



PRESSEMITTEILUNG

GEKEIMTE SAATEN DER WERTVOLLE INHALTSSTOFF IN ZAHLREICHEN BIOVEGAN-PRODUKTEN

Bonefeld, Mai 2019: Gekeimte Saaten als wertvolle Zutat bei einer ausgewogenen Ernährung sind in aller Munde und gelten als der Nährstoffhammer schlechthin. Doch was sind gekeimte Saaten eigentlich und was macht sie so besonders für die BIOVEGAN Brot- und Pizzateig-Backmischungen?

Durch das Keimen von energie- und nährstoffreichen Samen und Hülsenfrüchten entfalten diese ihre gesamte Wirkung und ihren vollen Geschmack. Dies ermöglicht, dass der Körper die Nährstoffe besser aufnehmen kann. Die BIOVEGAN Brotbackmischungen – insbesondere das preisgekrönte Powerbrot – und die BIOVEGAN Pizzateig-Backmischung enthalten gekeimte Saaten, die die Vollwertigkeit und einen hochkonzentrierten Nährstoffgehalt der Produkte garantieren. BIOVEGAN hat sich zum Ziel gesetzt, seine Kunden bei einer langfristig gesunden und genussvollen Ernährung zu unterstützen. Dafür verwendet das Unternehmen hochwertige Naturrohstoffe und vollwertige Zutaten in Bio-Qualität wie z. B. gekeimte Leinsaat, gekeimte Vollkornsaaten und gekeimte Luzerne (Alfalfa).

Vorteile von gekeimten Saaten

Saaten zählen generell schon zu den besonders gesunden Nahrungsmitteln, aber die einzelnen Nährstoffe und die weiteren Inhaltsstoffe entfalten sich größtenteils erst im Keimprozess. Während der Wachstumsphase einer Pflanze kann der Vital- und Nährstoffgehalt erheblich steigen, da sich hier Inhaltsstoffe des Keims wie Aminosäuren, Fettsäuren, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Enzyme vermehren und teilweise sogar komplett neu bilden. Die Enzyme wandeln dabei Stärke in Einfachzucker um und dadurch sind Samen auch für die Ernährung von Allergikern von hoher Bedeutung. Während des Keimprozesses werden Hemmstoffe abgebaut, so dass der Körper Inhaltsstoffe wie Mineralien und Nährstoffe besser verdauen und aufnehmen kann. Der Verzehr von säurebildenden Lebensmitteln wie etwa Milchprodukten und Kaffee führt zu einer Übersäuerung des Körpers. Da der Körper gekeimte Saaten basisch verstoffwechselt, tragen sie in besonderem Maße zum Ausgleich bei. Bei gekeimten Saaten kann davon ausgegangen werden, dass in der Regel frische und gesunde Samen genutzt



werden, da nur diese keimen können. Zudem schmecken Keimlinge besonders gut und bringen eine wahre Vielfalt auf den Teller, da sich der Geschmack je nach Keimgrad verändert. Bei Getreide wie z. B. Buchweizen bewirkt die Umwandlung der Stärke in Einfachzucker beim Keimprozess neben der leichteren Verdaulichkeit und dem hohen Nährstoffgehalt eine Verbesserung des Geschmacks.

BIOVEGAN Produkte mit gekeimten Saaten



BIOVEGAN nutzt die Vorteile gekeimter Saaten und setzt diese beispielsweise im kräftig-körnigen, ballaststoffreichen Powerbrot ein. Die Powerbrot-Backmischung enthält 24 Prozent gekeimte Vollkornsaaten. Für dieses Produkt erhielt das Unternehmen den „Healthy Living Award 2018“ in der Kategorie „Brot & Backmischungen“. Die Zeitschriften *eathealthy* und *RUNNING* des DoldeMedien Verlags verliehen den Preis an die innovativsten Produkte für einen gesunden Lebensstil.

Doch nicht nur das Powerbrot enthält die gesunden Saaten; viele weitere BIOVEGAN Brotbackmischungen sowie die BIOVEGAN Pizzateig-Backmischung setzen hierauf. Die vegane und glutenfreie Pizzateig-Backmischung enthält gekeimte Hirse-Saat in bester und geprüfter Vollwert-Qualität und kommt komplett ohne zugesetzten Zucker aus. Die einzigartige Rezeptur und die hochwertigen Zutaten verleihen dem Pizzateig einen unvergleichlich leckeren Geschmack. Die in der Backmischung enthaltenen Karottenfasern und Chiasamen sorgen für eine optimalen Teigbindung.



Die gluten- und hefefreien BIOVEGAN Brotbackmischungen überzeugen mit der vollen Eiweißpower aus gekeimten Saaten und liefern jedem Frühstück oder jeder kleinen Zwischenmahlzeit ein gesundes Plus an Mineralstoffen, Vitaminen, schnell verwertbarem Eiweiß und wertvollen Fettsäuren. Für ein genussvolles Mittag- oder Abendessen liegt BIOVEGANs glutenfreie Pizzateig-Backmischung mit ihrem hohen Protein- und Ballaststoffgehalt bei niedrigem Kohlenhydratwert voll im Ernährungstrend und bietet eine richtig gute Pizza für einen bewussten Lebensstil. Die BIOVEGAN Brotbackmischungen und



die BIOVEGAN Pizzateig-Backmischung sind im Bio-Fachhandel sowie online unter <http://shop.biovegan.de/backmischungen> 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.