

## **SPEKTAKULÄR GUT – DIE PFLANZLICHE INNOVATION DES JAHRES VON BIOVEGAN**



Biovegan erweitert sein erfolgreiches Convenience-Sortiment und launcht mit den Produkten „Mein veganes Speck-Ersatz“ und „Mein veganes Rührei mit Speck-Ersatz“ zwei innovative Neuprodukte, die das vegane Leben noch leckerer und einfacher machen. Mit der Entwicklung des ersten Speck-Ersatzes aus nur einer Zutat und ganz ohne Zusatzstoffe erweitert der Bio-Pionier aus dem Westerwald seine Kompetenzen im Bereich Fleischalternativen und revolutioniert damit die herzhaften vegane Küche. Mit „Mein veganes Rührei mit Speck-Ersatz“ bringt Biovegan die erste Fertigmischung für veganes Rührei mit pflanzlichem Speck auf den Markt und baut gleichzeitig die erfolgreiche Ei-Ersatz Range weiter aus.

Victoria Korn, Head of Product Management bei Biovegan, verrät die Entstehungsgeschichte der Neuheiten:

*„Im Rahmen der Entwicklung unserer veganen Carbonara Sauce sind wir auf geräucherte Shiitake Pilze und ihren unvergleichlich authentischen Speckgeschmack gestoßen. Schnell war klar, dass diese Zutat das Potenzial hat, als eigenständiges Produkt eine echter Game-Changer auf dem Fleischersatzmarkt zu werden und die Antwort auf den Wunsch zahlreicher Verbraucher:innen liefert: Natürlicher Fleischersatz ohne Zusätze.“*

*Unsere köstliche Speckalternative besteht aus nur einer Zutat und verzichtet vollständig auf Aromen, Bindemittel und Konservierungsstoffe. Eine echte Innovation, die bereits im Geruchstest begeistert.“*

Mein veganer Speck-Ersatz konnte schon vor offiziellem Launch überzeugen und sicherte sich den begehrten Best New Product Award auf der Biofach 2024 in der Kategorie Trockenprodukte Kochen und Backen.

## MEIN VEGANER SPECK ERSATZ



Die Revolution in der pflanzlichen Küche, denn so natürlich war veganer Speck noch nie. Die neueste Innovation aus dem Hause Biovegan setzt neue Maßstäbe auf dem Fleischersatzmarkt und besteht aus nur einer Zutat: geräucherte Shiitake Pilze.

Mit vollem Umami Geschmack und einfacher Anwendung überzeugt der Speck-Ersatz Veganer:innen, Vegetarier:innen und Flexitarier:innen gleichermaßen und ist dabei besonders ergiebig. 10 g geräucherte Pilzstückchen ersetzen bis zu 100 g Speckwürfel.

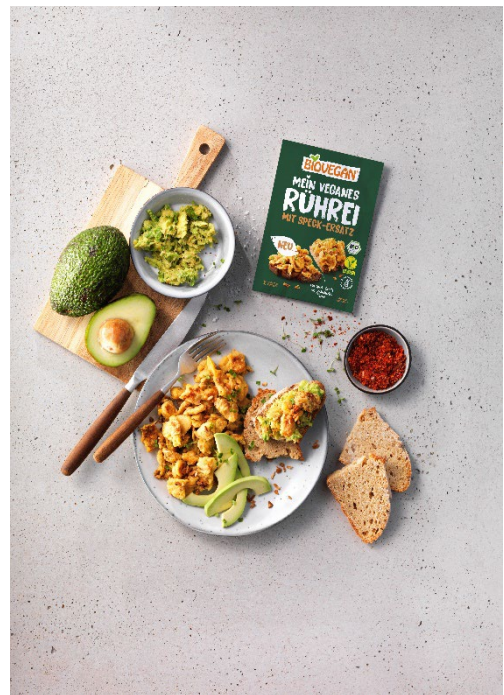
„Mein veganer Speck-Ersatz“ eignet sich perfekt für Soßen, Suppen, Flammkuchen, Pfannen- und Ofengerichte und vieles mehr.

MEIN VEGANER SPECK ERSATZ, 10 g zu 2,99 €, ab Mai exklusiv bei DM erhältlich. Ab Juni online und im weiteren Handel verfügbar.

## MEIN VEGANES RÜHREI MIT SPECK-ERSATZ

Die deftige Erweiterung des Biovegan Topsellers „Mein Rührei-Ersatz“ begeistert als erster Fertig-Mix für ein rein pflanzliches Rührei, das die Speckalternative gleich mitbringt. Dank raffinierter Würzung und geräucherten Shiitake Pilzen als Speck-Ersatz überzeugt das vegane Rührei mit rauchigem Geschmack, ganz ohne Zusatzstoffe.

Das vegane Rührei auf Basis von Kichererbsen ist reich an Ballaststoffen, dient als natürliche Proteinquelle und eignet sich bestens als Begleiter zu Frühstück, Lunch oder Abendessen.



Ungekühlt ist „Mein veganes Rührei mit Speck-Ersatz“ lange haltbar und jederzeit einsatzbereit.

MEIN VEGANES RÜHREI MIT SPECK-ERSATZ, 50 g zu 2,49 €, ab Juni online und im Handel erhältlich.

## PRESSEMATERIAL HERUNTERLADEN

Dieses und weiteres Bildmaterial können Sie unter dem folgenden Link herunterladen: <https://download.biovegan.de/index.php/s/DIUHOqHHp25QpPu>

Bei Fragen, Wünschen nach Produktmustern oder der Vermittlung eines schriftlichen Interviews helfen wir Ihnen sehr gerne weiter. Schreiben Sie dazu bitte an: Saskia Lehnert via [sle@biovegan.de](mailto:sle@biovegan.de)

## ÜBER BIOVEGAN

Bei Biovegan dreht sich alles um natürlichen Genuss. Seit über 38 Jahren engagiert sich das Unternehmen leidenschaftlich für einen ökologischen und pflanzlichen Lebensstil. Dabei leistet der Mittelständler aus dem Westerwald Pionierarbeit und

entwickelt kontinuierlich neue, innovative Produkte, die nicht nur einfach zubereitet sind, sondern auch schnell auf dem Tisch stehen. Von Backmischungen über Ei- und Käsealternativen, pflanzlichen Proteinprodukten bis hin zu einer großen Auswahl an süßen und herzhaften Convenience Produkten – Biovegan will nachhaltige und faire Ernährung für alle möglich machen.

Das Versprechen des Unternehmens lautet: Purer Genuss mit gutem Gewissen. Dafür spielen Transparenz und Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle, insbesondere bei der Herkunft der Rohstoffe. Biovegan verwendet ausschließlich Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft, ohne Pestizide und ohne tierische Bestandteile. Ob Bio-Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder aromatische Bourbon-Vanille – die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte sind nach Bio- und IFS-Standards zertifiziert erhältlich.

Hinter den Marken Biovegan und PURYA! steht ein Unternehmen, das seit 1986 mit Leidenschaft an nachhaltigen Genussmomenten arbeitet. Als Bio-Lebensmittelhersteller der ersten Stunde verfolgt die Biovegan GmbH täglich das Ziel, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten zu helfen und die bio-vegane Küche zu bereichern. Biovegan ist Partner im Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft und macht sich für den ökologischen Wandel stark. Seit 2020 ist Biovegan erster europäischer Bio-Lebensmittelhersteller mit Rainforest Alliance-zertifizierter Vanille und wurde im gleichen Jahr mit dem großen Preis des Mittelstandes ausgezeichnet, dem begehrtesten Wirtschaftspreis Deutschlands. 2022 und 2024 wurde Biovegan von der Wirtschaftszeitung Capital und Statista zu einem von Deutschlands innovativsten Unternehmen gekürt.

Weiterführender Link: <https://www.biovegan.de/>