

BÖCKER Cares For You

Bio-Brot Backmischung vegan + glutenfrei

Der Sauerteig-Spezialist BÖCKER bietet seit Jahren unter dem Label B:PURE glutenfreie Brote, Brötchen und Kleingebäck für Bäckereien und VerbraucherInnen an. Mit dem Launch der Bio-Brot Backmischung Bake&Relax unter der neuen Marke BÖCKER Cares For You vertieft das Familienunternehmen aus Minden seine Kompetenz im Bereich der Produktlösungen für spezielle Ernährungsanforderungen.

„Als Sauerteig-Spezialist beschäftigen wir uns seit über 100 Jahren mit Sauerteig und der Fermentation auf Basis hochwertiger Rohstoffe. Mit diesem Wissen und der Konzentration auf Forschung und Entwicklung bieten wir Produktlösungen für spezielle Ernährungsanforderungen an. Bisher haben wir diese Produkte in erster

Linie an backende Betriebe vertrieben. Da wir eine steigende Nachfrage verzeichnen, haben wir uns entschieden, einen Schritt weiterzugehen und auch Produkte für Haushalte herzustellen“, legt Geschäftsführer Dr. Georg Böcker die Hintergründe zum Launch der neuen Marke dar.

Die neue Bio-Brotbackmischung ist glutenfrei, bio, vegan, ohne Zusatz von Weizen und enthält von Natur aus wenig Amylase-Trypsin-Inhibitoren (ATI). Zutaten sind: Reismehl, Kartoffelstärke, glutenfreies Hafermehl, Buchweizenmehl, getrockneter Sauerteig (aus Buchweizen, Quinoa, Reis), Kichererbsen-, Flohsamenschalen- und Leinsamenmehl, Glukosesirup, Apfelfaser und Meersalz



Bake&Relax ist online verfügbar:

→ www.sauerteig.shop

Quelle:

- kommunikation.pur GmbH/Ernst Böcker GmbH & Co. KG., 06.02.2023

Verdino

Erweitertes veganes Produktsortiment

Mit 16 Neuprodukten erweitert Verdino Green Foods sein veganes Portfolio und damit den deutschen Veggie-Markt. Fast alle Produkte sind sowohl frisch als auch tiefgekühlt erhältlich, sowie im Großgebinde für den Foodservice.

Verdino bringt **neun vegane Fischprodukte** der Marke Unfished auf den Markt. Die Proteine stammen aus Reis, Ackerbohnen oder Erbsen, zudem sind n3-haltige pflanzliche Öle weitere Zutaten:

- Sashimi und Poke Cubes nach Lachs- oder Thunfisch-Art (dünne Scheiben oder Würfel – für Sushi und Bowls)
- Filets am Stück nach Art von Lachs oder weißem Fisch
- pflanzlicher Räucherlachs in Scheiben
- knusprig panierte Filets und Fischstäbchen

Zudem kommen vier neue Fleischalternativen auf den Markt: panierte Nuggets, Burger, Schnitzel und Filet ähneln in Geschmack und Struktur denen von Hähnchenfleisch. Hergestellt aus Weizen-, Erbsen- und Ackerbohnen-Protein haben die Produkte jedoch eine

vergleichsweise bessere CO₂-Bilanz, können regional angebaut werden und Stickstoff im Boden binden.

Auch **vegane Snacks** erweitern das Sortiment: Die pflanzlichen Frühstückswürstchen, Veggie Balls und Bacon Strips auf Basis von Erbsenprotein sind zum direkten Verzehr geeignet – passend zum Trend der „Snackification“.

Das **Start-up Verdino Green Foods**, gegründet 2019 in Rumänien, produziert über 100 rein pflanzliche Fleisch-, Fisch- und Käsealternativen sowie Fertiggerichte, Saucen und Brotaufstriche, die unter den Marken Verdino, Unfished und Green Course vermarktet werden. In Rumänien ist Verdino Green Foods Marktführer für Fleischalternativen. Vertreten ist das Unternehmen zudem in über zehn weiteren Ländern.

→ www.verdinofoods.de

Quelle: KASPER Kommunikation/Verdino Green Foods, Pressemeldung vom 15.02.2023

