>> https://www.yumda.de/news/1177832/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=yumdade

Hähnchen und Schweinefleisch aus Pflanzen

Garden Gourmet sorgt für Innovationsschub im Veggie-Regal

26.09.2022 - *Garden Gourmet* setzt den Innovationskurs fort. Die Veggie-Marke von Nestlé startet mit neuen pflanzlichen Produkten durch. Zum ersten Mal bietet *Garden Gourmet* eine komplett vegane Alternative zu Schweinefleisch an. Ab sofort kommen auch knusprige Filets Hähnchen-Art in die Pfanne. Die Innovationen folgen auf die flüssige, vegane Ei-Alternative "Garden Gourmet vEGGie", die im Handel erst vor Kurzem das Debüt gefeiert hat.

Nestlé Deutschland AG

Garden Gourmet sorgt für Innovationsschub im Veggie-Regal

"Wir möchten Menschen für die pflanzliche *Ernährung* begeistern. Das liegt uns seit der Gründung der Marke am Herzen", sagt Heike Miéville-Müller, Business Unit Managerin bei *Garden Gourmet*. "Wir möchten, dass jeder Veggie-Fan sein Lieblingsgericht bei uns findet. Deshalb sind Neuentwicklungen für uns ein wichtiger Motor. In den letzten Jahren konnten wir das bereits mehrfach beweisen. So gingen zum Beispiel seit der Markteinführung bereits rund 30 Millionen Pattys des Sensational Burgers und weit über eine Million Gläser unseres veganen Thun-Vischs über die Theke."

Vegane Hähnchen-Filets in Panade

Die *Garden Gourmet Sensational Knusper-Filets Hähnchen-Art* sind 100 % pflanzlich. Veggie-Fans können die Textur und den Geschmack der knusprigen Stückchen kaum von echtem Hühnerfleisch unterscheiden. Die bereits panierten Filets sind schnell fertig. Ob gebraten in der Pfanne, kross gebacken im Ofen, knusprig frittiert - sie sind vielseitig einsetzbar. Eine Packung enthält vier Knusper-Filets und hat einen Inhalt von 190 Gramm. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 3,19 Euro.

Fast wie aus Wiener Restaurants: "Fleischiges" Schweineschnitzel aus Soja

Das panierte *Garden Gourmet Sensational Schnitzel Wiener Art* sieht fast aus wie ein echtes, handgeklopftes Schnitzel direkt aus einem Wiener Restaurant. Die pflanzliche Variante ist außen knusprig und innen saftig. Beim echten Schnitzel sind die einzelnen Stückchen unterschiedlich geformt. *Garden Gourmet* hat daher für das Sensational Schnitzel fünf individuelle Formen entwickelt. Eine Packung enthält zwei Portionen mit einem Inhalt von 180

© LUMITOS AG

Gramm. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 3,19 Euro.

Fleischige Textur aus 100 % europäischem Sojaprotein - entwickelt im Nestlé Forschungsnetzwerk

Das Besondere an den Neuheiten ist die typisch faserige Textur: Sie ist täuschend nah am tierischen Original. Die Basis dafür bildet 100 % europäisches Sojaprotein und eine spezielle Technologie. Beide Produkte sind darüber hinaus reich an Proteinen und tragen auf der Verpackungsvorderseite einen Nutri-Score "A".

Entwickelt wurden die neuen Veggie-Hähnchen und -Schnitzel von *Garden Gourmet* vom Nestlé Forschungs- und Entwicklungsteam. Nestlé betreibt mit weltweit mehr als 23 Standorten und 4.000 Mitarbeiter:innen das größte Forschungsnetzwerk im Bereich *Lebensmittel* und *Getränke*. Ein wichtiger Standort in Deutschland liegt in Singen am Bodensee. Auch hier waren Expert:innen an der Realisierung der Innovationen beteiligt.

Veggie ist gut für das Klima: Nestlé auf dem Weg zur "Grünen Null"

Nestlé erweitert fortlaufend das Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln und Heißgetränken in seinem Produktportfolio. Ein wachsendes Angebot an pflanzlichen Produkten unterstützt den Lebensmittelhersteller auf dem Weg zur "Grünen Null". Nestlé hat sich verpflichtet, bis 2050 in der gesamten Wertschöpfungskette Netto-Null-Emissionen zu erreichen.

© LUMITOS AG