

PRESSEINFORMATION

Das Dosenbrot für alle Fälle: Neues Bio Power-Bread von B:PURE

Der Sauerteig-Spezialist aus Minden erweitert sein glutenfreies Backwaren-Sortiment

Minden, 08.05.2023 – Mit dem neuen Bio Power-Bread von BÖCKER B:PURE gibt es ab sofort die geballte glutenfreie Kraft in der Dose – und das zusätzlich vegan, laktosefrei, ohne Zusatz bekannter Allergene und in Bio-Qualität. Das Dosenbrot wird handwerklich mit glutenfreiem Sauerteig erstellt und ist die perfekte köstliche und zugleich haltbare Alternative zu frischem glutenfreiem Brot. Dank der wiederverschließbaren Dose ist das geschnittene Brot mit langer Haltbarkeit ideal für den Vorrat zu Hause, für die nächste Urlaubsreise oder für den nächsten Campingurlaub. Erhältlich ist es online unter www.sauerteig.shop.

Der Verzicht auf Gluten, auf tierische Produkte oder auf bestimmte Allergene:

Ernährungsgewohnheiten werden zunehmend individueller. Und das kann beim Frühstück, Abendbrot und Co. schnell zu einer Herausforderung werden – vor allem wenn man unterwegs ist. Denn es gibt vielfältige Situationen, in denen ein leckeres, glutenfreies Brot toll wäre, aber dem steht bei frischen Backwaren manchmal die kürzere Haltbarkeit entgegen. Dies erschwert die Mitnahme auf langen Reisen oder beim Campingurlaub. Daher gibt es neben den frischen Backwaren mit dem neuen Bio Power-Bread von B:PURE ab sofort eine Variante mit längerer Haltbarkeit als glutenfreies Brot in der Dose. Verbraucherinnen und Verbraucher können das Neuprodukt über den BÖCKER Online-Shop unter www.sauerteig.shop beziehen.

Rundum sorglos: glutenfrei, vegan, lange haltbar und natürlich lecker

Das B:PURE 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 ist bereits geschnitten, auch das ein perfekter Vorteil in vielen Verzehrsituationen – egal, ob als praktischer Vorrat zu Hause oder als verlässlicher Partner auf Reisen. Das Dosenbrot 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.

Die Vorteile des B:PURE Bio Power-Bread auf einen Blick

- Glutenfrei, bio, vegan und laktosefrei
- Ohne Zusatz von Ei, Erdnüssen, Soja und allen anderen in der Lebensmittelinformations-Verordnung beschriebenen Allergenen

- Ohne Zusatz von Backhefe
- Mit glutenfreiem Sauerteig
- Mit qualitativ hochwertigen Kernen, Saaten und Flocken
- Hoher Ballaststoffgehalt
- Proteinquelle
- Zuckerarm
- Handwerklich hergestellt „Handmade by BÖCKER“

BÖCKER ist korporatives Mitglied im Berufsverband Ökotrophologie e.V. (VDOÖ) sowie Fördermitglied im Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED).

Steckbrief Bio Power-Bread

Marke	BÖCKER B:PURE
Produktbezeichnung	Bio Power-Bread
Inhalt	490 g
Zutaten	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)
Preis	7,79 €
Nährwertangaben/100 g	Energie 1202 kJ/289 kcal Fett 17 g (davon gesättigte Fettsäuren 2,9 g) Kohlenhydrate 18 g (davon Zucker 2,1 g) Ballaststoffe 7,5 g Eiweiß 11 g Salz 1,0 g

Bildmaterial:



Bildtitel: Bio Power-Bread von BÖCKER B:PURE.

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Bio Power-Bread von BÖCKER B:PURE.

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

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, natürliche Sauerteig-Produkte. Mit heute 194 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer in der backenden Branche und stellt über 160 Produkte her: von verschiedensten Spezial-Backmischungen, maßgeschneiderten Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren. Unter dem Label B:PURE werden 12 glutenfreie Produkte angeboten. Die handwerklich hergestellten Brote, Brötchen, Mini Kuchen und Co. sind zusätzlich laktosefrei, ohne Zusatz von Ei und vegan. Das gesamte Sortiment ist im BÖCKER Online-Shop www.sauerteig.shop sowie in den Online-Shops www.foodoase.de, www.querfood.de oder www.un-vertraeglich.de verfügbar.

Weiterführende Informationen unter www.boecker-bpure.de.

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/Saskia Spelly

Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.

Telefon: +49.571.83 799 -53/-57

Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de