



Pflanzliche BBQ-Produkte

Die Grillsaison rückt näher und auch hierfür steigt die Nachfrage nach pflanzlichen Produktalternativen. „Pflanzliches Grillen wird in diesem Jahr deutlich an Fahrt gewinnen“, prognostiziert Christian Geupel, Brand Manager bei Nestlé Professional. Seiner Meinung nach werden vegane Bratwürste sehr gefragt sein. Für die BBQ-Zeit präsentiert Nestlé Professional mit der Garden Gourmet® Sensational™ Sausage (22 Stück) und dem Garden Gourmet® Sensational™ Burger (17 Pattys) gleich zwei tiefgekühlte vegane Produkte jeweils im 2 kg Beutel. Mit der Garden Gourmet® VUNA™ und der Garden Gourmet® Rote Beete Falafel lässt sich mit wenigen Handgriffen ein veganer Salat zaubern. Weitere Informationen unter: www.nestleprofessional.de

Hähnchen-Alternative

Auch der Hersteller pflanzlicher Fisch- und Fleischalternativen endori präsentiert Zuwachs in seiner pflanzenbasierten Produktpalette. Der „veggie chicken style“ basiert auf Erbsen und Ackerbohnen. Er lässt sich einfach zubereiten und eignet sich für vegane Hähnchengerichte wie Salate, Sandwiches oder Pfannengerichte. „Mit einer pflanzlichen Hähnchen-Alternative lassen sich insbesondere auch Flexitarieninnen und Flexitarien adressieren und begeistern“, erläutert Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarking D/A/CH bei endori denn Hähnchen gehört nach wie vor zu den beliebtesten Fleischsorten der Deutschen. „Bei unserem Neuprodukt ‚endori veggie chicken style‘ kommen nur natürliche Zutaten wie Erbsenprotein, Ackerbohnenmehl, Rapsöl und Gewürze zum Einsatz. Unsere Produkte sollen nicht nur lecker schmecken und eine bewusste Ernährung fördern, wir wollen auch transparent in der Zutatenliste sein.“, ergänzt Swen Skrzypietz, Leiter Produktentwicklung. Zudem wurde das komplette Foodservice-Sortiment von vegetarisch auf vegan umgestellt. Informationen unter: www.endori.de

Hack, Geflügel & Desserts

Das Hack mit Rindergeschmack und die Burger Patties von Redefine Meat sind gute Alternativen, wenn es um pflanzliche Produkte geht. Hergestellt werden die Produkte, die bereits in namhaften Küchen zum Einsatz kommen, aus Soja und Erbsen. Sie sind vegan, frei von Gentechnik und Konservierungsstoffen und lassen sich vielfältig einsetzen. Ein brasilianischer Geflügelexporteur und

der Nachfahre eines niedersächsischen Fleischproduzenten hatten die Vision, gut schmeckendes pflanzliches Hähnchenfleisch zu entwickeln. Die beiden Gründer des Startups Next Gen Foods entwickelten TiNDLE, eine saftige, pflanzliche Hähnchenfleisch-Alternative auf Soja- und Weizenbasis, die speziell für Köche und Restaurants entwickelt wurde. Gesund, nährstoffreich und süß, geht das? Dafür sorgen die köstlichen Küchlein des belgischen Unternehmens NATS rawline, das sich auf die Herstellung von Kuchen und Desserts spezialisiert hat. Alle Teilchen sind vegan, gluten- und lactosefrei. Weitere Informationen zu den Produkten unter: rungiexpress.com

Käse gefällig?

Sie sind tiefgefroren und können frittiert oder gebacken werden. Die neuen Käse-Pattys im Knuspermantel von Arla Pro lassen sich schnell zubereiten und mit ihrem mild-cremigen Geschmack kann man sie gut mit nahezu allen Arten von Belägen, Saucen und Gewürzen kombinieren. So eignen sie sich zum Beispiel hervorragend für Burger, knusprige Käseschnitzel, in Streifen geschnitten zu Blattsalat oder im Veggie-Döner. „Unser Produkt ist wirklich vielfältig für unterschiedliche Zielgruppen und Essens-Occasions anwendbar. Ob als Snack für das

PFLANZLICHE
VEGETARISCHES
ERNÄHRUNG
PLANT-BASED
FLEXITARIAN
NACHHALTIGES
VEGETARIANES
TIERFREI
LEBENSSTIL
KALKULATION



Sensational Bratwurst
von Garden Gourmet