



iglo bringt das vegane Fischstäbchen-Original auf den Markt

## Erfinder der Fischstäbchen ködert mit veganer Variante

iglo gibt weiter pflanzlich Vollgas! Mit den veganen „Fischstäbchen“ bringt der Erfinder des Klassikers eine rein pflanzliche Variante der klassischen „Glücklichmacher“ ins Tiefkühlregal. Ein logischer Schritt, denn das Hamburger Unternehmen ist Pionier in beiden Bereichen. Als Erfinder der Fischstäbchen gelten auch für die vegane Variante höchste Ansprüche an Panade und Geschmack.

Mit dem pflanzenbasierten Sortiment unter dem Namen „Green Cuisine“ hat iglo den Markt für Tiefkühl-Fleischalternativen maßgeblich geprägt und in der Kategorie eine 'neue ESS-Klasse' etabliert. 2020 ist der Markt für Alternativen um 122 Prozent auf 29,2 Millionen gewachsen. In diesem dynamischen Zukunftsfeld ist iglo für 65 Prozent des Wachstums verantwortlich. Das wichtigste Erfolgsrezept des Sortiments kommt nun auch bei den veganen „Fischstäbchen“ zum Einsatz: Eine kurze Zutatenliste ohne Hefeextrakt, ohne Palmöl, ohne Soja, ohne zugesetzten Zucker und natürlich ohne Konservierungsstoffe. Das Pflanzenprotein wird aus in Deutschland angebauten Weizen und Reis hergestellt.

### Mit goldknuspriger Panade und ohne Gemüsegeschmack - The 'next Original'

Als Heimathafen der originalen und in Deutschland beliebtesten Fischstäbchen sind auch die veganen „Fischstäbchen“ an einer goldfarbenen, knusprig-krossen Panade zu erkennen und innen gewohnt saftig. Mit dem grünen Nutri-Score B ist ausgewogener Genuss garantiert.

„Die neuen veganen ‘Glücklichmacher’ zeigen den weiteren Weg für die Wachstumsdynamik der pflanzenbasierten Alternativprodukte auf, die sowohl Veganer als auch Flexitarier überzeugen. Unser Anspruch an das neue Original war es, keine Kompromisse einzugehen und einen Gemüsegeschmack, der bei den meisten Wettbewerbsprodukten festzustellen ist, zu vermeiden“, sagt Antje Schubert, iglo Deutschland Chefin. „Die Entwickler haben einen tollen Job gemacht.“

#### Pressekontakt:

Dorothea Schmitz  
iglo Deutschland  
040 / 18 02 49 – 455  
[dorothea.schmitz@iglo.com](mailto:dorothea.schmitz@iglo.com)