

MARKT & PRODUKTE

Pflanzliche Fischalternative



Nestlé Professional bietet mit Garden Gourmet Vuna eine vegane Fischalternative an / Foto: Nestlé Professional

Würzig, saftig, wie frisch aus dem Meer ? aber 100 Prozent pflanzlich. Klingt wie ein Widerspruch? Ist es aber nicht. Mit dem neuen Garden Gourmet Vuna bietet Nestlé Professional erstmals eine vegane Fischalternative.

Ein kulinarischer Allrounder, der ebenso zu Salaten passt wie zur Pizza, Sandwiches, als Pasta-Sauce oder in der veganen Sushi-Rolle. Der weltweite Fischkonsum hätte 2020 einen Rekordwert von durchschnittlich 20,5 Kilogramm Fisch pro Person erreicht. Das sei doppelt so viel wie noch vor 50 Jahren. Und der Trend halte an. Dabei würden mittlerweile über 30 Prozent der Meere als überfischt gelten. Für viele Gäste wird das immer mehr zum Problem, sie denken zunehmend nachhaltiger. Die Frage ist also: Wie kann man als Gastronom auch diese Gäste begeistern? Die Antwort lautet ab sofort: Garden Gourmet Vuna.

Ohne Fisch, dafür voller Meeresgeschmack

Garden Gourmet Vuna wurde speziell für die Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt.

Dabei bringe er alles mit, was man von einem klassischen zerkleinerten Thunfisch erwartet. Er ist würzig im Geschmack, gleichzeitig saftig und vielseitig einsetzbar ? genauso wie das Original. Auf tierische Bestandteile wird gänzlich verzichtet: Der vegane Fisch ist komplett pflanzlich und dank Sojaprotein reich an Proteinen und Ballaststoffen. Belohnt wird er dafür mit einem Nutri-Score A.

Unzählige Zubereitungsmöglichkeiten

Ob als Topping auf dem Salat, eingerührt in Mayonnaise oder auf einer Pizza Tonno ? mit Garden Gourmet Vuna sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Je nach Gericht kann die

servierfertige Fischalternative sowohl warm als auch kalt verwendet werden. Dabei erfordere der pflanzliche Thunfisch nur geringen Arbeitsaufwand, die Zubereitung gelinge im Handumdrehen. Garden Gourmet Vuna ist seit Januar 2022 im Zwei-Kilogramm-Beutel erhältlich.