

MARKT & PRODUKTE

Joghurt-Alternative



Foto: Andros

Lecker cremig ? und ohne Milch: Andros So Good So Veggie heißt eine vegane Joghurtalternative aus Kokosmilch. Mit einem neuen 2,5-Kilogramm-Gebinde bildet das Produkt nun auch im Foodservice eine Alternative zu klassischem Joghurt.

Anders als zahlreiche Mitbewerber, die eine Soja-Basis bevorzugen, setzt das Unternehmen Andros bei seinem Produkt auf Kokosmilch. Neuzugang in der Range ist nun das Großverbrauchergebände in den Sorten Natur, Vanille und Greek Style. Wie alle anderen Sorten sind sie laut Unternehmensangaben nicht nur frei von Konservierungsmitteln, sondern auch von künstlichen Farb- oder Geschmacksstoffen.

Die Joghurtalternative eignet sich zum Kochen, Backen, für Dips oder zum Mischen mit frischen Früchten oder Müsli. Die gänzlich ungesüßte Sorte Natur ist zudem für die Zubereitung herzhafter Speisen geeignet. Auf