# Themendienst Veganuary

B:PURE – die veganen und glutenfreien Backwaren von BÖCKER

**Rundum sorglos: glutenfrei, vegan, allergenarm und mit Sauerteig hergestellt**

Mit B:PURE hat BÖCKER sich klare Ziele gesetzt: leckere und sichere glutenfreie Backwaren herzustellen, die das Sortiment in Bäckereien auf einfache Weise erweitern. Dabei sind die Backwaren von B:PURE nicht nur glutenfrei, sondern auch ohne Zusatz von Ei und Soja, allergenarm, laktosefrei und sogar vegan. So können Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten die Produkte bedenkenlos genießen. Die Brote, Brötchen und Kuchen von B:PURE werden unter höchsten Sicherheitsanforderungen handwerklich von Bäckern hergestellt. Um Kontaminationen auszuschließen, werden die 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 tierische Produkte und Gluten muss kein Verzicht auf Genuss sein.

**Vorteile für Bäcker**

Der Verzicht auf Gluten, auf tierische Produkte oder auf bestimmte Allergene: Ernährungsgewohnheiten werden zunehmend individueller und für Bäckereien wird es schwieriger, diesen Bedürfnissen und Trends nachzukommen. Hier bietet BÖCKER mit der Marke B:PURE eine sowohl sichere als auch einfache, aber vor allem leckere Lösung für Bäcker. Denn mit den handwerklich hergestellten, fertig gebackenen Backwaren aus dem B:PURE Sortiment können Bäcker ihren Kunden glutenfreie, vegane Produkt anbieten, denen keinerlei Allergene zugefügt werden, ohne ihre gesamte Produktionskette umstellen zu müssen. Dazu bestellen Bäcker die Brote, Brötchen und feinen Backwaren bei BÖCKER und können sie anschließend sicher und einzeln verpackt in ihrer Filiale verkaufen. Die Vorteile für Bäcker liegen auf der Hand: Die Backwaren sorgen für größtmögliche Flexibilität und erweitern das Sortiment mit wenig Aufwand um Brote, Brötchen und feine Backwaren für besondere Ernährungsanforderungen. Die Backwaren von B:PURE sind sowohl frisch als auch tiefgekühlt erhältlich.

**Echter, veganer und 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**

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: 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**

Neben den frischen Backwaren gibt es 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. Bäckereien können sich das Produkt dank des langen MHDs auf Vorrat in die Filialen bestellen und flexibel verkaufen, ohne dass die Kunden das Dosenbrot im Voraus bestellen müssen.

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

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. 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 Bäckereien an. 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.

Weiterführende Informationen unter [www.boecker-bpure.de](http://www.boecker-bpure.de) und [www.bpure-business.de](http://www.bpure-business.de).

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

|  |  |
| --- | --- |
| **kommunikation.pur GmbH**  Candy Sierks  Sendlinger Straße 31, 80331 München  Telefon: +49.89.23 23 63 48 Mail: sierks@kommunikationpur.com | **Ernst Böcker GmbH & Co. KG.**  Susanne Masch  Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.  Telefon: +49.571.83 799 -53/-60  Mail: susanne.masch@sauerteig.de |