

Food-Start-up Freshfoodz

Haltbare Gourmet-Gerichte durch
patentiertes Cook&Fresh®-Verfahren

Die Caterer und Brüder Karsten und Jörg Streck haben 2021 in Berlin-Marzahn mit ihrem Food-Start-up *Freshfoodz* eine neue Produktionslinie gegründet: *Freshfoodz* produziert, verpackt und liefert täglich 120 000 Gourmet-Gerichte, die 15 Min. in einem Wasserbad erhitzt werden müssen. Mit ihrem Team entwickelten die Gründer ein nährstoff- und geschmackserhaltendes Frische-Verfahren: Für das mittlerweile patentierte Cook&Fresh®-Verfahren werden die Mahlzeiten heiß verpackt, schonend abgekühlt und sind mindestens 21 Tage im Kühlschrank haltbar.

Das Team aus KöchInnen, Logistik und FahrerInnen beliefert aktuell v. a. Berliner Haushalte, Büros und Kantinen. Im Sortiment sind über 120 Gerichte (mit Fleisch, vegetarisch oder vegan): vom süßen Kaiserschmarrn, über Rindergulasch oder vegetarisches Massaman bis hin zu mediterranem Pilzrisotto oder Paella. Für ihre Gerichte verwenden sie regionale, frische Produkte – ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe.

Nicht selber kochen, keine Restaurantlieferung: *Freshfoodz* nutzt die Lücke der Berliner Börsengang-Unternehmen Lieferando und *HelloFresh*. KundInnen können online aus zusammengestell-



ten Menüplänen in 3er-, 5er-, oder 7er-Boxen mit bereits festgelegten Mahlzeiten wählen, ein Abo abschließen oder individuell einzelne Gerichte bestellen. Das Angebot richtet sich an ArbeitgeberInnen und deren Angestellte, Kantinen, Privatpersonen und SeniorInnen.

Weitere Informationen: → www.freshfoodz.de

Quelle: Tonka PR GmbH, Pressemeldung vom 05.04.2022

bedda

Vegane Käsealternativen zu
Camembert und Hartkäse zum Reiben

Das Hamburger Unternehmen bedda, Spezialist der BIGFOOD GROUP für pflanzliche Produkte und tierfreie Alternativen, erweitert sein Portfolio um zwei neue Produkte: Den veganen Camembert-Ersatz „Come on Bert“ sowie den „Granvegano Keil“, eine pflanzliche Hartkäse-Alternative zum Reiben. Wie alle veganen Alternativen von bedda sind sie frei von Soja, Palmöl, Konservierungsstoffen, Gluten, Geschmacksverstärkern und tierischen Spuren.

Die cremige Weichkäse-Alternative „Come on Bert“ basiert auf regionalen Rohstoffen wie

Kartoffeln und Raps. Wie das Original aus Kuhmilch reift er nach der Herstellung zehn Tage lang, um seine cremige Konsistenz zu entwickeln. Die Käsealternative wird im 125-g-Laib angeboten.

Der „Granvegano Keil“ ist eine vegane Hartkäse-Alternative zum Reiben und Streuen auf Kokosöl-basis. Die Konsistenz ist kaum von herkömmlichem Hartkäse zu unterscheiden und eignet sich zum Streuen oder zur Herstellung von cremigen Saucen und Dressings. Die vegane Hartkäsealternative ist im 150-g-Keil erhältlich.



© Ethiconomy Services GmbH

Weitere Informationen:
→ www.bedda-world.com

Quelle: BIGFOOD Produktions GmbH, Pressemeldung vom 11.04.2022

scramVegg UG

Veganer „Rührei“/„Omelett“-Ersatz

Die LebensmitteltechnologInnen Marie Klamroth und Martin Schottenheimer aus Neckargemünd haben das Start-up *scramVegg* gegründet und einen veganen Rührei- und Omelette-Ersatz entwickelt. Die Pulvermischung besteht aus Kichererbsenmehl (Bio), Kurkuma (Bio), Hefeflocken, Kala Namak (Schwarzsatz) und Backpulver aus Reinweinsteinpulver, Natriumhydrogencarbonat sowie Bio-Mais-

stärke. Zum Anrühren werden etwas Wasser und ein Schuss Essig benötigt.

Das Produkt ist seit Oktober 2021 auf dem Markt und kann im Online Shop sowie bei einigen EDEKA Märkten erworben werden.

Weitere Informationen: → www.scramvegg.de

Quelle: *scramVegg*: www.scramvegg.de
(last accessed on 08 April 2022)



© scramvegg UG