

MARKT & PRODUKTE

Veggie Neuheiten



Die Meatless Chicken Samosas sind nur eins der vielen neuen, fleischlosen Produkte von Meatless Farm / Foto: Meatless Farm

Meatless Farm führt sieben innovative neue Produkte für Gastronomiepartner und Großhändler in ganz Europa ein. Das Sortiment soll Gastronomen dabei helfen, ihr kulinarisches Angebot mit pflanzlichen Fleischalternativen zu erweitern. Die Produkte lassen sich als Bar-Snacks, Vorspeisen oder Platten anbieten und sind in nur fünf Minuten zubereitet.

„Noch nie zuvor war Nachhaltigkeit so wichtig für Verbraucher. Beim Kauf von Lebensmitteln wird immer mehr darauf geachtet, dass die Produkte sowohl einem selbst als auch dem Planeten guttun“, erklärt Ozlem Birkalan, European Marketing Director von Meatless Farm. „Wir möchten unseren Partnern in der Gastronomie mit den neuen innovativen und vielseitigen Produkten dabei helfen, aktiv und trendbewusst auf die steigende Nachfrage reagieren zu können.“

Meatless Farm setzt bewusst auf Innovationen im Bereich Foodservice-Partnerschaften. Das Unternehmen kooperiert in Großbritannien mit landesweiten Restaurantketten wie itsu, Leon oder Pret A Manger.

Neue Produkte im Überblick

Meatless Farm Asian Meatballs: Pflanzliche Fleischbällchen mit einem fernöstlichen Twist. Sie sind mit einer Mischung aus Zitronengras, Tamarinde, Knoblauch, Ingwer, Koriander, schwarzem Pfeffer und Chili gewürzt. Sie basieren auf Erbsenprotein und sind in nur zwölf bis 15 Minuten fertig.

Meatless Farm Chickenless Pieces: Die Chickenless Pieces schmecken wie echte

Hähnchenbrust und haben genau die gleiche Konsistenz. Sie sind nach nur sieben Minuten auf dem Grill oder neun Minuten im Ofen fertig zubereitet, liefern viel Protein und sind aus Soja hergestellt.

Meatless Farm Meatless Bratwurst: Die vegetarische Bratwurst hat den gleichen voll-würzigen Geschmack und die gleiche Textur wie eine Bratwurst aus hochwertigem Fleisch und lässt sich in nur sieben Minuten gegrillt oder gebraten genießen.

Die handgemachte Asian Snacking Reihe des Unternehmens umfasst insgesamt vier neue Produkte ? allesamt pflanzliche Varianten der beliebtesten Snacks Asiens, die in nur zehn Minuten im Ofen oder vier bis fünf Minuten in der Fritteuse servierfähig sind.

Meatless Farm Duckless Spring Rolls: Die handgefertigten Frühlingsrollen enthalten neben viel Gemüse ? wie Karotten, Austernpilzen, Zuckerschoten und Kohl ? auch Reismnudeln, Sesam und Erbsenprotein als Entenimitat. Die aromatischen Gewürze machen die Duckless Spring Rolls zu einer zeitlosen Umami-Vorspeise. Besonders gut lassen sie sich mit verschiedenen Soßen, wie Hoisin oder Sweet Chili genießen.

Meatless Farm Porkless Gyozas: Die handgemachten Porkless Gyozas kombinieren Erbsenprotein, Kohl und Sojasauce mit japanischen Zutaten, wie Reiswein, Sake und Mirin.

Meatless Farm Beefless Samosas: Als pflanzliche Version des indischen Gerichts gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten, Zwiebeln und Erbsenprotein anstelle von Rindfleisch kommen die Beefless Samosas fein gewürzt mit Koriander, Kurkuma, Bockshornkleesamen, Ingwer, Chili und Curryblättern daher.

Meatless Farm Porkless Wontons:

Die Porkless Wontons enthalten Erbsenprotein und pflanzliche Zutaten gemischt mit orientalischen Pilzen, Kokosmilch und Tomaten ? alles subtil verfeinert mit den spritzigen Aromen von Zitronengras, Tamarinde, Limettensaft, Thai-Basilikum und Chilis.