# BASISINFORMATIONEN

B:PURE – die glutenfreien Produkte von BÖCKER

**Rundum sorglos: glutenfrei, vegan, ohne Zusatz von Allergenen und mit Sauerteig hergestellt**

Der Verzicht auf Gluten, auf tierische Produkte oder auf bestimmte Allergene: Ernährungsgewohnheiten werden zunehmend individueller. Mit B:PURE hat BÖCKER klare Ziele gesetzt: Leckere und sichere glutenfreie Backwaren für Verbraucher herstellen, die auf Gluten verzichten. Dabei sind die Backwaren von B:PURE nicht nur glutenfrei, sondern auch ohne Zusatz von Ei und Soja oder sonstiger bekannter Allergene, laktosefrei und sogar vegan. So können Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten die Produkte bedenkenlos genießen. Daher werden die Brote, Brötchen und Kuchen von B:PURE auch unter höchsten Sicherheitsanforderungen handwerklich von Bäckern hergestellt. Um Kontaminationen auszuschließen, werden die glutenfreien Backwaren an einem separaten Standort produziert und verpackt. So sorgt BÖCKER für Produkte von bester Qualität. Besonders ist zudem, dass alle Backwaren von B:PURE mit glutenfreiem Sauerteig hergestellt werden, der eine Vielzahl positiver Eigenschaften mit sich bringt: Hohe Produktqualität, längere Haltbarkeit und somit Nachhaltigkeit, ideale Textur sowie einzigartiger Geschmack zählen dazu. Denn ein Verzicht auf Gluten muss kein Verzicht auf Genuss sein. Verbraucherinnen und -verbraucher können die Produkte über den Online-Shop (<https://shop.sauerteig.de/BOECKER-Sauerteig/B-PURE-Backwaren/>) ab Februar 2023 beziehen.

Die Vorteile der Backwaren von B:PURE auf einen Blick:

* Glutenfreier Sauerteig sorgt für einzigarten Geschmack und eine tolle Textur.
* Die Backwaren sind ideal für alle, die sich ohne Gluten, ohne sonstige Allergene und vegan ernähren.
* Das gesamte B:PURE Sortiment wird unter höchsten Sicherheitsanforderungen mit großer Erfahrung und Leidenschaft handwerklich von Bäckern hergestellt.

**Traditionelle Qualität mit Sauerteig**

Mit B:PURE bietet BÖCKER ein glutenfreies Sortiment rund um Brote, Brötchen und Backwaren, die mit Sauerteig hergestellt werden. Bereits 1910 hat Firmengründer Ernst Böcker mit der Entwicklung von Fermentationsverfahren die Standards für eine sichere Sauerteigführung gesetzt. Das inhabergeführte Familienunternehmen aus Minden hat vor mehr als zehn Jahren mit glutenfreien Sauerteigen, Backwaren und Backmischungen gestartet und bietet mit B:PURE verschiedene, fertig gebackene glutenfreie Backwaren an.

**Jetzt auch mit Nutri-Score**

Alle B:PURE Backwaren werden mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Wissenschaftliche Studien haben bereits die positive Bewertung des Logos bestätigt: Nicht nur die leichte Verständlichkeit punktet bei den Konsumenten, sondern es zeigt sich auch eine positive Auswirkung auf das Einkaufsverhalten. BÖCKER hat sich mit B:PURE nicht nur zum Ziel gesetzt, leckere glutenfreie und vegane Backwaren ohne Zusatz von Allergenen herzustellen, sondern auch zu einer bewussteren Ernährung beizutragen. Der Nutri-Score unterstützt diese Ziele, sodass alle Produkte das fünfstufige Kennzeichnungssystem aufweisen. Die Backwaren von B:PURE liegen im Nutri-Score Bereich von A bis C. Die meisten Produkte tragen ein A oder ein B. So werden beispielsweise die Bio-Backwaren mit A bewertet.

**Echter, glutenfreier Brotgenuss**

Gleich vier glutenfreie Brote umfasst das Sortiment von B:PURE. Das **Haferbrot** mitglutenfrei zertifiziertem Hafer und wertvollen Cerealien besticht durch eine softe, saftige Krume und milden Geschmack. Durch die patentierte Rezeptur des **Mini Goldleinsamenbrots** bietet B:PURE ein vollmundig-saftiges Brotmit hohem Ballaststoffgehalt.

Zudem wird das Brot-Sortiment von B:PURE durch zwei Brote in Bioqualität ergänzt. Das **Bio Vollwertbrot** enthält ausgewählte Bio Ölsaaten sowie glutenfreie Haferflocken. Es ist eine hochwertige Proteinquelle, zuckerarm und überzeugt mit einem hohen Ballaststoffgehalt, wodurch es auf leckere Weise zu einer bewussten Ernährung beiträgt. Das **Bio Sauerteigbrot** mit Buchweizen ist vollmundig-saftig und hat einen typischen Brotgeschmack. Es überzeugt durch seine Nährwerte mit einem hohen Ballaststoffgehalt und ist zuckerarm.

**Klein, aber fein**

Wo es Brot gibt, können auch Brötchen nicht weit sein. Deswegen bietet B:PURE eine Brötchenauswahl, bei der für jeden etwas dabei ist.

Innen soft und außen knusprig sind die **Kreuzbrötchen**, die einen milden Geschmack haben. Die **Saatenbrötchen** mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen dienen als Ballaststoffquelle. Besonders beliebt sind auch die **Laugenbrötchen**. Sie sind kräftig im Geschmack, haben eine softe Textur und eine für Laugengebäck typisch glänzende Oberfläche. Für den idealen Start in den Tag sind die **Frühstücksbrötchen** genau richtig: innen saftig-weich und außen knackig. Das Brötchensortiment wird um **Bio Proteinbrötchen** erweitert. Wer in seiner Ernährung besonderen Wert auf Eiweiß legt, kann hier beherzt zugreifen. Die neuen zuckerarmen Brötchen kombinieren einen hohen Proteingehalt und Glutenfreiheit mit Bioqualität. Auf dem Markt der glutenfreien Backwaren handelt es sich um eine Besonderheit, da verschiedene ernährungsrelevante Eigenschaften kombiniert werden.

**Für mehr Abwechslung**

Mit diesen beiden Produkten steht der glutenfreien Grillparty nichts mehr im Weg: Das **Mini Baguette** mit extra knuspriger Kruste und die für Baguettes typische unregelmäßige Porung lässt nicht vermuten, dass es sich hierbei um ein glutenfreies Baguette handelt. Vielseitig belegt, als Sandwich, in Scheiben geschnitten, als ideale Beilage zum Grillen, zum Salat oder zur Suppe sollte es in keiner glutenfreien Küche fehlen.

**Süßes muss sein**

Auch auf süße Gebäcke soll niemand verzichten müssen. So bietet B:PURE glutenfreies Feingebäck zum Kaffee oder zwischendurch in zwei Sorten: Die **Schwarz-weiß Kuchen** überzeugen durch feines Aroma mit knusprigen Streuseln.

**Für die Weihnachtszeit**

Auch in der Adventszeit soll niemand auf typische Leckereien verzichten müssen. So bietet B:PURE frischen, glutenfreien und veganen Stollen. Das Feingebäck aus Mais und Reis wird mit mildem Sauerteig und einer winterlichen Gewürzmischung verfeinert.

**Glutenfrei, lecker und lange haltbar**

Es gibt vielfältige Situationen, in denen ein leckeres, glutenfreies Brot toll wäre, aber die wenigen Tage Haltbarkeit machen eine Mitnahme von frischen Backwaren unpraktikabel, wie beispielsweise auf langen Reisen oder beim Camping. Daher gibt es neben den frischen Backwaren mit dem Bio Power-Bread von B:PURE eine haltbare Variante als glutenfreies Brot in der Dose. Das Bio Power-Bread weist eine Fülle von ernährungsphysiologischen Vorteilen auf: Es ist nicht nur glutenfrei, bio, vegan und laktosefrei, sondern auch ohne Zusatz von Backhefe sowie von Ei, Erdnüssen, Soja und anderen Allergenen. Zudem enthält es qualitativ hochwertige Kerne und Saaten, ist zuckerarm und punktet mit einem hohen Ballaststoffgehalt. Das Bio Power-Bread ist eine ideale Proteinquelle und wird natürlich mit glutenfreiem Sauerteig hergestellt. Es vereint perfekte Produkteigenschaften mit den Vorteilen eines haltbaren Brotes in praktischer Verpackung. Denn dank der stabilen und sicher schließenden Dose können jederzeit einzelne Scheiben entnommen und die Dose wiederverschlossen werden. Das Brot ist bereits geschnitten, auch das ein perfekter Vorteil in vielen Verzehrssituationen.

**Alle frischen B:PURE Produkte auf einen Blick**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | **Packungsinhalt** | **Zutaten** | **Produktabbildung** |
| **Haferbrot** | **1 x 340 g** | Wasser, Stärke (Tapioka, Kartoffel), Reismehl, Hafermehl glutenfrei  (10 %), Haferflocken glutenfrei (7,5 %), Kichererbsenmehl, Rapsöl, Flohsamenschalenmehl,  Hefe, Salz, Zucker, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\Hafer_Scheibe1_4378.jpg |
| **Mini Goldleinsamenbrot** | **1 x 340 g** | Wasser, Stärke (Tapioka, Kartoffel), Reismehl, Goldleinsamenmehl  teilentölt (11,5 %), Erbsenmehl, Salz, Hefe | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\GL_Scheibe1_4399.jpg |
| **Bio Vollwertbrot** | **1 x 360 g** | Wasser, Sonnenblumenkerne\* (17 %), Haferflocken  glutenfrei\* (13,5 %), Mehl\* (Reis, Buchweizen),  Kürbiskerne\* (8,5 %), Goldleinsamenmehl teilentölt\*,  Leinsaat\* (5 %), Chia Samen\* (2 %), Flohsamenschalenmehl\*,  Salz (\*Bio) | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\Bio_Vollwert_Scheibe2_4562_CMYK_300dpi.jpg |
| **Bio Sauerteigbrot** | **1 x 340 g** | Wasser, Mehl\* (Reis, Buchweizen (5,5%)),  Stärke\* (Kartoffel, Tapioka), Sauerteig (Mehl\* (Buchweizen  (3%), Reis), Wasser), Leinsamenmehl teilentölt\*,  Flohsamenschalenmehl\*, Kichererbsenmehl\*, Sonnenblumenöl\*,  Glukosesirup\*, Hefe\*, Salz (\*Bio) | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\Bio Sauerteig S2_4407_6_CMYK_300dpi.jpg |
| **Bio Proteinbrötchen** | **2 x 80 g** | Wasser, Stärke\* (Mais, Tapioka), Protein\* (Erbse,  Reis) (10%), Leinsamenmehl teilentölt\*, Sonnenblumenkerne\*,  Sonnenblumenmehl entölt\*, Hefe\*, Mehl\* (Buchweizen,  Reis), Glukosesirup\*, Salz, Verdickungsmittel: Xanthan  (\*Bio) | Ein Bild, das Brot enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| **Kreuzbrötchen** | **2 x 65 g** | Mehl (Reis, Mais), Wasser, Tapiokamehl, Kartoffelstärke, Rapsöl,  Flohsamenschalenmehl, Zucker, Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\KB_COMP2_SCHATTEN_3813.jpg |
| **Saatenbrötchen** | **2 x 75 g** | Mehl (Reis, Mais), Wasser, Tapiokamehl, Kürbiskerne (8,5%),  Sonnenblumenkerne (8,5%), Kartoffelstärke, Rapsöl, Flohsamenschalenmehl,  Leinsaat (2%), Zucker, Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\Saaten_COMPO_schatten3853.jpg |
| **Laugenbrötchen** | **2 x 70 g** | Mehl (Reis, Mais), Wasser, Tapiokamehl, Kartoffelstärke, Rapsöl,  Flohsamenschalenmehl, Zucker, Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose,  Säureregulator: Natronlauge | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\Lauge_COMPO_schatten_3878.jpg |
| **Frühstücksbrötchen** | **2 x 70 g** | Mehl (Reis, Mais), Wasser, Tapiokamehl, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken,  Flohsamenschalenmehl, Rapsöl, Zucker, Hefe, Salz, Verdickungsmittel:  Hydroxypropylmethylcellulose | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\Frue_COMP_schatten3845.jpg |
| **Mini Baguette** | **2 x 100 g** | Mehl (Reis, Mais), Wasser, Tapiokamehl, Kartoffelstärke, Rapsöl,  Flohsamenschalenmehl, Zucker, Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose | Ein Bild, das Nuss, Obst, Handschuhe enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| **Schwarz-weiß Kuchen** | **2 x 110 g** | Zucker, Rapsöl, Mehl (Mais, Reis), Kartoffelstärke, Goldleinsamenmehl  teilentölt, Wasser, Feuchthaltemittel: Glycerin; Tapiokamehl, Inulin,  Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos), pflanzliche Öle: Raps; Wasser,  Salz, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin),  Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma, Farbstoff: ß-Carotin),  Kakaopulver (1%), Backtriebmittel (Kaliumhydrogentartrat, Natriumhydrogencarbonat),  Salz, Aroma | H:\Kunden\BÖCKER_cs_sj\Kundenordner\Bilder\Produkte\Glutenfrei\IHD_Muffin_3er_mit_Manschette.jpg |
| **Bio Power-Bread** | **1 x 490 g** | Wasser, Sauerteig\* (Mehl (Reis, Buchweizen,  Quinoa), Wasser), Sonnenblumenkerne\* (14,5%), Haferflocken  glutenfrei\* (11,5%), Kürbiskerne\* (7%), Goldleinsamenmehl  teilentölt\*, Leinsaat\* (4%), Branntweinessig\*,  Chia Samen\* (1,5%), Flohsamenschalenmehl\*,  Salz (\*Bio) |  |

**Auswahl Produkt- und Rezeptbilder**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ein Bild, das Essen, geschnitten, Gemüse, angeordnet enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** | **Ein Bild, das Teller, Essen, verschieden, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** |
| **Ein Bild, das Essen, Obst, Container, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** | **Ein Bild, das draußen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** |
| **Ein Bild, das Essen, Mittagessen, Brot, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** | **Ein Bild, das Essen, Tisch, Sandwich, Zwischenmahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** |
| **Ein Bild, das Essen, drinnen, Mahlzeit, Brot enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** | **Ein Bild, das Essen, Tisch, Teller, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** |

**Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG**

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Mit heute 194 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER nicht nur anerkannter Innovationsführer in der backenden Branche, sondern bietet diese langjährige Sauerteig-Expertise auch in Form von fertig gebackenen glutenfreien Backwaren für zu Hause an. Unter dem Label B:PURE werden 12 glutenfreie Produkte angeboten. Die handwerklich hergestellten Brote, Brötchen, Mini Kuchen und Co. sind zusätzlich laktosefrei, allergenarm, ohne Zusatz von Ei und vegan. So können Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien die Produkte bedenkenlos genießen. Das gesamte Sortiment ist unter [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop/) bestellbar sowie in den Online-Shops www.foodoase.de, www.querfood.de oder www.un-vertraeglich.de verfügbar.

Weiterführende Informationen unter [www.boecker-bpure.de](http://www.boecker-bpure.de) sowie leckere glutenfreie Rezepte unter [www.boecker-bpure.de/rezepte/](http://www.boecker-bpure.de/rezepte/).

Instagram: @boecker\_b.pure

Facebook: @bpure.glutenfree

Pinterest: @sauerteigspezialist

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

|  |  |
| --- | --- |
| **kommunikation.pur GmbH**  Sandra Ganzenmüller  Sendlinger Straße 31, 80331 München  Telefon: +49.89.23 23 63 50 Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com | **Ernst Böcker GmbH & Co. KG.**  Susanne Masch/Sabrina Tiemann  Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.  Telefon: +49.571.83 799 -53/-60  Mail: susanne.masch@sauerteig.de/sabrina.tiemann@sauerteig.de |