

MARKT & PRODUKTE

Proteinreiche Alternativen



Tyson Foods bringt die Marke Raised & Rooted in Europa auf den Markt. Im Bild: Knoblauch-Kräuter-Sticks, Nuggets und Popcorn-Bällchen / Fotos: Tyson Foods

Tyson Foods bringt seine Marke Raised & Rooted in Europa auf den Markt. Raised & Rooted ist eine auf Pflanzen basierende Proteinquelle und will weltweit zur Nummer eins für Fleischalternativ-Produkte werden.

Die europäische Produktlinie besteht aus fünf pflanzenbasierten Artikeln und wird im GV-Großhandel eingeführt. Die pflanzlichen Produkte werden in den Niederlanden produziert, wo die Zutaten vor Ort bezogen werden. Die Produkte enthalten laut Unternehmensangaben keine genveränderten Bestandteile, Palmöl, Eier, künstliche Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Die Kennzeichnungen und Texte auf der Produktverpackung erscheinen in insgesamt acht Sprachen, um den Kundenanforderungen zu entsprechen. Die Verpackung besteht zu 60 Prozent aus biobasiertem Kunststoff und ist recycelbar.

Zum Sortiment zählen unter anderem Nuggets als vegetarische Häppchen. Aus Favabohnen- und Erbsenprotein in goldbraunem Knusperteig hergestellt, sind sie frei von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen. Bei der Zubereitung werden weder Soja noch Palmöl verwendet. Jedes Häppchen wird einzeln vorfrittiert, gegart und tiefgefroren, um Geschmack und Konsistenz zu erhalten.

Auch Knoblauch-Kräuter-Sticks zum Dippen oder als vegetarische Beilage zählen zum Angebot. Sie sind eine Alternative zu den altbekannten Pommes und voll nährhafter pflanzlicher Proteine. Die Sticks werden einzeln aus Favabohnenprotein zubereitet und von goldbraunem Teig umhüllt. Auch sie sind frei von Geschmacksverstärkern, Farb- und

Konservierungsstoffen, Soja oder Palmöl. Sie werden vorfrittiert, gegart und tiefgekühlt geliefert.

Die würzig-scharfen Popcorn-Bällchen bestehen ebenfalls aus Favabohnen und sind von würzigem, knusprigem Teig umhüllt. Sie eignen sich perfekt für Snackkörbchen zusammen mit Getränken. Die dreieckigen Tortilla-Nachos werden mit knusprigem Tortilla-Teig umhüllt vorfrittiert, gegart und tiefgekühlt. Serviert werden können sie als traditionelle Nachos, mit einer würzigen Salsa oder mit Reibekäse und Chilis als Zwischenmahlzeit.