

MARKT & PRODUKTE

Veganes Fischsortiment



Die veganen Thunfisch-Flakes von Transgourmet Seafood eignen sich ideal für die Zubereitung von Pizza Tonno /Foto: Transgourmet Seafood

Der Veggie-Boom hat die gesamte Ernährungsbranche erreicht. Transgourmet Seafood antwortet darauf mit einer Reihe von pflanzenbasierten Fisch- und Meeresfrüchteprodukten, die der Großhändler zusammen mit seinen Partnern entwickelt hat. Ab sofort bietet Transgourmet Seafood dem Außer-Haus-Markt verschiedene fischähnliche Artikel von Sushi-Toppings über Backfisch bis hin zu veganen Shrimps.

Dass die Nachfrage nach Plant Based Food steigt, spiegeln auch die Umfrageergebnisse des aktuellen BMEL-Ernährungsreport 2021 wieder. Die Gründe hierfür sind vielfältig: Neugierde, Tierwohl und Umweltschutz, aber auch gesundheitliche Aspekte sind Hauptargumente für den Verzicht auf tierische Produkte.

Mit der Erweiterung seines Sortiments um Plant-Based-Fisch liefert Transgourmet Seafood Produkte, die nicht nur ressourceneffizient gestaltet sind ? sie schmecken auch gut. Das neue Sortiment umfasst vegane Sashimi Saku-Blöcke für das Sushi-Topping in den Varianten Lachs und Thunfisch. Darüber hinaus bietet der Hersteller ein umfangreiches Angebot an veganem Backfisch auf Basis von hellen Gemüsesorten (zum Beispiel Blumenkohl), Jackfrucht oder Soja. Zur Auswahl stehen vegane Knusperfilets, Backfisch, Fischfrikadellen, Nuggets, Fischstäbchen und Kibbelinge. Diese Artikel eignen sich hervorragend für das To go-Geschäft, um beispielsweise vegane Burger, Brötchen oder Fish & Chips anzubieten. Ergänzt wird das Sortiment um vegane Flakes nach Thunfischart auf Sojabasis, die als Pizzabelag dienen können. Außerdem bietet der Großhändler vegane Tintenfischringe und vegane Shrimps in knuspriger Zitronenpanade an ? ideal für Salate. Alle Produkte sind ohne

Palmöl und Gentechnik hergestellt und enthalten die fischtypischen Nährstoffe wie Proteine und Omega-3-Fettsäuren.