

PRESSEINFORMATION

Bio und glutenfrei: ein starkes Paar

Auch bei Zöliakie-Betroffenen geht der Trend zu Bio

Minden, 06.12.2021 – Eine bewusste Ernährung steht bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern hoch im Kurs und somit erfreut sich auch Bio immer größerer Beliebtheit. Zusätzlich steigt die Zahl der Zöliakie-Betroffenen kontinuierlich an, sodass ebenso glutenfreie Lebensmittel an Bedeutung gewinnen. Die heutigen Ernährungsgewohnheiten sind vielfältig und individuell, eine krankheitsbedingte glutenfreie Ernährung aber lässt keinen Spielraum zu. Und möchte man die glutenfreien Backwaren in Bio-Qualität haben, muss man sich ein wenig umschauen. Mit den Bio-Backwaren von B:PURE ist ein Verzicht auf Bio in einer glutenfreien Ernährung nicht nötig. Denn Bio und glutenfrei sind ein starkes Paar.

Der bereits seit einigen Jahren anhaltende Bio-Boom wurde in den letzten Monaten durch die Corona-Krise verstärkt. Es hat ein Umdenken stattgefunden: Nachhaltigkeit wird zum Synonym für Qualität. Gemäß dem Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (BÖLW) verzeichnete Bio 2020 ein Umsatzplus von über 22 Prozent. Bio legte somit doppelt so stark zu wie der Lebensmittelmarkt insgesamt. Ernährungsweisen, wie beispielsweise eine glutenfreie oder vegane Ernährung, treten ebenso vermehrt in den Vordergrund. Gleichzeitig steigt die Zahl der Menschen, die an Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit leiden, kontinuierlich an, wie die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. bestätigt. Laut dem DZG gibt es in Deutschland schätzungsweise 400.000 Zöliakiebetreffende. Bei Zöliakie, einer immunologischen Erkrankung des Dünndarms, ist eine strikte glutenfreie Ernährung unerlässlich – und das ein Leben lang. Die Entzündungsreaktionen werden durch Gluten hervorgerufen, das Klebereiweiß in den vielen heimischen Getreidesorten. Ernährungsgewohnheiten werden also zunehmend individueller – ob aus eigener Überzeugung oder aus medizinischen Gründen. Wer jedoch glutenfreie Backwaren in Bio-Qualität möchte, muss sich ein wenig umsehen. Bio und glutenfrei sind ein starkes Paar und mit den Bio-Backwaren von B:PURE sind keine Kompromisse mehr nötig.

Bio-Backwaren von B:PURE: glutenfrei und vegan

Glutenfrei, bio und vegan in einem? Das geht: mit den handwerklich hergestellten B:PURE Backwaren von BÖCKER. Mit dem leckeren Bio-Sortiment können Gastronomen und Bäckereien auf einfache Weise eine entsprechende Produktauswahl bieten – ohne Kompromisse. Das Besondere an den Backwaren von B:PURE ist der glutenfreie Sauerteig, der viele Vorteile mit sich bringt: Hohe Produktqualität, ideale Textur, Geschmack und Aroma sowie die längere Haltbarkeit und somit Nachhaltigkeit zählen dazu. Dabei sind die Backwaren von B:PURE nicht nur glutenfrei und vegan, sondern auch ohne Zusatz von Ei und Soja sowie laktosefrei. So können Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und besonderen Ernährungsgewohnheiten die Produkte bedenkenlos genießen. Der Sauerteig-Spezialist aus Minden bietet zwei Brote in Bio-Qualität an. 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. Wo es Brote gibt, können auch Brötchen nicht weit sein. Die zuckerarmen Bio Proteinbrötchen 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.

Glutenfrei in der Gastronomie und Bäckerei

Produkte von B:PURE unterliegen höchsten Sicherheitsanforderungen. Um Kontaminationen auszuschließen, werden die glutenfreien Backwaren an einem separaten Standort hergestellt und verpackt. So sorgt BÖCKER für Produkte von bester Qualität. Die Vorteile der Bio-Backwaren von B:PURE, die frisch und tiefgekühlt erhältlich sind, liegen auf der Hand: Sie sorgen für größtmögliche Flexibilität und erweitern das Sortiment mit wenig Aufwand um glutenfreie und vegane Brote und Brötchen in Bio-Qualität. Für einfachstes Handling sind die Backwaren in verbrauchsgerechten Portionsgrößen einzeln verpackt. Die TK-Produkte von B:PURE befinden sich in einer aufbackfähigen Folie, sodass auch zum Auftauen oder Aufbacken der Backwaren die Packung nicht geöffnet werden muss. Denn glutenfreie Lebensmittel müssen sorgfältig von glutenhaltigen Lebensmitteln getrennt werden, vom Transport über die Lagerung bis hin zur Verarbeitung.

Bildmaterial:



Bildtitel: Glutenfreies und veganes Bio Sauerteigbrot von B:PURE.

Dateiname: Pressefoto_BPURE_Bio-Sauerteigbrot_quer

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Glutenfreies und veganes Bio Vollwertbrot von B:PURE.

Dateiname: Pressefoto_BPURE_Bio-Vollwertbrot_hoch

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Glutenfreie und vegane Bio Proteinbrötchen von B:PURE.

Dateiname: Pressefoto_BPURE_Bio-Proteinbrötchen_quer

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Zwei leckere glutenfreie und vegane Rezepte

Fitness-Sandwiches mit Süßkartoffelhummus, Zucchini und Hanfsamen

Zutaten für 10 Sandwiches:

- 10 B:PURE Bio Proteinbrötchen
- 2-3 mittelgroße Süßkartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 3 EL Tahini
- 5 EL Olivenöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- Saft von 1,5 Zitronen
- 3 Prisen Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 2-3 Zucchini
- 50 g Hanfsamen

Zubereitung:

1. Die Bio Proteinbrötchen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit die Süßkartoffelstücke in einen kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken und etwa 10 Minuten weich kochen. Anschließend das Wasser abgießen.
3. Die weißen Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Bohnen, Süßkartoffelstücke und übrige Zutaten zusammen mit 2 EL Olivenöl zu einer cremigen Masse pürieren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem übrigen Olivenöl anbraten; anschließend beiseitestellen.
5. Bio Proteinbrötchen aufschneiden und mit dem Süßkartoffelhummus bestreichen, Zucchinischeiben darauf geben und mit Hanfsamen bestreuen.

Bildmaterial:



Bildtitel: Fitness-Sandwiches mit glutenfreien und veganen Bio Proteinbrötchen von B:PURE.

Dateiname: Pressefoto_BPURE_Fitness-Sandwich

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Grilled-Cheese-Sandwiches

Zutaten für 10 Sandwiches:

- 20 Scheiben B:PURE Bio Sauerteigbrot (entspricht 3 B:PURE Bio Sauerteigbroten)
- 10 EL veganer Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl
- 3 Handvoll frischer Babyspinat
- 400 g veganer Reibekäse
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Zunächst die B:PURE Bio Sauerteigbrote nach Packungsanweisung backen. Anschließend 20 Scheiben abschneiden.
2. Nun den veganen Frischkäse auf 10 Scheiben Brot aufteilen und verstreichen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
3. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und auf den Frischkäse legen.
4. Nun etwas Babyspinat und Reibekäse auf die Brote verteilen.
5. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Brote mit Belag nach oben bei mittlerer Hitze hineingeben.
6. Nun den Deckel auf die Pfanne setzen und für 3-5 Minuten anrösten, sodass der Käse schmilzt.
7. Anschließend die letzten 10 Scheiben auf die Brote verteilen, andrücken und die Sandwiches mit einem Pfannenwender wenden. Für weitere 3-5 Minuten mit Deckel bräunen.
8. Anschließend warm servieren.

Bildmaterial:



Bildtitel: Glutenfreie und vegane Grilled-Cheese-Sandwiches mit Bio Sauerteigbrot von B:PURE.

Dateiname: Pressefoto_BPURE_Vegane-Grilled-Cheese-Sandwiches

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 Sauerteig-Produkte. Mit heute 180 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 14 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 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

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/Saskia Spelly
Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.
Telefon: +49.571.83 799 -53/-57
Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de