



PRESSEMITTEILUNG

BELLA ITALIA VEGAN – NICOL GÄRTNER PRÄSENTIERT PIZZATEIG-BACKMISCHUNG

NATÜRLICH MIT GEPRÜFTER VOLLWERT-QUALITÄT, VEGAN, GLUTENFREI UND KOMPLETT ZUCKERFREI!

Groß-Gerau, Februar 2019: Auf der diesjährigen Weltleitmesse für Biofood – BIOFACH – präsentiert NICOL GÄRTNER erneut eine Produktinnovation in gewohnt bester Bio-Qualität: die NICOL GÄRTNER ...my BiO Pizzateig-Backmischung.

Nach dem großen Erfolg der Backmischungen für Brot und Kuchen erweitert der Bio-Lebensmittelhersteller sein Backmischungssortiment um die Lieblingsmahlzeit der Deutschen. Die ...my BiO Pizzateig-Backmischung mit gekeimter Hirse-Saat in bester und geprüfter Vollwert-Qualität ist nicht nur vegan und glutenfrei, sondern kommt dazu auch komplett ohne zugesetzten Zucker aus – eine echte Innovation für einen bewussten Lebensstil und für richtig gute Pizza.

Richtig gute, vegane Bio-Pizza mit Mehrwert!

Pizza gehört zu den absoluten Lieblingsspeisen der Deutschen. Zu einer ausgewogenen Ernährung zählt sie aufgrund ihres hohen Salz-, Fett- Kohlenhydrat- und Kaloriengehalts allerdings nicht. Dank der neuen Backmischung für Pizzateig von NICOL GÄRTNER wird sich das ab sofort endlich ändern! „Zucker raus, gekeimte Saaten rein“, heißt die Devise! Im Gegensatz zu den herkömmlichen Fertipizzen, Fertipizzateigen und Pizzateigbackmischungen kommt der ...my BiO Pizzateig von NICOL GÄRTNER komplett ohne Zucker aus. Die gekeimten Hirse-Saaten im Teig sorgen für die besondere Vollwertigkeit der Pizza. Denn die wertvollen Nährstoffe potenzieren sich durch den Keimprozess der Saaten: Die hierbei aktivierten Enzyme bewirken eine verbesserte Aufnahme von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten sowie Mineralstoffen und Spuren-





elementen.

Mit seinem hohen Protein- und Ballaststoffgehalt bei niedrigem Kohlenhydratwert liegt der glutenfreie Pizzateig voll im Ernährungstrend. Mit der Backmischung für den NICOL GÄRTNER ...my BiO Pizzateig kann jetzt endlich jeder seine leckere, vegane Pizza im Handumdrehen Zuhause selber backen. Der NICOL GÄRTNER ...my BiO Pizzateig klebt im Vergleich zu handelsüblichen, gluten-freien Teigen viel weniger, sodass die Verarbeitung sehr simpel und unkompliziert ist: Einfach 20 ml Öl und 250 ml Wasser hinzugeben, nach Gusto belegen und ab in den Ofen! Seinen unvergleichlich leckeren Geschmack erhält der Teig durch seine einzigartige Rezeptur und die hochwertigen Zutaten. Karottenfasern und Chiasamen sorgen für einen tollen Biss und tragen zu einer optimalen Teigbindung sowie Ballaststoffversorgung bei. Somit liefert NICOL GÄRTNER Genuss pur, ohne Reue für alle, die sich gerne bewusst und ausgewogen ernähren und Lust auf leckere Pizza haben.

Ab sofort ist die NICOL GÄRTNER ...my BiO Pizzateig-Backmischung in gut sortierten Supermärkten und Drogerien sowie online unter <https://www.nicolgaertner-shop.de/> erhältlich.



Nähere Informationen zu den Produkten unter www.nicolgaertner.de und www.nicolgaertner-shop.de.

Für eine redaktionelle Berichterstattung stellen wir Ihnen gerne weitere Informationen und Abbildungen zur Verfügung.

Pressekontakt:

Katharina Habel
conjoin communication GmbH
Hanauer Landstraße 175-179
60314 Frankfurt am Main

Tel: 069 949476-24
E-Mail: katharina.habel@conjoin-communication.de

NICOL GÄRTNER
PG Organics GmbH
Im Neugrund 13
64521 Groß-Gerau

E-Mail: info@pgorganics.de

Über die Marke **NICOL GÄRTNER**

Nicol Gärtner ist die Namensgeberin der Marke. Die Leidenschaft für vegane Koch- und Backzutaten entwickelte sie von klein auf und setzt diese bis heute mit all ihrer Erfahrung und Engagement in die Tat um. Die NICOL GÄRTNER-Produkte gibt es im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und in Drogerien sowie online. NICOL GÄRTNER produziert Bio-Lebensmittel für einen veganen Lebensstil, den inzwischen 1,3 Millionen Deutsche führen. NICOL GÄRTNER unterstützt Menschen in ihrer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung. Dazu zählen zum Beispiel Sportler, werdende Mütter, Kinder und Senioren sowie natürlich all diejenigen, die auf sich und ihren Körper achten. Glutenfreies Backen und ein veganer Lebensstil entsprechen inzwischen einer neuen Grundeinstellung – vor allem bei den Millennials, für die eine bewusste und intelligente Ernährungsweise völlig selbstverständlich ist.