

BIO PLANÈTE stellt neue Produktkategorie vor: Feinste Protein-Mehle aus Europas ältester Bio-Ölmühle

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

Zur BioFach 2017 wartet BIO PLANÈTE (www.bioplanete.com) mit einer echten Überraschung auf und stellt nach 33 Jahren als Experte in Sachen Bio-Speiseöle erstmals eine komplett neue Produktreihe abseits des „flüssigen Goldes“ vor: Drei hochwertige, pflanzliche Protein-Mehle zum Backen und Kochen. Zu der Serie gehört feines Leinmehl aus heimischen Leinsamen, herzhaftes Kürbiskernmehl aus gerösteten österreichischen Kürbiskernen und kerniges Walnussmehl. Auf Basis des Leinmehls hat BIO PLANÈTE zudem die fertig gemischte Protein-Frucht-Mixtur „Frühstücksheld“ entwickelt, die das neue Sortiment ergänzt.

Hochwertige Mehle direkt vom Hersteller

Mehle aus der Ölmühle? Aber ja! Öl und Mehl sind sich weitaus näher, als zunächst angenommen: Die Protein-Mehle entstehen aus den 100 % natürlichen und biologischen Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Nachdem das Öl aus diesen Saaten, Kernen und Nüssen gewonnen wurde, werden sie zu feinem Mehl vermahlen. Dieses eignet sich ideal zur eiweißbetonten Nahrungsergänzung oder als glutenfreier Ersatz für andere Mehle. Alle drei Produkte sind vegan und ballaststoffreich. Zudem sind sie reich an wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen wie Eisen, Magnesium, Zink, Mangan, Folsäure und Vitamin B6.

BIO PLANÈTE hat seine gesamte, langjährige Kompetenz und sein Wissen um die verschiedenen Saaten, Nüsse und Früchte sowie

deren Verarbeitung in die Entwicklung dieses neuen Sortiments investiert. Genau wie bei den Ölen geht der Bio-Pionier auch bei den Mehlen von der Idee über die Rohstoffe bis zum fertigen Artikel in der gesamten Entwicklung keine Kompromisse ein – und kann so die hohe Qualität der Produkte garantieren.

Pflanzliche Protein-Mehle liefern mehr Eiweiß als Hühnchen und Ei

Proteine – häufig als Eiweiße bezeichnet – zählen zu den Hauptnährstoffen. Der Mensch benötigt sie täglich, u.a. für den Aufbau von Muskeln, Organen und Zellen. Mit den BIO PLANÈTE Mehlen lässt sich die tägliche Eiweißversorgung ganz unkompliziert verbessern, denn sie sind außergewöhnlich proteinreich: Das Walnussmehl H-Milch 1,5 % (3,4 g)*. Das macht die Mehle zu einem idealen Bestandteil der Ernährung für die ganze Familie, insbesondere für Menschen mit einem erhöhten Eiweißbedarf wie z. B. Sportler, Heranwachsende, Schwangere, Senioren und Veganer.

Einfache Anwendung, mehr Kraft für den Tag

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind für Menschen entwickelt, die sich bewusst ernähren und Freude am Kochen und Backen haben, denn die drei Sorten lassen sich vielfältig in die tägliche Küche integrieren. Ob Brot, Kekse, Kuchen, Pizza oder sogar Dips: Durch den teilweisen Ersatz von Weizenmehl durch das Protein-Mehl lässt sich der Eiweißgehalt von Lieblingsrezepten immens erhöhen. Voll angewendet ermöglichen sie komplett glutenfreies Backen und Kochen. Für die Mehle hat BIO PLANÈTE aus seiner großen Rohwarenvelfalt Sorten ausgewählt, die auch über einen außergewöhnlichen Geschmack verfügen. So ist das Kürbiskernmehl ausgesprochen aromatisch. Das Leinmehl ist eine ideale Basis für süße und herzhaftere Rezepte und das Walnussmehl schmeckt lecker nussig.

Weitere Informationen und Rezeptideen finden Sie unter www.bioplanete.com/proteine

Eiweißquelle Eiweißgehalt pro 100 g

BIO PLANÈTE Protein-Kürbiskernmehl 59 g
BIO PLANÈTE Protein-Walnussmehl 47 g
Sojabohne* 35 g
BIO PLANÈTE Protein-Leinmehl 33 g
BIO PLANÈTE Frühstücksheld 31 g
Gouda-Käse* 25 g
Hühnerbrust* 22 g
Haferflocken* 13 g
Hühnerei* 13 g
Weizenmehl Type 550* 11 g
H-Milch, 1,5%* 3,4 g

*Quelle: GU Nährwert- und Kalorientabelle, Ausgabe 2010/2011

**Alle Protein-Mehle sind für Vegetarier und Veganer, das
Walnuss- und Leinmehl sogar
für die rohköstliche Ernährung geeignet.**

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind ab April 2017 im
Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 250-Gramm-Beutel liegt bei
2,99 Euro (Leinmehl) bzw.
3,99 Euro (Walnuss- und Kürbiskernmehl).

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in
Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit,
die BIO PLANÈTE Protein-Mehle und -Pulver selbst zu verkosten!

Pressekontakt und Rückfragen an:

Katharina Severitt
Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: katharina.severitt@bioplanete.com

www.bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch