

Tiefkühl-Markt

iglo ergänzt veganes Angebot mit neuen Produkten

iglo baut das Green Cuisine-Sortiment weiter aus und bedient damit die steigende Nachfrage nach fleischfreien Alternativen im Markt: mit einer veganen Variante des Schlemmer-Filets à la Bordelaise und einer Stäbchen-Innovation mit Süßkartoffelkern.

Die vegane Variante des Schlemmer-Filets hat einen Kern aus Reis und Weizenprotein kombiniert mit knuspriger Bordelaise-Panade (Nutri-Score B). Die Süßkartoffelstäbchen sind ummantelt von einer knusprigen Mehrkorn-Panade (Nutri-Score A).



© iglo Deutschland

Quelle: iglo Deutschland, Pressemeldung vom 28.07.2022

Vegan

Landliebe launcht vier pflanzliche Drinks

Die Marke Landliebe ergänzt ihr Sortiment erstmals um vier pflanzliche Produkte: Mandel, Mandel ohne Zucker, Hafer sowie die Variante Barista Hafer.

Die neuen pflanzlichen Drinks von Landliebe sind reich an Kalzium und eine Quelle von Vitamin B₂, B₁₂ und D. Durch die Zugabe von pflanzlichem Protein aus gelben Erbsen haben die Sorten Mandel, Mandel ohne Zucker und Hafer zudem einen besonders hohen Proteingehalt von 1,7 g pro 100 mL. Das macht sie zu einer guten Quelle für pflanzliches Protein. Der Barista Hafer Drink liefert durch seinen hohen Fettgehalt den perfekten Schaum für Cappuccino, Latte Macchiato und Co.

Alle Sorten sind laktose- und glutenfrei und werden – wie alle Landliebe-Produkte – ohne Zusatz von künstliche Aromastoffen und Konservierungsstoffen hergestellt. Die Basis bilden glutenfreier Hafer aus Finnland und Großbritannien sowie Mandeln aus Spanien und Portugal.

Angeboten werden die Drinks in einer recyclebaren, FSC-zertifizierten Verpackung, deren Beschichtung und Verschluss aus pflanzenbasierten, nachwachsenden Rohstoffen bestehen.

Quelle: Landliebe Molkereiprodukte GmbH, Pressemeldung vom 05.07.2022



© Landliebe

PLANT B Egg gewinnt PETA Vegan Food Award 2022

Das vegane PLANT B Egg ist von PETA Deutschland e. V. mit dem PETA Food Award 2022 ausgezeichnet worden. Die pflanzliche Ei-Alternative auf Basis von Lupinenmehl ist der Gewinner in der Kategorie „Beste vegane Produktinnovation“.

PLANT B Egg kann als flüssiger Ei-Ersatz zum Kochen und Backen von pikanten und süßen Speisen verwendet werden.

Das PLANT B Egg enthält nur wenige Zutaten – u. a. Lupinenmehl, Sonnenblumenöl und Gewürze – ist reich an Proteinen, Ballaststoffen und Zink. Auf

Konservierungsstoffe, Zuckerzusätze, Gluten und Soja wird verzichtet. Das vegane Ersatzprodukt hat die Nutri-Score-Einstufung A erhalten.

Das PLANT B Egg ist seit Juni im 200-mL-Tetra-Pak (entspricht ca. 4 Eiern) beim Lebensmittel-Liefer-service Gorillas national erhältlich. Gewerbetreibende finden das ready-to-cook Frischeprodukt mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 24 Tagen als 1-L-Tetra-Pak (entspricht ca. 20 Eiern) über die Fachgroßhändler METRO Deutschland und CHEFS CULINAR. In Österreich ist das Produkt in den Supermärkten von BILLA plus und BILLA online zu finden.



© PLANT B GmbH

→ www.plant-b.com

Quelle: Helena Reich Relations, Pressemeldung vom 01.06.2022