

Gemüse statt Fleischimitat

Die Schne-frost-Marke Avita baut auf der Anuga auf Neuprodukte aus „bestem Gemüse“ - zwei vegane TK-Fertiggerichte für den LEH und ein Burger-Patty für den Außerhausmarkt.

Die zunehmende Bedeutung der vegetarischen Ernährung hat sich sortimentsübergreifend zu einem wesentlichen Wachstumstreiber in den TK-Abteilungen des Handels und im Außerhausmarkt entwickelt. Statt auf Fleischimitate zu setzen, bevorzugen immer mehr Verbraucher vegetarische Fertigprodukte aus reinem Gemüse. Der vegetarische Tiefkühl-Spezialist Schne-frost setzt voll auf diesen Trend und präsentiert auf seinem Messestand in Köln unter seiner Marke Avita zwei neue vegane Fertiggerichte. Außerdem befeuert Avita den Burger-Trend mit einem rein vegetarischen Patty für Großverbraucher.

Avita positioniert sich als Marke für Tiefkühl-Fertiggerichte „aus bestem Gemüse ganz ohne Fleischimitate“. Zur Anuga verstärkt Avita das bestehende Sortiment mit neuen Fertiggerichten, die mit dem V-Label der Kategorie „vegan“ des Vebu zertifiziert sind und laut Hersteller - wie die gesamte Range der TK-Fertiggerichte - ohne den Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen auskommen.



Bratling für vegetarischen Burger-Genuss: Avitas „Burger-Patty Mediterran“ mit mediterranem Gemüse auf Reisbasis.



Veganer Snack mit Knusperpanade: Ab Oktober liegen Avitas „Rucola-Süßkartoffel-Ecken“ in den Truhen des LEH.



Die „Gemüse-Taschen mit Ratatouille-Füllung“ bedienen die Trends vegan, Snacking und Convenience.