

PRESSEMITTEILUNG VEGANE BIO FERTIGGERICHTE



Thailändisch Rotes Curry oder doch lieber heimisches Gulasch: Seit Oktober 2020 bieten die TressBrüder neben Suppen und Eintöpfen auch vegane Fertiggerichte aus rein biologischen Zutaten an. Die veganen Fertiggerichte sind nicht nur Bio, sondern auch klimafreundlich. Gemeinsam mit dem Schweizer Institut ETERNITY haben die TressBrüder wissenschaftlich und nachvollziehbar ermittelt, welche Auswirkungen diese Produkte auf die Umwelt haben. Um es dem Verbraucher leichter zu machen auf tierische Produkte zu verzichten, wurde dieses Gericht wie ein "normales" Fleischgericht bezeichnet und entwickelt. Hergestellt werden die Produkte aus frischen und natürlichen Zutaten aus rein biologischem Anbau. Zudem wird darauf geachtet, die Zutaten so regional wie nur möglich zu beziehen. So kommt zum Beispiel das Soja vom Bodensee. Die veganen Bio Fertiggerichte gibt es bisher in den Varianten veganes Chili sin Carne, veganes Curry Typ Butter Chicken, veganes Pilz Geschnetzeltes, veganes Rotes Thai Curry und veganes Soja Gulasch. Als Beilage mit enthalten ist jeweils eine Portion Naturreis. Zubereitet wird das Gericht in nur vier Minuten in der Mikrowelle oder im Topf. Damit ist das perfekte gesunde und schnelle Mittagessen endlich gefunden. Dass mit dieser Produktparte nicht nur eine Nische bedient wird, sondern ein stark wachsender Markt, zeigt die Analyse des Vegetarierbunds. In Deutschland ernähren sich 1,3 Millionen Menschen rein pflanzlich. „Wichtig ist, vegane Fleischprodukte kontinuierlich weiter zu entwickeln und für möglichst viele Verbraucher den alternativen Fleischverzehr einfach und attraktiv zu gestalten“ (Quelle: Vegetarierbund).

Die veganen Bio Fertiggerichte sind für 3,99€ im Einzelhandel bei Edeka, Rewe, Kaufland und Tegut erhältlich, sowie im TressBrüder Onlineshop.

Weitere Informationen zu den veganen Bio Fertiggerichten sind unter:

www.tressbrueder.de/vision/eaternity



Über die TressBrüder:

Die vier TressBrüder Daniel, Simon, Dominik und Christian Tress kommen und betreiben ihr Unternehmen auf der Schwäbischen Alb. Der Bio-Gedanke wurde ihnen bereits in die Wiege gelegt und sie haben von klein auf zu schätzen gelernt, was gute und ehrliche Lebensmittel bedeuten. Dies möchten sie nun auch mit ihren veganen Bio-Fertiggerichten weitergeben.

Bereits 1950 hat ihr Großvater den biologisch-dynamischen Gedanken in das kleine Dorf Hayingen auf der Schwäbischen Alb mitgebracht und die Äcker nach diesen Kriterien umgestellt. Auch in der Kindheit der Brüder gab es nur beste Bio-Zutaten und sie haben früh gelernt woher diese kommen. Heute ist der gesamte Betrieb Bio-zertifiziert. Alle Produkte werden ausschließlich aus Zutaten aus ökologischem Anbau produziert. Bio trägt zur natürlichen Vielfalt bei und lässt damit mehr Leben zu. Durch eine ökologische Landwirtschaft wird die Beschaffung der Lebensmittel in Zukunft nachhaltig aufgebaut. Die Fleischindustrie gehört mitunter zu den umweltschädlichsten Branchen überhaupt, daher haben sich die TressBrüder entschieden, ausschließlich vegane Produkte herzustellen. Außerdem werden auf Aromen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichtet, um dem Kunden das Beste aus der Natur bieten zu können. Des Weiteren wird auf beste Qualität und höchstes Vertrauen zu den Lieferanten gesetzt. Wenn möglich, wird die Ware direkt beim Lieferanten bezogen. Zuletzt besteht die Verpackung zu 80% aus nachwachsenden Rohstoffen. Dadurch können Tonnen an Plastik eingespart werden. Ebenso wird in allen Betrieben Ökostrom aus erneuerbaren Energien genutzt. Die TressBrüder verbinden in ihrem Unternehmen Familientradition mit Moderne und setzen damit eine Benchmark in der Lebensmittelindustrie.