



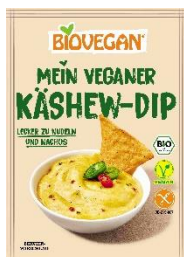
PRESSEINFORMATION | DEZEMBER 2021

BIOVEGAN inspiriert pünktlich zum Veganuary 2022 mit neuen Käse- und Ei-Alternativen inklusive Lecker-Garantie

Wenn im Januar 2022 wieder viele Millionen Menschen weltweit dem guten Vorsatz folgen, eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren, inspiriert **BIOVEGAN** mit innovativen Käse- und Ei-Alternativen ganz ohne Geschmackseinbuße. Denn eine Ernährungsumstellung bedeutet längst nicht mehr, dass man auf Leckeren verzichten muss. Im Gegenteil, mit über 35 Jahren Erfahrung in der Herstellung von bio-veganen Back- und Kochzutaten ist BIOVEGAN der verlässliche Begleiter, wenn der Ernährungsplan nicht nur gesund, sondern auch lecker sein soll – und kinderleicht umsetzbar.

Wie der Einstieg in eine vegane Lebensweise dauerhaft gelingen kann teilt BIOVEGAN-Expertin Andrea Rabenstein gerne mit Ihnen im Rahmen eines schriftlichen Interviews. Melden Sie sich bei Interesse gerne bei Alexandra Becht, E-Mail: becht@sieben-siebzig.de.

Ob Nudelsauce, Nacho-Dip oder Eierspeisen – BIOVEGAN macht mit diesen Produktneuheiten Appetit auf eine vegane Ernährung:





NEU: MEIN VEGANER KÄSHEW-DIP, bio, vegan und glutenfrei

Mein veganer Käshew-Dip lässt sich mit 250 ml ungesüßtem Sojadrink einfach und schnell zubereiten und schmeckt sowohl heiß oder kalt mit z. B. Nudeln, Burgern, Burritos oder Fajitas.

Rezept-Vorschlag:

Ideal für mexikanische Gerichte oder zu Fast Food bei denen man eine Cheese, Hot Cheese oder Chili Cheese Sauce einsetzt. Oder als Grundlage für würzige Nudel- oder Kartoffelaufläufe.

Zutaten: 45 % CASHEWMEHL*, Tapiokastärke*, Kartoffelflocken*, Salz, Gewürze* (Zwiebel*, Knoblauch*, Paprika*, Kurkuma*, Pfeffer schwarz*, Chili*, Tomate*), Paprika rot*, Paprika grün*, Rote Bete Pulver*, Zitronensaftpulver*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN VEGANER KÄSHEW-DIP, 37,5 g für 2,49 €, voraussichtlich ab Januar 2022 erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>)

NEU: MEINE VEGANE KÄSHEW-SAUCE, bio, vegan und glutenfrei

Mit der Zugabe von 250 ml Sojadrink lässt sich im Handumdrehen eine leckere Sauce für u. a. Nudeln, Gemüse oder Aufläufe zubereiten.

Rezept-Vorschlag:

Eignet sich wunderbar als Ersatz für Bechamelsauce oder Sauce Mornay. Für Gemüse und als Grundlage für diverse Nudelsaucen, Lasagne, Kartoffelgratin und sonstige Aufläufe. Ebenso als Sauce für Eier Benedikt und vegane Käse-Lauch-Suppe.



Zutaten: 39 % CASHEWMEHL*, Maisstärke*, Salz, Reissirup*, Gewürze* (Paprika*, Tomaten*, Muskat*, Kurkuma*, Zwiebel*, Pfeffer schwarz*), Rote Bete Pulver*, Zitronensaftpulver*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEINE VEGANE KÄSHEW SAUCE, 25 g für 2,49 €, voraussichtlich ab Januar 2022 erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>)



NEU: MEIN OMELETT-ERSATZ, bio, vegan und glutenfrei

Der 100 % pflanzliche Mein Omelett-Ersatz wurde auf einer Basis von Kichererbsenmehl entwickelt und lässt sich ganz einfach mit Wasser zubereiten und anschließend zum Omelett anbraten.

Rezept-Vorschlag:

Mein Omelett-Ersatz bietet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten wie z. B. Bauern-Omelett, traditionelle spanische Tortilla und vegane Spätzle.

Zutaten: Kichererbsenmehl* (84 %), Flohsamenschalen*, Salz, Leinprotein*, Karottenfasern*, Kartoffelflocken*, Gewürze* (Kümmel*, Kurkuma*, Muskatnuss*, Paprika*, weißer Pfeffer*, Zwiebel*).
*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN OMELETT-ERSATZ, 43 g für 1,99 €, ab Januar 2022 erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>)

NEU: MEIN RÜHREI-ERSATZ, bio, vegan und glutenfrei

Der 100 % pflanzliche Mein Rührei-Ersatz wurde ebenfalls auf einer Basis von Kichererbsenmehl entwickelt und lässt sich auch ganz einfach mit Wasser zubereiten und anschließend in einer Pfanne erhitzen und mit Gemüse oder gehackten Kräutern verfeinern.

Zutaten: Kichererbsenmehl* (80 %), Erbsenstärke*, Flohsamenschalen*, Salz, Inulin*, Karottenfasern*, Karottenpulver*, Gewürze* (Knoblauch*, Kümmel*, Kurkuma*, Muskatnuss*, Paprika*, weißer Pfeffer*, Zwiebel*), Leinprotein*, Schnittlauch*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.



MEIN RÜHREI-ERSATZ, 50 g für 1,99 €, ab Januar 2022 erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>)



NEU: MEIN EIWEISS-ERSATZ, bio, vegan und glutenfrei

Mein Eiweiß-Ersatz ist 100 % pflanzlich, backstabil und eignet sich ideal zum Backen von Kuchen, Gebäck oder für Desserts. Die Zubereitung erfolgt mit 75 ml Wasser bei 10 g Eiweiß-Ersatz und etwa fünf Minuten Schlagen der Masse bis sie steif ist.

Rezept-Vorschlag:

Optimal für Makronen, Nussecken, Biskuit, Baiser und andere luftige Backwaren. Ebenso lässt es sich für Desserts wie z. B. Mousse au Chocolat oder auch Mayonnaise verwenden.

Zutaten: Erbsenprotein*, Maisstärke*, Kartoffelstärke*, Inulin*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*; Ackerbohnenprotein*, Salz. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN EIWEISS-ERSATZ, 40 g für 1,99 €, ab voraussichtlich Januar 2022 erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>)

NEU: MEIN EI-ERSATZ, bio, vegan und glutenfrei

Der 100 % pflanzliche Mein Ei-Ersatz entspricht 6 Volleiern. Die Zubereitung erfolgt mit Sprudelwasser und kann nach Belieben für süße als auch für herzhaftes verwendet werden.

Rezept-Vorschlag:

Eignet sich für herzhaftes Gerichte wie z. B. Kartoffel- oder Gemüsepudding, Aufläufe oder zum Panieren. Ebenso für süße Gebäcke wie Pfannkuchen, Rührkuchen oder Waffeln etc.



Zutaten: SÜSSLUPINENMEHL*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Maismehl*, Leinprotein*, Sonnenblumenprotein*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN EI-ERSATZ, 30 g für 1,99 €, ab voraussichtlich Januar 2022 erhältlich in Bioläden (Shopfinder: <https://www.biovegan.de/ladenfinder/>) oder im BIOVEGAN Online-Shop: <https://www.biovegan-shop.de/>)

Packshots, Pressebilder und Presseinfo zum freien Download: Dropbox

Nutzung der Pressebilder 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 Wirtschaftspreises Deutschlands.

Pressekontakt:

sieben&siebzig GmbH
marienburger str. 27
10405 Berlin

alexandra helena becht
Tel.: 0177 859 78 33
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.