

MARKT & PRODUKTE

Neu und vegan



Transgourmet erweitert das Sortiment seiner Eigenmarke Transgourmet Quality um vegane Burger-Pattys auf Sonnenblumenprotein-Basis / Foto: Transgourmet

Dem Fleisch zum Verwechseln ähnlich in Aussehen, Textur und Geschmack ? und dennoch 100 Prozent pflanzlich: Transgourmet erweitert das Sortiment seiner Eigenmarke Transgourmet Quality um vegane Burger-Pattys auf Sonnenblumenprotein-Basis. Mit der zukunftsfähigen Fleischalternative bringt man einen nachhaltigen Ernährungstrend auf die Teller in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Jeder gute Burger braucht ein würzig-saftiges Patty und vegane Burger sollten da keinesfalls eine Ausnahme sein. Daher bietet Transgourmet ab sofort ein pflanzliches Burger-Patty, das sich vom rohen Zustand bis auf den Teller verhält wie sein Vorbild aus Fleisch. Die Basis des Pattys bildet Sonnenblumenprotein aus europäischem Anbau. Rote Bete sorgt für die richtige Farbe und den ?Medium-Look? nach dem Braten. Zwiebeln und Gewürze runden den Geschmack ab und geben dem Patty ein würziges Aroma. Durch die Nähe zum tierischen Burger wächst die Zielgruppe der Vegetarier, Veganer und Flexitarier für dieses Produkt auch um Fleischliebhaber, die gerne eine pflanzliche Alternative probieren wollen.