

PRODUKTINFORMATION

## Perfekter „al dente“-Genuss auch ohne Gluten Byodo erweitert sein glutenfreies Pasta-Sortiment

**Mühdorf, Sommer 2022: Byodo Naturkost baut sein glutenfreies Bio-Pasta-Sortiment aus. Damit kommen auch Nudel-Fans mit Glutenunverträglichkeit in den Genuss italienischer Pasta, die dem Original zum Verwechseln ähnlich schmeckt.**

Authentischer „al dente“-Genuss auch ohne Gluten – das ist der Anspruch von Byodo Naturkost, Pasta-Experte und Pionier des Bio-Genusses aus Mühdorf. Die beliebten glutenfreien Lasagneplatten aus Mais- und Reismehl in 100 % Bio-Qualität bekommen deshalb im Herbst Gesellschaft von zwei neuen Pasta-Formen: Casarecce und Sedani. Sie stehen der Pasta aus Hartweizengrieß in nichts nach und können in bewährten Rezepten deshalb einfach ausgetauscht werden.

Casarecce bedeutet „die Hausgemachten“, ihre leicht eingedrehte Form erinnert ein wenig an kleine Schriftrollen. Die Form Sedani stammt aus Neapel, wo die kurzen Röhrennudeln wegen ihrer geschwungenen Form auch als „Elfenbein-Pasta“ bezeichnet werden.

Die Mais-Reis Lasagne war von Anfang an im nachhaltigen Karton erhältlich und auch die beiden neuen glutenfreien Pasta-Sorten von Byodo werden in Papier verpackt. Die Verpackung ist mit dem Label „FSC Mix“ zertifiziert und fördert damit verantwortungsvolle Waldwirtschaft. Werden Papier und Karton über die Blaue Tonne im Altpapier entsorgt, lassen sie sich zu 100 % recyceln.

