

MARKT & PRODUKTE

Pasta mit Superfood



Die Hilcona Saccottini Bio-Räuchertofu und Skyr / Foto: Hilcona

Auch Profis im Außer-Haus-Markt kommen nicht um diesen Trend herum: Superfoods. Inspiriert davon hat Hilcona die erste Pasta mit heimischen Superfoods auf den Markt gebracht.

Die verwendeten Superfoods sind im Alpenraum heimisch und stammen überwiegend aus Schweizer Landwirtschaft. Erhältlich ist die nährstoffreiche Superfood-Pasta in drei Sorten: Saccottini Bio-Räuchertofu & Skyr, Ravioli Hanf Hüttenkäse und Ravioli Rande & Emmentaler. Für die Superfoods Hüttenkäse, Emmentaler und Skyr wird Frischmilch von Schweizer Bauern verwendet, die Randen (Rote Bete) sind aus regionalem Anbau und auch der Bio-Räuchertofu wird in der Schweiz produziert: Um die Transportwege zusätzlich möglichst klein zu halten, stammen selbst die dafür verwendeten Sojabohnen aus Schweizer Landwirtschaft.

Immer mehr Gäste achten bei der Auswahl ihrer Speisen auf ernährungsphysiologische Eigenschaften und die Herkunft der verwendeten Produkte. Die Superfood-Pasta vereint gleich vier Food-Trends auf kulinarische Weise miteinander: Superfoods, regionale Zutaten mit einem Plus an Nährstoffen und alles ohne Zusatzstoffe.

Durch Hinzufügen von frischem Gemüse und aromagebenden Komponenten wie Honig und Chili lassen sich mit dem Produkt spannende Gerichte zubereiten.