



PRESSEMITTEILUNG

## FEINSTES ZITRONENAROMA AUS 100 PROZENT BIOLOGISCHEM ANBAU MIT DER GERIEBENEN BIO-ZITRONENSCHALE VON NICOL GÄRTNER

**Groß-Gerau, Oktober 2018:** Die geriebene Bio-Zitronenschale von NICOL GÄRTNER verleiht süßen sowie pikanten Speisen eine tolle Zitrusnote und darf daher in keiner Küche fehlen! Sie verfeinert mit ihrer Frische und dezenten Säure echter, sonnenge-reifter Bio-Zitronen auf natürliche und biologische Weise alle Kuchen, Gebäcke, Des-serts, Soßen und Getränke.

Die Bio-Zitronenschale von NICOL GÄRTNER setzt zu 100 Prozent auf natürliche Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie be-steht dabei ausschließlich aus frisch geriebenen Bio-Zitronenschalen aus Süditalien (97 Prozent) und Zitronenöl. In den Tüten der Zitronenschalen-Produkte von anderen Herstellern hin-gegen befinden sich meist neben einem geringen Teil Schalen pri-mär Zucker wie Maltrodextrin und Dextrose sowie künstliche Zusät-ze und Aromen. Die schonende Gefriertrocknung und Verarbeitung der Bio-Zitronenschale von NICOL GÄRTNER bewahrt das natürliche Aroma und die hoch-wertigen Inhaltsstoffe. Mit anschließender Verpackung unter Schutzatmosphäre garantiert NICOL GÄRTNER eine unnachahmliche Frische und ein unvergleichliches Aroma natürli-cher frischer Bio-Zitronen. Somit entfällt die ewig lange Suche im Supermarkt nach unbe-handelten Bio-Zitronen. Auch das mühsame Raspeln der Zitrone erübrigt sich somit: Einfach einstreuen und unterrühren. Der ungesüßte und fein geriebene Inhalt eines Beutels ent-spricht dabei dem Abrieb von ca. zwei Zitronen.



### Wieso verwendet man Zitronenschale zum Backen?

In der Zitronenschale sind ätherische Öle enthalten, die allen Rezepten einen feinen und frischen Zitronengeschmack verleihen. Reiner Zitronensaft hingegen bewirkt mit seiner Säure eine eher säuerliche Note und beeinflusst so die Eigenschaften des Teiges erheblich. Folglich verändert er dadurch natürlich ebenso das gesamte Backergebnis. Die Bio-



Zitronenschale von NICOL GÄRTNER verleiht aber nicht nur allen süßen, sondern auch den pikanten Speisen eine tolle Zitrusnote und darf daher in keiner Küche fehlen!

Nähere Informationen zu den Produkten unter [www.nicolgaertner.de](http://www.nicolgaertner.de) und [www.nicolgaertner-shop.de](http://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](mailto:katharina.habel@conjoin-communication.de)

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

E-Mail: [info@pgorganics.de](mailto: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.