BIOVEGAN®

NATÜRLICH LECKER!

PRESSEMAPPE

Biofach 2022

BIOVEGAN PRESSEMAPPE BIOFACH 2022

INHALT

BIOFACH 2022: Bio-veganes Urlaubsfeeling – wann immer du willst 3

BIOVEGAN macht das Leben ein Kuchenstück besser 7

Bye bye Gelatine, hier kommt Mein Blatt Agar Agar 12

Über BIOVEGAN 14

Pressematerial zum Download 15

Ihr Pressekontakt 15

BIO-VEGANES URLAUBSFEELING – WANN IMMER DU WILLST

BIOVEGAN präsentiert Neuheiten für vegane und glutenfreie Genussmomente auf der BIOFACH 2022

Exotische Gewürze, neue Geschmackskombinationen und unwiderstehliche Genussmomente – BIOVEGAN präsentiert auf der diesjährigen BIOFACH neun Neuprodukte, die gewissenhafte Genießer:innen auf eine kulinarische Reise nehmen und das natürlich in bio, vegan und glutenfrei. „*Denn Genuss mit gutem Gewissen steht bei uns immer an oberster Stelle – egal, ob vegan, vegetarisch, flexitarisch oder mit Lebensmittelunverträglichkeit*," erklärt Victoria Korn, Produktmanagerin BIOVEGAN. „*Und wo genießt man mehr als im Urlaub? Darum sorgen wir mit unseren Neuheiten für echtes Urlaubsfeeling und jede Menge Genuss auf dem Teller.*" So können sich Konsument:innen auf würzige Falafel und Hummus-Kreationen freuen, mit italienischen Desserts und veganen Pasta-Toppings La Dolce Vita in der eigenen Küche zelebrieren oder auch den Urlaub im eigenen Garten mit einem Rote Bete Bratling und einer Erweiterung des BIOVEGAN Lieblingsbrot-Sortiments genießen.

MEINE PANNA COTTA, MANGO & KOKOS-VANILLE

MEINE PANNA COTTA von BIOVEGAN ist das Dessert für natürliche Genießer und dabei viel mehr als nur klassisch. Ganz einfach mit Kokosmilch angerührt, schafft die cremige Konsistenz in Kombination mit den zwei exotischen Sorten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Ob der fruchtige Geschmack von Mango oder die exotische Kombination aus Kokos und intensiver Bourbon-Vanille, mit unseren Sorten MANGO und KOKOS-VANILLE ist für jeden Geschmack etwas dabei. Beide Desserts-Kreationen sind bio, vegan und glutenfrei und ganz einfach zu Hause selbstgemacht. Die perfekte süße Abkühlung im Sommer und ein schnelles Löffeldessert für gemeinsame Momente mit Familie & Freunden an gemütlichen Tagen im ganzen Jahr!

Beide Sorten MEINE PANNA COTTA, UVP 1,99 €, sind ab August online und demnächst auch im Handel verfügbar.
Inhalt Mango: 38 g für 400 ml Kokosmilch
Inhalt Kokos-Vanille: 46 g für 400 ml Kokosmilch

MEIN KÄSHEW PASTA-TOPPING, KLASSIK & CHILI-KNOBLAUCH

MEINE KÄSHEW PASTA-TOPPINGS von BIOVEGAN sind die pflanzlich-leckere Alternative zu geriebenem Parmesan und damit perfekt für die italienische, vegane Küche. Für unsere Toppings auf Cashew- bzw. Cashew-Mandel-Basis verwenden wir nur das Beste der Natur, damit du mit gutem Gewissen genießen kannst und auf nichts verzichten musst. Neben dem KÄSHEW PASTA-TOPPING KLASSIK hat BIOVEGAN mit der Sorte CHILI-KNOBLAUCH eine pikant-würzige Alternative entwickelt. So können Pasta, Pizza & Co. auf vielfältige Weise und nach Geschmack verfeinert werden. Übrigens: auch Risotto, Salaten, Antipasti und Saucen können die Toppings einen wunderbar würzigen Geschmack verleihen.

MEINE KÄSHEW PASTA-TOPPINGS , 50 g für 2,49 € (UVP), sind ab September online und demnächst auch im Handel verfügbar.

MEINE FALAFEL ROTE LINSE & CURRY

Die BIOVEGAN FALAFEL ROTE LINSE & CURRY sorgen für den kleinen Genuss-Urlaub auf deinem Teller. Die Falafel-Bällchen auf Basis von Kichererbsen und roten Linsen sind eine neue Interpretation des bekannten kulinarischen Allround-Talents und dabei vegan, glutenfrei und in bester Bio-Qualität. Durch den Einsatz unserer speziellen Curry-Mischung bekommen sie eine besondere Kurkuma-Note und schmecken herrlich würzig und pikant. Die enthaltenen Hülsenfrüchte machen die Falafel außerdem zu einem pflanzlichen Proteinlieferant. Egal ob als Snack, Hauptgericht oder als knusprige Beilage im Salat – die BIOVEGAN Falafelmischung ist vielseitig einsetzbar und super schnell zubereitet!

MEINE FALAFEL ROTE LINSE & CURRY, UVP 2,29 €, sind ab August online und demnächst auch im Handel verfügbar.
Inhalt: 160 g für 15 Falafel

MEIN HUMMUS DIP, ROTE BETE & PAPRIKA-CHILI

MEINE HUMMUS DIPS von BIOVEGAN in veganer Bio-Qualität sind schnell und einfach mit Wasser und etwas Öl angerührt. In den zwei Sorten ROTE BETE und PAPRIKA-CHILI sorgen sie für aromatische und visuelle Genussmomente – ob als Dip für Falafel, Brot und Grillgemüse oder als Aufstrich in Sandwiches, Dürüm und gefüllten Fladenbroten. Die Basis von Bio-Kichererbsenmehl und die Auswahl feiner Gewürze sorgt für einen ausgewogenen Geschmack. Die Hummus Dips können nach Belieben verfeinert werden, z.B. mit frischen Kräutern, Sesam oder einem Spritzer Zitronensaft.

Beide Sorten MEIN HUMMUS DIP, 50 g für 1,59 € (UVP), sind ab September online und demnächst auch im Handel verfügbar.

MEINE BRATLINGE ROTE BETE

Ob als Burger-Patty, Wrap-Füllung oder Beilage zum Salat – die MEINE BRATLINGE ROTE BEETE sind vielseitig einsetzbar und natürlich lecker. Die Bratlinge auf Basis von Haferflocken und Kichererbsen machen nicht nur satt, sondern dank ihrer besonderen Farbe auch noch glücklich. Die Rote Bete verleiht ihnen zudem einen vollen Geschmack und macht sie unwiderstehlich lecker. Da für die Zubereitung nur noch Wasser notwendig ist, hast du deine veganen und glutenfreien Bio-Bratlinge ganz schnell und einfach zu Hause selbst gemacht.

MEINE BRATLINGE ROTE BETE, UVP 2,79 €, sind ab August online und demnächst auch im Handel verfügbar.
Inhalt: 160 g für 5-6 Bratlinge

MEIN FALTENBROT BACKMISCHUNG

Mit der MEIN FALTENBROT BACK-MISCHUNG von BIOVEGAN backst du dir den leckeren Zupfbrot-Trend ganz einfach selbst. Bei unserem Faltenbrot setzten wir auf ausgewählte Zutaten, um dir die beste Bio-Qualität zu bieten. Natürlich vegan, glutenfrei und super lecker. Besonders macht das Hefebrot nicht nur seine raffinierte Struktur, sondern auch die vielfältigen Geschmacksvariationen. Je nach Belieben kann der Teig herzhaft mit Kräutern oder Gemüse gefüllt oder als süßer Snack z.B. mit Mohn oder Kompott serviert werden. Die Mein Faltenbrot Backmischung ist im Sommer ein Highlight auf Grillpartys oder im ganzen Jahr auf Festen, Geburtstagen oder zu Hause.

Die MEIN FALTENBROT BACKMISCHUNG, UVP 3,99 €, ist ab August online und demnächst auch im Handel verfügbar.
Inhalt: 460 g für ca 870 g Faltenbrot

Mit der MEIN FALTENBROT BACK-MISCHUNG erweitert BIOVEGAN seine beliebten veganen und glutenfreien LIEBLINGSBROTE. Ebenfalls erhältlich sind die Bio-Backmischungen für MEIN WIKINGERBRØD, MEIN HAFERBROT, MEIN KRUSTENBROT, MEIN FOCACCIA und MEIN CIABATTA.

BIOVEGAN MACHT DAS LEBEN EIN KUCHENSTÜCK BESSER

Vegan, glutenfrei[1] und klimaneutral:

Die neuen süßen Backmischungen mit Geling-Garantie

Haben Sie schon mal versucht, bio, vegan und glutenfrei zu backen? Gar nicht so einfach, vor allem wenn die süße Versuchung auch ein Genuss sein soll. Das wissen auch die beiden BIOVEGAN Produktentwicklerinnen Lisa-Marie Luckenbach, gelernte Konditorin und studierte Lebensmitteltechnologin (M.Sc.), und Maxi-Marie Blum, studierte Ernährungswissenschaftlerin (M.Sc.). Gemeinsam waren sie federführend an der Entwicklung von gleich neun süßen und zeitgemäßen Backmischungen beteiligt. Dabei haben sie eine Produktreihe kreiert, die sowohl schmeckt, als auch bei veganer Ernährung oder Zöliakie verträglich ist und zudem Geling-Sicherheit garantiert. Für das gute Gefühl beim Genießen sorgt zusätzlich, dass es sich bei den süßen Backmischungen um die erste klimaneutrale Produktkategorie von BIOVEGAN handelt. Für den Ausgleich der CO2-Emissionen unterstützt BIOVEGAN zwei anerkannte und nach internationalen Maßstäben zertifiziertes Klimaschutzprojekte: „Saubere Solarenergie für Namibia“ in Omaheke, Namibia, und ein Kombiprojekt zum Schutz des Regenwalds in Pará,

Brasilien, sowie zur Baumpflanzung in Deutschland. Für jede in Pará, Brasilien, kompensierte Tonne CO2 wird zusätzlich einen Baum in Deutschland gepflanzt, um dazu beizutragen, dass sich unsere Wälder an den Klimawandel anpassen können.[2]

„Uns war bei der Produktentwicklung wichtig, dass niemand auf süßen Genuss verzichten muss. Verschiedene Ernährungsweisen oder Lebensmittel-unverträglichkeiten sind in Familien längst keine Ausnahme mehr. Das wissen wir aus eigener Erfahrung“, erklärt Maxi-Marie Blum. *„Wir wollten kleine Glücksmomente für die ganze Familie schaffen, die schon bei der Zubereitung anfangen – ganz unabhängig davon, ob man Backerfahrung hat oder nicht.“*, ergänzt Lisa-Marie Luckenbach zu den neuen süßen Backmischungen von BIOVEGAN.

[1] DZG-Nr. DE-219

[2] Weitere Informationen unter: https://fpm.climatepartner.com/tracking/18257-2201-1002/de

UND DAS SIND SIE: BLONDIES, BROOKIES UND ALLES, WAS DAS VEGANE & GLUTENFREIE HERZ BEGEHRT

MEINE BLONDIES

Mit MEINE BLONDIES präsentiert BIOVEGAN die erste bio-vegane und glutenfreie Backmischung für helle Brownies. Das Traumpaar aus Walnuss und Ahornzucker sorgt für einen zarten nussigen und süßlichen Geschmack. Soft im Biss und knackig im Kern.

MEINE BLONDIES, 400 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

MEINE BROWNIES

Ein fudgy Schokotraum mit Knack aus zwei soft schmelzenden Schokoladen-kuvertüren mit Rainforest Alliance-zertifiziertem Kakao. So gönnt man mit dem Genuss von MEINE BROWNIES nicht nur sich selbst was Gutes, sondern auch der Umwelt.

MEINE BROWNIES, 400 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

MEINE CHEESECAKE BROWNIES

Cremiger Käsekuchen oder saftige Brownies? Warum nicht beides? Mit MEINE CHEESECAKE BROWNIES präsentiert BIOVEGAN die erste bio-vegane und glutenfreie Backmischung dieser Art. Hergestellt mit hochwertigem Kakao sowie Bourbon-Vanille aus Madagaskar, die jeweils Rainforest Alliance zertifiziert. Der Cheesecake lässt sich wahlweise klassisch oder vegan zubereiten.

MEINE CHEESECAKE BROWNIES, 480 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

MEINE BROOKIES

Keks oder Brownie? Das ist hier nicht die Frage. Denn MEINE BROOKIES vereinen beides mit innovativer, bisher nie dagewesener Rezeptur und zaubern ein knusprig-saftiges Schokoerlebnis. Mit einem Keks auf Haferbasis und Cashewkernen und Rainforest Alliance zertifiziertem/r Kakao und Schokoladenkuvertüre.

MEINE BROOKIES, 320 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

MEINE CINNAMON ROLLS

So haben Sie Zimtschnecken noch nie gegessen: bio-vegan, glutenfrei und mit hochwertigem Ceylon-Zimt aus kontrolliertem Bio-Anbau. Der typisch würzige Duft des Klassikers steigt schon beim Backen in die Nase und verspricht eine himmlische Gaumenfreude.

MEINE CINNAMON ROLLS, 450 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

MEINE PANCAKES

Ob zum Frühstück oder als süßer Moment zwischendurch. MEINE PANCAKES sind dank Reis und Hafervollkornmehl herrlich fluffig. Eine Prise faire und nachhaltige Bourbon-Vanille aus Madagaskar macht aus dem Pfannkuchen das was er sein soll: eine runde Sache.

MEINE PANCAKES, 200 g für 2,49 €, u.a. erhältlich im Handel oder online..

MEINE SCHOKOMUFFINS

Für wahre Schokoholics:
Die dank Kokosmehl luftig-lockeren Schokomuffins mit nachhaltigem Bio-Kakao sind zum Dahinschmelzen. Der Kakaoanteil der Schokoladen-kuvertüre liegt bei 53 % - natürlich sind sowohl Kuvertüre als auch Kakao ebenfalls Rainforest Alliance zertifiziert.

MEINE SCHOKOMUFFINS, 360 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

MEIN SCHOKOKUCHEN

Der Biovegan-Klassiker mit verbesserter Rezeptur. Mein Schokokuchen sorgt für schokoladige Glücksmomente in vegan und glutenfrei. Für die Genießer: Mein Schokokuchen enthält extra viele Schokoladenstückchen mit mindestens 53% Kakao Anteil – natürlich RFA-zertifiziert.

MEIN SCHOKOKUCHEN, 400 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

MEIN ZITRONENKUCHEN

Wenn das Leben dir Zitronen gibt, dann mach einen Kuchen draus! Mit der Backmischung Mein Zitronenkuchen gelingen dir zitronig-lockere Kuchen, Muffins oder Schnitten im „Rührlöffelumdrehen“. Der Zitronenkuchen mit verbesserter Rezeptur bekommt durch den Abrieb echter Zitronen ein besonders fruchtiges Aroma und wird abgerundet durch einen extra zitronigen Guss.

MEIN ZITRONENKUCHEN, 500 g für 3,99 €, u.a. erhältlich im Handel oder online.

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. 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, GROßE 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 angeglichene 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

ÜBER BIOVEGAN

BIOVEGAN ist der Back- und Kochzutaten-Spezialist für vegane Bio-Produkte. 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 genussvoll 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, vollwertige Backmischungen oder vegane Ersatzprodukte – 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 Wirtschaftspreises Deutschlands. 2022 wurde BIOVEGAN von der Wirtschaftszeitung Capital und Statista zu einem von Deutschlands innovativsten Unternehmen gekürt.

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

PRESSEMATERIAL ZUM DOWNLOAD

Gesamtmaterial Pressemappe (inkl. aller Pressetexte, Rezepte und Bildmaterial)

Pressematerial BIOFACH 2022 Neuheiten (inkl. Pressetext und Bildmaterial)

Pressematerial Süße Backmischungen (inkl. Pressetext und Bildmaterial)

Pressematerial Mein Blatt Agar Agar (inkl. Pressetext, Rezepten und Bildmaterial)

Bei Nutzung des Bildmaterials bitte stets BIOVEGAN als Bildquelle angeben.

IHR PRESSEKONTAKT

Frederieke Ageby

Digital Communications Manager

Tel.: +49 (0)2634 9434-233

Mobil : +49 (0)160 94419785

Email: fra@biovegan.de