckere Einmachsaison, in denen Früchte aus dem eigenen Garten oder aus dem Bio-Supermarkt zu kreativen Fruchtaufstrichen verarbeitet werden. Den Auftakt macht laut heimischem Erntekalender neben Rhabarber die Erdbeere. Mit ihnen lässt sich ein fruchtiger, süß-saurer Klassiker zubereiten, der sich immer großer Beliebtheit erfreut. Bis in den Herbst hinein liefern deutsche Obstgärten leckere Fruchtarten für kreative Aufstriche und Gelees. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Neben den Einmachprodukten bietet BIOVEGAN ebenfalls Zutaten zum Verfeinern der Kreationen, wie zum Beispiel die Bourbon-Vanille oder Wintergewürze – alle natürlich in Bio-Qualität. Besonders lecker schmeckt die selbstgemachte Marmelade auf frischem Brot, das mit den Brotbackmischungen von BIOVEGAN ruckzuck zubereitet ist. Da BIOVEGAN weder Palmfette noch sonstige Hilfsstoffe in seinen Einmachprodukten verwendet, sorgen diese für eine besonders saubere und klare Rezeptur. So gelingen superfruchtige Bio-Aufstriche mit einer samtig weichen Konsistenz im Handumdrehen!

Gerne stellen wir bei Interesse Einmachrezepte zur Verfügung.



2019 neu im Sortiment: 3:1 Gelierzucker (500g)

Zuckerreduziertes Einmachen in Bio-Qualität – um dies zu ermöglichen hat BIOVEGAN den allerersten 3:1 Bio-Gelierzucker für den deutschen Markt entwickelt. Eine 500 Gramm-Packung ist so ergiebig, dass sie für 1,5 Kilogramm Bio-Früchte 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 Erdbeere oder Aprikose.



Gelierzucker 2:1 (500g)

Für klassische Fruchtaufstriche aus zwei Teilen Früchten und einem Teil Bio-Zucker ist diese Variante ideal geeignet. Eine 500-Gramm-Packung geliert ein Kilogramm Früchte – für Fruchtaufstriche und Gelees mit langer Haltbarkeit. Der besonders feine Rohrohrzucker sorgt für eine optimale Löslichkeit und einen ausgewogenen Geschmack. Durch den höheren Zuckeranteil gelingen leckere süße Aufstriche auch mit säurehaltigeren Früchten, wie zum Beispiel Johannisbeeren.

Gelierzucker ohne Kochen (115g)

Morgens spontan einen frischen Fruchtaufstrich für den Frühstückstisch zaubern? Mit dem Gelierzucker ohne Kochen gelingt dies innerhalb weniger Minuten schnell und sicher – und das in Rohkostqualität. Einfach 250 Gramm frische Früchte oder Tiefkühl-Früchte zusammen mit dem Beutelinhalt in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab eine Minute lang mixen. Der unverfälschte und feine Geschmack der frischen Früchte kommt bei dieser schonenden Methode besonders gut zur Geltung und macht diesen Fruchtaufstrich zu einem wahren Geschmacksfeuerwerk. Darüber hinaus bleiben dank der Zubereitung ohne Hitze alle wichtigen Vitamine erhalten.





Konfitura Gelierhilfe (22g)



Die BIOVEGAN Konfitura ist das erste Geliermittel auf Pektinbasis mit Bio-Siegel. Sie eignet sich ideal zur natürlichen und schonenden Zubereitung von Marmeladen und Fruchtgelees ohne Zucker. Sie enthält weder Konservierungsstoffe, noch künstlichen Süßstoffe oder Schaumverhütungsmittel, sondern nur ein speziell entwickeltes Citruspektin, Stärke und Zitronensäure. Mit Konfitura bestimmen die Nutzer die Haltbarkeit selbst: je länger die Kochzeit, desto länger die

Haltbarkeit. Eine Packung reicht für ein Kilogramm Obst oder 600 Milliliter Saft.

Konfitura ohne Kochen (18g)

Mit der einzigartigen neuen Konfitura ohne Kochen gelingen zuckerreduzierte und zuckerfreie frische Fruchtaufstriche in Rohkostqualität, völlig ohne Kochen. Im Handumdrehen sind frische, vollwertige, feine Fruchtaufstriche selbst hergestellt und die Wirkstoffe der frischen Früchte bleiben dabei erhalten.



2019 neu im Sortiment: Konservierungshilfe (5g)



Wer Eingelegtes, Fruchtaufstriche und vieles mehr 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.

Zitronensäure (10g)

Die VITAVEGAN Zitronensäure ist zur Verwendung in Lebensmitteln und im Haushalt geeignet. Der Inhalt entspricht ca. 160 Millilitern oder 14 Esslöffeln frischem Zitronensaft. Sie ist die ideale Ergänzung zur Säureregulierung und als Gelierhilfe beim Einkochen von säurearmen oder süßen Früchten. Sie verhindert außerdem das Braunwerden von





frisch geschältem Obst und Gemüse – so bleibt die schöne kräftige Farbe des Aufstrichs länger erhalten. Die Zitronensäure ist ein wahrer Tausendsasser: Sie ersetzt Zitronensaft beim Einkochen, verfeinert neben Fruchtaufstrichen Obstsalate, Salate, warme oder kalte Getränke und eignet sich zum Entkalken, als Wasserenthärter und als alternativer Weichspüler im Haushalt.

Diese Produkte und weitere praktische Küchenhelfer von BIOVEGAN für natürliches Einmachen, Binden und Gelieren in Bio-Qualität sind im Bio-Fachhandel sowie online unter <https://shop.biovegan.de> erhältlich.

REZEPTIDEEN VON BIOVEGAN FÜR KONFITÜRE MIT TWIST

Aprikosenkonfitüre mit Chili

Zutaten:

- 1.500 g Aprikosen
- Chilifäden (nach Geschmack)
- 1 Packung BIOVEGAN Gelierzucker 3:1 (500g)
- 5 g VITAVEGAN Zitronensäure (oder Saft einer Zitrone)

Zubereitung:

Aprikosenkonfitüre nach Packungsanleitung zubereiten. Die Chilifäden können während des Kochvorgangs zugefügt werden. Wenn man eine feine Konfitüre wünscht, die Aprikosen vorher pürieren und die Chilifäden erst danach zugeben.



Brombeerkonfitüre mit Minze

Zutaten:

- 1.500 g Brombeeren
- Ca. 15 g Minzblätter
- 1 Packung BIOVEGAN Gelierzucker 3:1 (500g)
- 5 g VITAVEGAN Zitronensäure (oder Saft einer Zitrone)

Zubereitung:

Brombeerkonfitüre nach Packungsanleitung zubereiten. Die Minze waschen. Ungefähr die Hälfte der Minzblätter kleinschneiden und der Konfitüre beifügen, dies aber erst kurz vor Abschluss des Kochvorgangs. Am Ende die restlichen ganzen Minzblätter noch in das heiße Kochgut einrühren und abfüllen.



Rhabarberkonfitüre mit Rosa Pfeffer

Zutaten:

- 1.500 g Rhabarber
- Ca. 15-20 g Rosa Beeren
- 1 Packung BIOVEGAN Gelierzucker 3:1 (500g)
- 5 g VITAVEGAN Zitronensäure (oder Saft einer Zitrone)

Zubereitung:

Rhabarberkonfitüre nach Packungsanleitung zubereiten. Der Rosa Pfeffer kann während des Kochvorgangs zugefügt werden. Wenn man eine feine Konfitüre wünscht, den Rhabarber vorher pürieren und den Rosa Pfeffer erst danach zugeben.





Nähere Informationen zu BIOVEGAN unter www.biovegan.de

Redaktionelle Berücksichtigung und honorarfreie Nutzung der Rezepte und Bilder:

Bei Verwendung der Rezepte und Bilder bitten wir Sie, die entsprechenden BIOVEGAN-Produkte zu nennen und vor allem auch abzubilden sowie uns ein Belegexemplar zukommen zu lassen. Vielen Dank.

Die in dieser Pressemitteilung enthaltenen Abbildungen sind zum Abdruck freigegeben. Für eine redaktionelle Berichterstattung stellen wir Ihnen gerne kreative Rezepte, weiterführende 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**

Das Familienunternehmen BIOVEGAN ist Bio-Lebensmittelhersteller der ersten Stunde und verfolgt schon seit 1986 das Ziel, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten zu helfen und die bio-vegane Küche zu bereichern. Da dem nachhaltig agierenden Unternehmen seine Kunden sowie die Umwelt sehr am Herzen liegen, nutzt es ausschließlich Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft ohne Pestizide und ohne tierische Bestandteile. Ganz nach dem Motto: „Wir möchten, dass unsere Produkte gut tun!“, inspiriert BIOVEGAN Kunden mit einer vielfältigen Produktpalette im Bereich der Koch- und Backzutaten. Ob Bio-Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder vollwertige Backmischungen – BIOVEGAN arbeitet stetig daran, die bio-vegane Welt immer wieder neu zu erfinden, um den Bio-Lebensmittelmarkt mit innovativen Produkten zu bereichern. Die Marke BIOVEGAN steht dabei für höchste Premiumqualität und Genuss. Die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte sind nach Bio- und IFS-Standards zertifiziert und ausschließlich im Biofachhandel erhältlich. Im Herbst 2018 wurde das Familienunternehmen erneut von Focus Business zum Wachstumschampion gekürt und im Frühjahr 2019 vom Wirtschaftsmagazin brand eins in die Liste der innovativsten deutschen Unternehmen aufgenommen. Nachhaltigkeit wird im Unternehmen groß geschrieben, weshalb BIOVEGAN darin bestrebt ist, umweltbelastendes Plastik bis Ende 2020 aus sämtlichen Produktions- und Verwaltungsprozessen zu verbannen.