

DIE NEUEN LIEBLINGSBROTE VON BIOVEGAN



Liebe geht durch den Magen – Kein Wunder also, wenn uns bei dem Biss in ein offenfrisches Brot warm um's Herz wird. Besonders, wenn es selbst gebacken ist. BIOVEGAN beweist mit fünf neuen glutenfreien und teilweise hefefreien Brotbackmischungen erneut, wie lecker Bio-Qualität schmeckt und wie einfach vegane Brote zuzubereiten sind – für den perfekten Start in den Tag oder als Abendbrot. Für das proteinreiche **MEIN WIKINGERBRØD** oder die italienischen Klassiker **MEIN CIABATTA** und **MEIN FOCACCIA**, die nun erstmals auch als biovegane Backmischungen erhältlich sind, werden ausschließlich ausgewählte Zutaten verwendet. Nur so können die Unverfälschtheit und die Reinheit der Natur erhalten bleiben und auf Konservierungsstoffe verzichtet werden. Das schmeckt sowohl VeganerInnen und VegetarierInnen, als auch allen, die auf eine bewusste Ernährung achten und sich selbst und ihrer Familie etwas Gutes tun wollen.



**Fünf neue und vegane
 Brotbackmischungen
 in Bio-Qualität**

**Ohne Vorkenntnisse
 schnell und einfach
 zuzubereiten**

**Frei von Gluten
 und ohne
 Konservierungsstoffe**



Gluten- und hefefreie Proteinquelle **MEIN WIKINGERBRØD**

MEIN WIKINGERBRØD lässt sich dank der Geling-Garantie kinderleicht zubereiten. Dazu braucht es nicht mehr als 480 ml Wasser, 6 EL/60 ml Essig, eine Kastenform, einen Holzlöffel und einen Backofen. Mit 57 % Saaten und hochwertigen Gewürzen ist es eine leckere pflanzliche Proteinquelle mit langer Haltbarkeit und hohem Ballaststoffgehalt - ideal für den Start in den Tag und wahlweise auch als Knäckebrot zuzubereiten.

Zutaten: HAFERFLOCKEN* (glutenfrei), Sonnenblumenkerne*, Leinsaat ganz*, Leinsaat gemahlen*, Kürbiskerne*, Hirseflocken*, Chiasamen* (Salvia Hispanica), Salz, Sonnenblumenprotein*, Flohsamenschalen*, Koriander*, Fenchel*, Kümmel*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN WIKINGERBRØD, 600 g für 4,99 €, in Kürze erhältlich in Bioläden ([Shopfinder](#)) oder im BIOVEGAN Online-Shop.

Glutenfrei & hoher Ballaststoffgehalt MEIN KRUSTENBROT

LiebhaberInnen von Sauerteigbrot haben mit dem Hafer-Sauerteig der neuen MEIN KRUSTENBROT Brotbackmischung leichte Hand bei der Zubereitung. Eine aromatische Kruste und eine feine Gewürz-Kombination aus Koriander, Fenchel, Anis und Kümmel zaubern den besonderen Geschmack und machen jede/n zur/zum BrotbackmeisterIn.

Zutaten: HAFERVOLLKORNMEHL* (glutenfrei),
Reisvollkornmehl*, Maisstärke*, Maismehl*,
Tapiokastärke*, Buchweizenvollkornmehl*,
HAFERSAUERTEIG-PULVER* (glutenfrei), Leinprotein*,
Kartoffelstärke*, Salz, Flohsamenschalen*, Reissirup*,
Säuerungsmittel: Kaliumtartrate; Backtriebmittel:
Natriumhydrogen-carbonat; Gewürze* (Koriander*,
Fenchel*, Anis*, Kümmel*). *Aus kontrolliert biologischem
Anbau.

MEIN KRUSTENBROT, 500 g für 3,99 €, in Kürze erhältlich
in Bioläden ([Shopfinder](#)) oder im [BIOVEGAN Online-Shop](#).





Glutenfrei & reich an Nährstoffen

MEIN HAFERBROT

Die neue MEIN HAFERBROT Backmischung ist BIOVEGANs Antwort auf die steigende Nachfrage nach Haferprodukten. Reich an Nährstoffen und mit 64 % Hafer sowie einem Hafer-Sauerteig, braucht es für das Geschmackserlebnis nicht mehr als etwas Wasser und Essig.

Zutaten: 51 % HAFERFLOCKEN* (glutenfrei), Maisstärke*, 13,2 % HAFERVOLL-KORNMEHL* (glutenfrei), Maismehl*, Leinprotein*, Salz, HAFERSAUERTEIG-PULVER* (glutenfrei), Flohsamenschalen*, Reissirup*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate; Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat.
*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN HAFERBROT, 550 g für 3,99 €, in Kürze erhältlich in Bioläden ([Shopfinder](#)) oder im BIOVEGAN Online-Shop.

Erstmals biovegan erhältlich **MEIN CIABATTA**

Mit MEIN CIABATTA bringt BIOVEGAN die erste vegane und glutenfreie Backmischung für Ciabatta in Bio-Qualität auf den Markt. Auch diese Backmischung lässt sich mit wenigen Griffen und etwas Olivenöl, Wasser und Hefe zubereiten. Mit wahlweise Oliven oder getrockneten Tomaten lässt sich das Ciabatta nach Belieben verfeinern und Urlaub auf den Teller zaubern.

Zutaten: Maisstärke*, Tapiokastärke*, Reisvollkornmehl*, Kartoffelstärke*, Reismehl hell*, Hirsevollkornmehl*, Maismehl*, Quinoa-Sauerteigpulver* (94 % QuinoaMahlprodukte*, Reis-Mahlprodukte*), Salz, Flohsamenschalen*, Traubenmostkonzentrat*, Leinprotein*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN CIABATTA, 500 g für 3,99 €, in Kürze erhältlich in Bioläden ([Shopfinder](#)) oder im [BIOVEGAN Online-Shop](#).





Erstmals biovegan erhältlich

MEIN FOCACCIA

Mit MEIN FOCACCIA bringt BIOVEGAN einen weiteren italienischen Klassiker erstmals als vegane und glutenfreie Backmischung in Bio-Qualität auf den Markt. Mit etwas Olivenöl, Wasser und Hefe lässt sich herrlich luftiges Brot zaubern, das mit Kräutern, Oliven, Tomaten, Paprika oder Feta(-Ersatz) verfeinert werden kann.

Zutaten: Maisstärke*, Reisvollkornmehl*, Tapiokastärke*, Reismehl hell*, Kartoffelstärke*, Hirsevollkornmehl*, Maismehl*, Flohsamenschalen*, Salz, QuinoaSauerteigpulver* (94 % Quinoa-Mahlprodukte*, ReisMahlprodukte*), Traubenmostkonzentrat*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

MEIN FOCACCIA, 500 g für 3,99 €, in Kürze erhältlich in Bioläden ([Shopfinder](#)) oder im [BIOVEGAN Online-Shop](#).

PRESSEMATRIAL HERUNTERLADEN

Für Fragen, bei Wünschen nach Produktmustern oder zur Vermittlung von Interviews und Hintergrundgesprächen stehen wir gerne zur Verfügung. Nutzung des Bildmaterials bitte stets mit Angabe der Bildquelle: BIOVEGAN.

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.

Weiterführender Link: <http://www.biovegan.de>

PRESSEKONTAKT:

ildsjeler.studio
Grünberger Straße 65
10245 Berlin

Alexandra Helena Becht
alexandra@ildsjeler.studio
ildsjeler.studio

Kommunikation für Nachhaltigkeit, Gemeinwohl und Sinnstiftendes.