



Lebensmittelbranche zeichnet Grillido mit dem Innovationspreis 2016 aus

München/Stuttgart, 17. Juni 2016 – Auf dem Symposium Feines Essen + Trinken wurde Grillido für seine „Wurst-Revolution“ mit dem Innovationspreis 2016 ausgezeichnet. Das maßgebliche Dialogforum der Lebensmittelwirtschaft unterstreicht damit nochmals die fortschrittliche Idee des jungen Unternehmens, gesunde und schmackhafte Grill- und Sport-Würste für moderne Verbraucher zu produzieren.

Als eines von acht handverlesenen jungen Unternehmen präsentierte Grillido am 9. und 10. Juni seine Palette an fettarmen, aber trotzdem geschmacklich herausragenden Wurst-Kreationen auf der Innovationsplattform des 26. Symposium Feines Essen + Trinken. Die über 1.000 Entscheider aus Lebensmittelhandel, Gastronomie und Industrie waren begeistert von der Qualität der Grillido-Produkte und zeichneten Grillido mit dem Innovationspreis aus für das beste Produkt.

„Für uns ist die Auszeichnung ein weiterer Beweis, dass wir mit Grillido auf dem richtigen Weg sind. Unsere Idee, die Wurst-Revolution auszurufen, wird nun auch offiziell vom Lebensmittelhandel geadelt“, so Michael Ziegler, Gründer von Grillido. „Das Interesse für Grillido BBQ und Grillido Sport der anwesenden Entscheider war überwältigend.“

Bei der Verkostung der vier aktuellen BBQ-Geschmacksvarianten Italice, Smokey Chesse, Asia und Popeye waren sich die Experten einig: mit einem geringen Fettanteil von max. 10% bei gleichzeitig hohem Eiweiß-Anteil von bis zu 25% und ohne jegliche Zusatzstoffe ist die Grillido BBQ nicht nur für eine gesundheitsbewusste Ernährung geeignet, sondern überzeugt auch Feinschmecker.

Nicht nur für den Grill – auch für Sportler bestens geeignet

Für Fitness-Fans bietet die Grillido Sport in Form eines Landjägers ebenfalls beste Werte. Bei Beef&Chilli, Pork&Pepper, Beef&Berry, Turkey&Curry oder Beef&Guarana kann der Sportler seinen Eiweiß-Shake jetzt auch in Wurst-Form zu sich nehmen. Mit über 50% Eiweiß-Anteil bei nur 5% Fett ist Grillido Sport der ideale Snack nach dem Training.

Ende 2014 gründeten die Wirtschaftsingenieure Michael Ziegler (28) und Manuel Stöffler (28) das Startup Grillido. Ihre Anfänge hat die Geschichte der Wurst-Revolution in Omas Garage. Dort kombinierten die Gründer hochwertiges Fleisch mit Gewürzen und Einlagen zu neuen Wurst-Variationen. Bis heute wurden zusammen mit Sterneköchen 30 Geschmacksrichtungen entwickelt. Diese überzeugen nicht nur Feinschmecker, sondern auch Ernährungsbewusste.

Grillido produziert nach internationalen Standards und verschickt seine Variationen deutschlandweit. Regionalität und Nachhaltigkeit spielen dabei eine große Rolle: Das Fleisch stammt von lizenzierten

Bauern, die ihre Tiere artgerecht halten. Auf Zusatzstoffe wie Ascorbinsäure oder Phosphat wird in der Produktion verzichtet und stattdessen der Geschmack über hochwertige Zutaten erzielt.

Grillido steht bereits in Spitzen-Gastronomien wie dem Luxushotel Schloss Elmau oder dem Meisterstück in Berlin auf der Menükarte. Auch das TV-Magazin Galileo berichtete schon ausführlich über die Wurst-Revolution.

Bildmaterial: <http://bit.ly/GrillidoInnovationspreis>

TV-Bericht Galileo: <http://bit.ly/GrillidoGalileo>

Facebook: <https://www.facebook.com/grillido>

Pressekontakt

Michael Ziegler
michael@grillido.com
0173 6851282

Über Grillido

Ende 2014 gründete Michael Ziegler (28) mit zusammen mit seinem Sandkastenfreund Manuel Stöffler (28) das Startup Grillido. Die mit Sterneköchen entwickelten Wurst-Kreationen bestehen aus einer Kombination von hochwertigem Fleisch, leckeren Einlagen und feinen Gewürzen.

Grillido BBQ positioniert sich zwischen Steak und Wurst – und schafft so eine neue Produktkategorie im Fleischwarenssegment. Es stehen 30 Sorten zur Auswahl. Grillido ergänzt somit die Auswahl an Wurst- und Fleischwaren im Einzelhandel, in der Gastronomie und auf Events.

Grillido Sport ist die leckere Alternative für die Fitness-bewussten Verbraucher. Die sechs Geschmacksvarianten der Eiweiß-Sensation aus purem Muskelfleisch sind der ideale Snack nach dem Training oder auch für zwischendurch.

Alle Grillidos können von Endverbrauchern direkt unter www.grillido.de bestellt werden.