



PRESSEMITTEILUNG

Veganer Start in die Grillsaison mit der NoBratwurst von The Vegetarian Butcher™

Pünktlich zum Start der Grillsaison bringt The Vegetarian Butcher™ eine pflanzenbasierte Bratwurst auf den Markt und erweitert damit sein veganes Sortiment. Die NoBratwurst passt sich ganz dem neuen Leitmotto der Marke an, das seit Anfang des Jahres 2024 verfolgt wird: vegane, pflanzenbasierte Produkte, zu 100 Prozent. Die NoBratwurst unterscheidet sich in Geschmack und Konsistenz kaum vom Original, lässt sich mit Senf und Ketchup oder als vegane Currywurst mit Pommes genauso wie die klassische Bratwurst genießen.

Hamburg, April 2024. Passend zur Freiluft-Saison gibt es einen beliebten Grill-Klassiker endlich auch vegan: Die NoBratwurst von The Vegetarian Butcher™ ist ab sofort verfügbar. „Wir sind sehr stolz, dass es uns nach monatelanger Entwicklung gelungen ist, eine pflanzliche Bratwurst anzubieten, die sich von der Fleischvariante in Geschmack und Konsistenz kaum unterscheidet“, erklärt Alexander Rohrberg, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Langnese. „Für uns ist vegan schon lange kein Trend mehr, sondern eine angesehene und fest etablierte Ernährungsweise. Ein umso wichtigeres Anliegen war es uns deshalb, der Gastronomie ein Produkt zur Verfügung zu stellen, dass sie einfach und effizient einsetzen sowie nach eigenen Vorstellungen abwandeln kann“, so Rohrberg weiter.

Vom Hotdog bis zum Mexican BBQ Sandwich

Wie vielfältig einsetzbar die NoBratwurst ist, zeigt die Culinary Fachberatung anhand zahlreicher Rezepte, die Köchinnen und Köche auf der Website von Unilever Food Solutions & Langnese finden. Der Neuzugang kann klassisch mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut serviert werden oder beispielsweise auch modern interpretiert in einem Mexican BBQ Sandwich mit würziger Tomaten-Chili-Salsa. Auch den Hotdog mit glasierten Zwiebeln macht die NoBratwurst

problemlos vegan, und scharf angebraten im BBQ-Rub kann sie mit argentinischem Chimichurri aufgetischt werden.

Weitere Informationen und spannende Rezeptideen gibt es [hier](#).

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or Professional und Langnese unterstützt Unilever Food Solutions & Langnese Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßig Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Dort positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
Isabel.jeske@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 -28 / -29
a.kampe@gourmet-connection.de
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de

