



Bio

Tiefkühlkost

Hintergrundinformation

Feinschmecker-Pizza aus dem Steinofen



Feinschmecker-Pizzen von Biopolar sind nach Naturland Richtlinien zertifiziert. Neben dem abgerundeten, unverwechselbaren Geschmack verspricht Biopolar ein natürliches Backverfahren mit regelmäßig durchgeführten Kontrollen. Nach guter Bäckertradition wird der Pizzaboden im modernen Steinofen gebacken und wird so besonders knusprig. Die Naturland-Zertifizierung unterstreicht den Anspruch an beste Zutaten und steht für den hochwertigen Standard von Biopolar-Produkten.

Biopolar Pizzen sind auf der Verpackung „volldeklariert“ aufgeführt. Das bedeutet, dass alle Zutaten genau aufgelistet sind. Zum Beispiel steht bei Biopolar nicht nur „Gewürze“ in der Zutatenliste (gängige Aussage auf konventionellen Produkten), sondern die Gewürze werden einzeln aufgezählt (z.B. „Gewürze (Basilikum, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Zwiebel)“). Dies schafft Produkttransparenz, die vor allem Allergiker sehr schätzen.



In Haltbarkeit und Optik sind tiefgekühlte Bio-Pizzen mindestens genauso gut wie konventionelle Produkte. Der Geschmack ist jedoch natürlicher und somit aus Biosicht besser. Die raffinierten, speziell kreierten Rezepturen sprechen die anspruchsvollen Feinschmecker unter uns an.

Buon appetito, wünscht Biopolar!



Bio

Tiefkühlkost

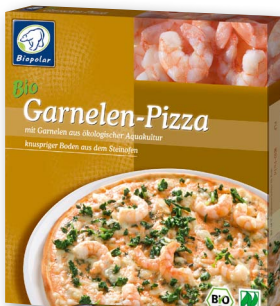
Hintergrundinformation

Salami-Pizza Diavolo

Edle, pikant-scharfe Peperonisalami, schwarze Oliven und mediterrane Kräuter machen diese Pizza zum besonderen Genuss. Die Peperonisalami aus Schweinefleisch wurde ohne Verwendung von gesundheitlich bedenklichem Nitritpökelsalz hergestellt.

Pizza Caprese

Italienische Farben, italienische Lebenslust und die Einfachheit hervorragender Zutaten! Die neue Pizza Caprese von Biopolar verführt Sie mit fruchtigen Cherrytomaten, feinem Mozzarella und Basilikum-Pesto. Erleben Sie Italien!



Garnelen-Pizza

Herzhaft marinierte Garnelen, Spinat und leicht schmelzender Edamer lassen die Pizza zum Geschmacks-erlebnis der besonderen Art werden. Verfeinert wird die Pizza durch eine cremige Tomatensoße mit einem Hauch Knoblauch. Die Garnelen stammen aus Naturland zertifizierter ökologischer Aquakultur in Ecuador.



Lachs-Flammkuchen

Der Flammkuchen ist mit zarten Lachs-Filetstückchen, Zwiebeln, Spinat und bestem Edamer belegt. Eine würzigdelikate Crème Fraîche rundet den Flammkuchen ab. Der Lachs kommt aus Naturland zertifizierter ökologischer Aquakultur in Schottland, wo die Fische in großzügig angelegten Gehegen aufwachsen und sich viel bewegen. Dadurch entwickeln sie ein festes, delikates Fleisch.

