



PRESSEMITTEILUNG

BELLA ITALIA VEGAN – BIOVEGAN PRÄSENTIERT PIZZATEIG-BACKMISCHUNG

NATÜRLICH MIT GEPRÜFTER VOLLWERT-QUALITÄT, VEGAN, GLUTENFREI UND KOMPLETT ZUCKERFREI!

Bonfeld, Februar 2019: Auf der diesjährigen Weltleitmesse für Biofood – BIOFACH – präsentiert BIOVEGAN erneut eine Produktinnovation in gewohnt bester Bio-Qualität: die BIOVEGAN Pizzateig-Backmischung.

Nach dem großen Erfolg der Backmischungen für Brot und Kuchen erweitert der Bio-Lebensmittelhersteller sein Backmischungssortiment um die Lieblingsmahlzeit der Deutschen. Die Pizzateig-Backmischung mit gekeimter Hirse-Saat in bester und geprüfter Vollwert-Qualität ist nicht nur vegan und glutenfrei, sondern kommt dazu auch komplett ohne zugesetzten Zucker aus – eine echte Innovation für einen bewussten Lebensstil und für richtig gute Pizza.

O sole bio – Richtig gute, vegane Bio-Pizza mit Mehrwert!

Pizza gehört zu den absoluten Lieblingsspeisen der Deutschen. Zu einer ausgewogenen Ernährung zählt sie aufgrund ihres hohen Salz-, Fett- Kohlenhydrat- und Kaloriengehalts allerdings nicht. Dank der neuen Backmischung für Pizzateig von BIOVEGAN wird sich das ab sofort endlich ändern!

„Zucker raus, gekeimte Saaten rein“, heißt die Devise! Im Gegensatz zu den herkömmlichen Fertigpizzen, Fertigpizzateigen und Pizzateigbackmischungen kommt der Pizzateig von BIOVEGAN komplett ohne Zucker aus. Die gekeimten Hirse-Saaten im Teig sorgen für die besondere Vollwertigkeit der Pizza. Denn die wertvollen Nährstoffe potenzieren sich durch den Keimprozess der Saaten: Die hierbei aktivierten Enzyme bewirken eine verbesserte Aufnahme von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten sowie Mineralstoffen und Spurenelementen.





Mit seinem hohen Protein- und Ballaststoffgehalt bei niedrigem Kohlenhydratwert liegt der glutenfreie Pizzateig voll im Ernährungstrend. Mit der Backmischung für den BIOVEGAN Pizzateig kann jetzt endlich jeder seine leckere, vegane Pizza im Handumdrehen Zuhause selber backen. Der BIOVEGAN Pizzateig klebt im Vergleich zu handelsüblichen, glutenfreien Teigen viel weniger, sodass die Verarbeitung sehr simpel und unkompliziert ist: Einfach 20 ml Öl und 250 ml Wasser hinzugeben, nach Gusto belegen und ab in den Ofen! Seinen unvergleichlich leckeren Geschmack erhält der Teig durch seine einzigartige Rezeptur und die hochwertigen Zutaten. Karottenfasern und Chiasamen sorgen für einen tollen Biss und tragen zu einer optimalen Teigbindung sowie Ballaststoffversorgung bei. Somit liefert BIOVEGAN Genuss pur, ohne Reue für alle, die sich gerne bewusst und ausgewogen ernähren und Lust auf leckere Pizza haben.

Ab sofort ist die BIOVEGAN Pizzateig-Backmischung im Bio-Fachhandel sowie online unter <https://shop.biovegan.de/> erhältlich.



Nähere Informationen zu BIOVEGAN unter www.biovegan.de

Die in dieser Pressemitteilung enthaltenen Abbildungen sind zum Abdruck freigegeben. Für eine redaktionelle Berichterstattung stellen wir Ihnen gerne weitere Informationen und Abbildungen zur Verfügung.

Pressekontakt:

Katharina Habel
conjoin communication GmbH
Hanauer Landstraße 175-179
60314 Frankfurt am Main

Tel: 069 949476-24

E-Mail: katharina.habel@conjoin-communication.de

BIOVEGAN GmbH:

Gewerbegebiet Beim weißen Stein
Biovegan-Allee 1
56579 Bonefeld

E-Mail: info@biovegan.de

Über die Marke BIOVEGAN:

Seit 30 Jahren verfolgt das Familienunternehmen BIOVEGAN das Ziel, die bio-vegane Küche zu bereichern. Ganz nach dem Motto: „Wir möchten, dass unsere Produkte gut tun!“, inspiriert BIOVEGAN Kunden mit einer vielfältigen Produktpalette. Ob BIO Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder neuartige, vollwertige Backmischungen – BIOVEGAN setzt innovative Meilensteine in der Branche der bio-veganen Ernährung. Groß geworden mit dem Bio-Fachhandel, gibt es die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte auch nur bei den „Bios“. Die einzelnen Produkte werden in einem ökologisch sinnvollen Gebäude in Bonefeld hergestellt. Für dieses Gebäude gewann BIOVEGAN 2015 den Umweltpreis von Rheinland-Pfalz. So ist unverkennbar: Die Bio-Pioniere sind Überzeugungstäter und der Name ist hier Programm. Im Herbst 2018 wurde das Familienunternehmen erneut von Focus Business zum Wachstumschampion gekürt. BIOVEGAN arbeitet stetig daran, die bio-vegane Welt immer wieder neu zu erfinden und den Bio- und veganen Markt mit „bio-veganen“ Produkten zu bereichern.