

Nestlé: Der Thun kommt nicht mehr aus dem Meer

Das neue Produkt besteht aus Erbsenprotein.

20.08.2020

Der Nahrungsmittelriese Nestlé bringt sein erstes pflanzliches Meeresfrüchte-Produkt auf den Markt. Noch im laufenden Monat soll bei Schweizer Einzelhändlern eine Thunfisch-Alternative auf pflanzlicher Basis verfügbar sein.

Danach wird das Produkt weltweit in den Verkauf kommen. Der neue «Garden Gourmet»-Thunfisch aus Erbsenprotein werde in Glasgläsern im Kühlregal von Supermärkten angeboten, zum Preis von rund 7 Franken, und könne in Salaten, Sandwiches und Pizzas verwendet werden.

Nestle setzt auf pflanzliche Lebensmittel, um seine Fertiggerichte trendiger und attraktiver für Konsumenten zu machen, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten. Burger, Hackfleisch, Würstchen und Chicken Nuggets aus Soja sind bereits erhältlich. Die Thunfisch-Alternative sei innerhalb von neun Monaten von den Schweizer Forschungseinrichtungen von Nestle entwickelt worden, so die Mitteilung.

Mit pflanzlichen Fleischalternativen setzte Nestle im vergangenen Jahr rund 200 Millionen Franken um. Während der Corona-Krise habe der gestiegene Heimkonsum die Nachfrage nach «Garden Gourmet»-Produkten angekurbelt, so das Unternehmen aus Vevey am Genfersee.

(awp/rex)



Quelle: PD