



PRESSEINFORMATION | JULI 2021

Aus dem Garten in das Glas: BIOVEGAN macht das Gelieren so fruchtig wie noch nie

Wenn die Sonne am Himmel lacht, ist die Zeit reif für zahlreiche Obst- und Beerensorten aus heimischem Anbau. Ob selbstgepflückte Erdbeeren, Äpfel vom regionalen Wochenmarkt oder Kirschen aus Omas Garten - wer die leckeren Früchte nicht nur frisch genießen möchte, fängt den Sommer direkt im Glas ein, um ihn noch länger als Marmelade, Aufstriche oder Gelee genießen zu können. [BIOVEGAN](#) macht das Gelieren so fruchtig wie nie, dank weniger Zucker, umso mehr Frucht und obendrein 100 % vegan und wahlweise in Rohkostqualität.

Gelieren mit wenig bis keinem Zucker oder alternativ ohne Kochen in Rohkostqualität

Mit den Gelierprodukten von BIOVEGAN lässt es sich ganz einfach in die Gelier-Saison starten: Von veganen Aufstrichen in samtweicher Konsistenz mit wenig Zucker über komplett zuckerfreies Gelieren bis hin zu Gelieren ohne Kochen für Konfitüren in

Rohkostqualität, bei denen der natürliche Fruchtgeschmack und die Vitamine erhalten bleiben. Das umfangreiche Sortiment deckt alle Wünsche ab und lädt zu kreativen Eigenkreationen ein.

GELIERZUCKER - für fruchtige Bio-Aufstriche

Der 2:1 Gelierzucker von BIOVEGAN eignet sich hervorragend zur Zubereitung von klassischen Fruchtaufstrichen oder Chutneys mit längerer Haltbarkeit. Für eine weniger süße Variante bietet sich der 3:1 Gelierzucker an, mit dem superfruchtige Aufstriche oder Gelees aus 3 Teilen Frucht und 1 Teil Zucker geliert werden können.



Zutaten: Rohrohrzucker aus kontrolliert biologischem Anbau, Geliermittel: Pektine.

[2:1 Gelierzucker](#), 500 g für 2,89 € oder [3:1 Gelierzucker](#) für 4,79 € in der Variante mit weniger Zucker, erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>

Rezept-Inspiration: [3-Schicht-Konfitüre](#)

GELIERZUCKER OHNE KOCHEN – Fruchtaufstriche in Rohkostqualität

Mit dem BIOVEGAN Gelierzucker ohne Kochen gelingen durch das einfache Pürieren aller Zutaten besonders frische und fruchtige Aufstriche in Rohkostqualität. Dank der schonenden Zubereitung bleiben der natürliche Fruchtgeschmack und die Vitamine erhalten. Der Gelierzucker ohne Kochen ist in einer voll öko und voll kompostierbaren Verpackung erhältlich.



Zutaten: Rohrohrzucker und Zitronenpulver aus kontrolliert biologischem Anbau, Geliermittel: Pektine.

[Gelierzucker ohne Kochen](#), 115 g für 1,59 € erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>).

Rezept-Inspiration: [Muffins Sacher-Style](#)

KONFITURA GELIERHILFE – schnell und zuckerfrei



Ohne Zugabe jeglicher Süßungsmittel eignet sich die Konfitura Gelierhilfe für die zuckerfreie Zubereitung von besonders reifen Früchten oder herzhaften Aufstrichen. Die Konfitura Gelierhilfe ist in einer voll öko und voll kompostierbaren Verpackung erhältlich.

Zutaten: Kartoffelstärke, Pfeilwurzmehl, Geliermittel: Agar-Agar aus jeweils kontrolliert biologischem Anbau und Pektine.

Konfitura Gelierhilfe, 22 g pro Päckchen für 1,59 €, erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>

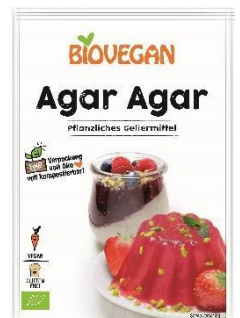
Rezept-Inspiration: Himbeer-Dattel-Marmelade

AGAR AGAR UND AGARANTA - pflanzlich Gelieren

Agar Agar ist ein pflanzliches Geliermittel und die perfekte Alternative für Gelatine, um Fruchtaufstriche, Tortenguss oder deftige Sülzen und Terrinen schnittfest zuzubereiten. Agaranta ist ein 100 % pflanzliches Geliermittel aus Agar Agar aus Bio-Algen, kombiniert mit Bio-Pfeilwurz. Die spezielle Mischung aus beiden Zutaten ergibt eine besonders geschmeidige und dennoch schnittfeste Konsistenz. Die Agaranta Packung mit 18 g entspricht 18 Blatt Gelatine und ist damit sehr ergiebig. Beide Produkte sind in einer voll öko und voll kompostierbaren Verpackung erhältlich.

Zutaten Agar Agar: Agar-Agar aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zutaten Agaranta: Geliermittel: Agar-Agar und Pfeilwurzmehl aus kontrolliert biologischem Anbau, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate (Reinweinstein).



Agar Agar, 30 g pro Päckchen für 3,99 € und Agaranta, 18 g für 1,99 €, erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>

Rezept-Inspiration: [Gazpacho](#) & [Waldbeersülze](#)

Für Fragen, bei Wünschen nach Produktmustern stehen wir gerne zur Verfügung.

Pressebilder finden Sie unter folgendem Material-Link: [Dropbox](#) und [WeTransfer](#)

Nutzung bitte stets mit Angabe der Bildquelle: BIOVEGAN

Weiterführende Links: <https://www.biovegan.de>

Über BIOVEGAN:

BIOVEGAN ist der Back- und Kochzutaten-Spezialist für vegane Bioprodukte. Das Unternehmen ist ein 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 sowohl Kunden als auch Umwelt sehr am Herzen liegen, nutzt es ausschließlich Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft ohne Pestizide und ohne tierische Bestandteile. Ob Bio-Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder vollwertige Backmischungen – die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte sind nach Bio- und IFS-Standards zertifiziert erhältlich. BIOVEGAN ist Partner im Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft und macht sich für den ökologischen Wandel stark. Bereits 85 % der Verpackungen sind plastikfrei. Im Herbst 2018 wurde das Unternehmen erneut von Focus Business zum Wachstums-Champion gekürt und im Frühjahr 2019 vom Wirtschaftsmagazin brand eins in die Liste der innovativsten deutschen Unternehmen aufgenommen. Seit 2020 ist BIOVEGAN erster und einziger europäischer Bio-Lebensmittelhersteller mit Rainforest Alliance-zertifizierter Vanille. Im gleichen Jahr wurde BIOVEGAN mit dem großen Preis des Mittelstandes ausgezeichnet, dem begehrtesten Wirtschaftspreis Deutschlands.

Pressekontakt:

sieben&siebzig GmbH
marienburger str. 27
10405 Berlin

alexandra helena becht
Tel.: 030-3259 4467
E-Mail: becht@sieben-siebzig.de

www.sieben-siebzig.de

sieben&siebzig ist eine 2004 gegründete, auf ökologische, faire und nachhaltige Produkte spezialisierte PR- und Marketing-Agentur mit Sitz in Berlin.