

BYE-BYE GELATINE, HIER KOMMT MEIN BLATT AGAR AGAR

100 % vegan und 3x stärker als Gelatine



Gelieren ohne tierische Inhaltsstoffe? Nichts leichter als das. BIOVEGAN* hat was für euch entwickelt, das es in sich hat. Das neue **MEIN BLATT AGAR AGAR** ist sowohl ein 100 % pflanzliches Geliermittel als auch 3x stärker als tierische Gelatine. Obendrein bio, neutral im Geschmack, dank der Blattform einfach zu dosieren und super ergiebig. Genau wie Gelatine löst sich MEIN BLATT AGAR AGAR durch Aufkochen in einer Flüssigkeit auf und wird beim Abkühlen schnittfest. Am besten gleich ein [Produktmuster per E-Mail anfordern](#) und selbst ausprobieren. Die BIOVEGAN Koch- und Backspezialist:innen haben vier Rezeptinspirationen für Chutney, Konfitüre und Törtchen kreiert, die sich kinderleicht zubereiten lassen und [hier zum Download verfügbar](#) sind. Besonders toll: Bei der Zubereitung von Konfitüre mit Mein Blatt Agar Agar kann die Süße und das Süßungsmittel frei gewählt werden.

MEIN BLATT AGAR AGAR, 2 Blatt á 1,25 g zu 2,99 €, [online](#) bereits erhältlich, demnächst auch im Biofachhandel und LEH.

*Mit 43,9 % ist BIOVEGAN Marktführer im Fachhandel bei Gelier- & Bindemitteln. Quelle: BioVista, Umsatzentwicklung Gelier & Bindemittel, FY 2021.



SCHON GEWUSST?

KLEINES BLATT, GROBE WIRKUNG

Pflanzliche Geliermittel haben eine deutlich höhere Gelierkraft als herkömmliche Geliermittel. Zwei Blatt Agar Agar entsprechen ca. 6 Blatt Gelatine.

ALLES EINE FRAGE DER BINDUNG

Früchte mit hohem Pektingehalt, wie Äpfel, Orangen oder Johannisbeeren, unterstützen die Gelierkraft des Agar Agar. Wohingegen Säure und Fett die Bindefähigkeit schwächen können.

3 SCHNELLE FRAGEN ZUM PFLANZLICHEN GELIEREN

BRAUCHT MAN VORKENNTNISSE FÜR DIE ZUBEREITUNG?

MEIN BLATT AGAR AGAR ist nach der Anleitung auf der Verpackung kinderleicht zuzubereiten. Wer unsicher ist, dem empfehlen wir, eine Gelierprobe: 2 TL der mit Agar Agar zubereiteten Masse auf einen eisgekühlten Teller geben und erkalten lassen. Sofern die Masse noch zu flüssig ist, einfach nachdosieren.

WIE LASSEN SICH KLÜMPCHEN IN EINER KALTEN MASSE VERMEIDEN?

Indem man die Masse „angleicht“. Das bedeutet, dass zunächst nur einige Esslöffel der zu gelierenden Masse mit dem aufgelösten, noch warmen Agar Agar verrührt werden. Die angegliche Masse wird dann zügig unter die restliche Masse gehoben.

SIND MEINE MIT AGAR AGAR KREIERTEN AUFSTRICHE HALTBAR?

Ja, wenn nur einwandfreie Zutaten (Früchte, Beeren, Gemüse) im Geliervorgang verwendet und noch heiß in abgekochte Einmachgläser gefüllt werden, halten sich Marmeladen, Chutneys und Co. einige Tage im Kühlschrank. Durch die Zugabe von Zucker kann die Haltbarkeit verlängert werden



PRESSEMATERIAL & REZEPTE HERUNTERLADEN

Bei Wünschen nach Produktmustern, bei Fragen zu Tipps und Tricks für die Zubereitung oder für Interviews mit den Produktentwickler:innen von BIOVEGAN helfen wir Ihnen sehr gerne weiter. Schreiben Sie dazu bitte an: Alexandra Helena Becht, alexandra@ildsjeler.studio.

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. Seit 2020 ist BIOVEGAN erster und einziger europäischer Bio-Lebensmittelhersteller mit Rainforest Alliance-zertifizierter Vanille. Mit der eigens gegründeten Kooperative VanillAMI arbeitet BIOVEGAN eng mit den Vanillebauern auf Madagaskar zusammen und bezieht die Bourbon-Vanille für alle Vanille-Produkte direkt über sie und setzt sich darüber hinaus vor Ort für Themen wie Nachhaltigkeit, Bildung und Infrastruktur ein. 2020 wurde BIOVEGAN mit dem großen Preis des Mittelstandes ausgezeichnet, dem begehrtesten Wirtschaftspreis Deutschlands. 2022 wurde BIOVEGAN von der Wirtschaftszeitung Capital und Statista zu einem von Deutschlands innovativsten Unternehmen gekürt.

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.