

PRESSEMITTEILUNG

iglo Green Cuisine – neun neue, leckere Fleischalternativen

Die neue Ess-Klasse in der Tiefkühlabteilung

- Die neue fleischlose Range aus vier Fertiggerichten und fünf Einzelprodukten
- Gemeinsam mit dem Handel etabliert iglo eine eigenständige Kategorie der Fleischalternativen im TK-Regal
- Fleischlos für Jedermann: Bekannte und beliebte Gerichte – ganz in gewohnter iglo-Qualität – sprechen den Wachstumsmarkt der Flexitarier an
- Kürzeste Zutatenliste und ohne Hefeextrakt

Hamburg, Januar 2020 – Die neue Ess-Klasse in der Tiefkühltruhe: Mit Green Cuisine setzt iglo auf die volle Pflanzenkraft. Neun Produkte unterschiedlicher Fleischalternativen von iglo bilden eine komplette Produktrange und gleichzeitig eine zusätzliche Kategorie im TK-Bereich. Mit dem neuen Sortiment bestehend aus vier Fertiggerichten und fünf Einzelprodukten unterstützt iglo Verbraucher, den Fleischkonsum im Alltag zu reduzieren und setzt damit zusätzliche Impulse in der TK-Abteilung. Die Produkte auf Erbsenbasis sind die perfekte Wahl für alle Konsumenten, die auf vollen Geschmack setzen, aber in Hinblick auf Umwelt und die eigene Gesundheit bewusster leben möchten. "Mit einem breiten Startsortiment an Tiefkühlprodukten rund um pflanzliche Proteine", so Antje Schubert, Managing Director von iglo Western Europe, "liefern wir den Konsumenten ein attraktives Angebot. Unser Ziel ist nicht weniger, als – gemeinsam mit dem Handel – eine komplett neue Kategorie im Tiefkühlsegment zu etablieren. Mit diesem strategischen Schritt hat das Segment das Potenzial, den Trend zu weniger Fleisch im Alltag und einer modernen Ernährung massentauglich zu gestalten."

Liebblingsgerichte mit Veggie Power für Jung und Alt

Mit der Range, bestehend aus neun unterschiedlichen Produkten, werden bekannte Lieblingsgerichte ab sofort auch mal fleischlos serviert. Verbraucher müssen keine neuen Rezepte erlernen und können Fleisch dennoch einfach ersetzen – Vegan und Veggie haben so das Potenzial, sich massentauglich im Markt durchzusetzen. Saftiges Hack, intensive Pulled BBQ-Stripes, deftige Burger-Patties, knusprige Mini-Schnitzel und würzige Hackbällchen auf Basis von Erbsen aus europäischem Anbau bieten dafür diverse Möglichkeiten. Jederzeit griffbereit aus dem Tiefkühler sowie praktisch portionierbar, erleichtern die vielfältigen Produktvarianten den Alltag von allen, die als neue Flexitarier Fleisch auch mal vom Speiseplan streichen wollen. Für uninspirierte Neuverwender hält iglo vier ausgewogene Fertiggerichte bereit: Lasagne, gemüsiges Bolognese, cremige Fusilli in Rahmsauce mit Geschnetzeltem sowie ein feuriges Chili sin Carne – alle sind im Handumdrehen zubereitet und verzehrfertig. Dabei können sich Verbraucher auf die gewohnte iglo-Qualität verlassen.

Wenige Zutaten liefern einen tollen Geschmack – Vorteil für Tiefkühlkost

Veggie Power Lover wollen möglichst natur-pur. Die neue Ess-Klasse von iglo liefert echten Geschmack auf Basis einer kurzen Zutatenliste (siehe <https://www.iglo.de/presse-und-aktuelles/presse-navigation/pressemitteilungen>) und OHNE Hefeextrakt. Zudem benötigen tiefgekühlte Produkte keine Konservierungsstoffe – Minustemperaturen sind der natürliche Frischetresor. Die neuen Produkte sind ab Februar in der Tiefkühlabteilung im Supermarkt zu finden.





Kurze Zutatenliste [Wettbewerbsvergleich am Beispiel von Burger]

	iglo Green Cuisine Burger	Mitbewerber 1	Mitbewerber 2	Mitbewerber 3
Zutaten	Erbsenprotein rehyd. (60%), Rapsöl, Zwiebel, Bambusfaser, Erbsenmehl, Branntweinessig, Stabilisator: Methylcellulose, Gerstenmalzextrakt, natürliche Aromen, Tomatenmark, Salz, Erbsenfaser, Hafervollkornmehl, Stärke, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt, Tomatenpulver, Champignonpulver, Zwiebelpulver, Kräuter	Wasser, Erbsenproteinisolat (18 %), Rapsöl, raffiniertes Kokosnussöl, Aroma, Raucharoma, Stabilisatoren: Cellulose, Methylcellulose, Gummi Arabicum; Kartoffelstärke, Maltodextrin, <u>Hefeextrakt</u> , Salz, Sonnenblumenöl, Trockenhefe, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Essigsäure, Farbstoff: Beetenrot, modifizierte Stärke, Apfelextrakt, Zitronensaftkonzentrat	Trinkwasser, 12 % Sojaweiweiß, 7,5 % pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), 4 % Weizeneiweiß, Hühner-Eiweisspulver, getrocknete Zwiebeln, Weizenmehl, Apfelmark, Kräuter (Petersilie, Koriander), Stärke (Mais, Kartoffeln), Gewürze (Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzer Pfeffer), Branntweinessig, getrocknete Kartoffeln, <u>Hefeextrakt</u> , Salz, Hydrolysiertes Weizeneiweiß, Gerstenmalzextrakt, Hefe, Aromen, Gewürzextrakte (Ingwer, Schwarzer Pfeffer, Paprika)	Trinkwasser, Champignons (99 % Champignons, Trinkwasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), raffiniertes Kokosfett, 9,2 % Erbseneiweiß, 5,6 % Weizeneiweiß, 4 % Gemüse (Zwiebeln, Chicorée), Rapsöl, 3,8 % Sojaweiweiß, Sojamehl, Gewürze, Emulgator: Methylcellulose; Speisesalz, Aromen, Erbsenstärke, <u>Hefeextrakt</u> , Bambusfaser, färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Saftkonzentrat; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumacetate; Raucharoma
Eiweißbasis	Erbsenprotein	Erbsenprotein	Sojaweiweiß	Champignon-, Erbsen- und Weizeneiweiß
Kategorie	Tiefkühlkost	Tiefkühlkost	Gekühlt (Chilled)	Gekühlt (Chilled)

Produktinfos und -fotos: iglo Deutschland

Pressekontakt:

Alfred Jansen
 iglo Deutschland
 040 / 180 249 202
 alfred.jansen@iglo.com