



PRESSEMITTEILUNG

Vegan Food Award 2020 von PETA für iglo Fleischalternativen

iglo mit bestem veganen Tiefkühlprodukt beim PETA Vegan Food Award 2020

- iglo bekommt die Auszeichnung für Green Cuisine Pulled BBQ Stripes
- Ernährung auf Gemüsebasis: Ein wichtiger Grundpfeiler der iglo Philosophie seit mehr als 50 Jahren
- Wachstumsmarkt Flexitarier: Fleischverzicht im Alltag wird massentauglich

Hamburg, 04. Juni 2020 – Preisgekrönt, vegan und ausgewogen – die Auszeichnung mit dem PETA Vegan Food Award beweist, dass iglos Entscheidung für eine vegane Fleischersatz-Range den Zeitgeist trifft. Das Unternehmen setzt sich seit jeher für eine ausgewogene Ernährung auf höchstem Qualitätsniveau ein. So beinhalten die Tiefkühlprodukte – im Vergleich zum Wettbewerb – beispielsweise kein Hefeextrakt und das Erbsenprotein kommt aus Deutschland und Österreich. Durch die kurze Zutatenliste, das Erbsenprotein als Basis und die einfache Zubereitung erleichtern die Green Cuisine Produkte den Kochalltag der Konsumenten bei ihren gewohnten Lieblingsgerichten. Aktuell bietet iglo 41 vegane und 60 vegetarische Produkte an, die zum Großteil regional, rund um das eigene Gemüsewerk im deutschen Westfalen produziert werden.

Ausgezeichnet vegan für einen massentauglichen Ernährungswandel

Zum zweiten Mal verleiht der PETA Deutschland e. V. den Vegan Food Award an Unternehmen, die auf vegane Produkte setzen. In der Kategorie „Bestes Tiefkühlprodukt“ lobt die ehrenamtliche Organisation in diesem Jahr die iglo Green Cuisine Pulled BBQ Stripes aus. Bei der Auswahl der Gewinner-Produkte wurden die Aspekte Verfügbarkeit, Nachhaltigkeit und Tierfreundlichkeit der Marke bzw. des Unternehmens bewertet. „Wir sind stolz, dass wir als vertraute Marke mit Green Cuisine eine Vorreiterposition einnehmen können und immer mehr Flexitariern Mut machen, weniger Fleisch zu essen,“ betont Antje Schubert, Managing Director iglo Western Europe. PETA ehrt genau die Aspekte, die bei der Produktentwicklung im Fokus standen. Denn mit der neuen ESS-Klasse in der Tiefkühltruhe setzt das Unternehmen auf die volle Pflanzenkraft. Eine einfache, fleischlose Ernährung wird so für alle möglich, die auf vollen Geschmack setzen, aber in Hinblick auf Umwelt, Tierwohl und die eigene Gesundheit bewusster leben möchten. Fleischloses Essen kann ganz einfach in den Alltag integriert werden. Mit den Green Cuisine-Produkten wird der Trend zu weniger Fleisch auf dem Speiseplan massentauglich, ohne viel Aufwand umsetzbar und lädt zum Genießen ein – ganz ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zusätzlich überzeugt die fleischlose Range auf Basis von Erbsenprotein aus Europa mit einem deutlich geringeren CO²- sowie Wasserfußabdruck.

Pressekontakt:

iglo Deutschland
Alfred Jansen / Leiter Unternehmens- & Nachhaltigkeitskommunikation
Osterbekstraße 90c, 22083 Hamburg
Tel: +49 (0)40 180 249-202
alfred.jansen@iglo.com