
PRESSEMITTEILUNG

Authentischer Hellmann's Mayo-Geschmack für alle

Das Thema vegane Ernährung ist vom deutschen Markt nicht mehr wegzudenken, immer mehr Menschen streichen Fleisch, Milchprodukte und Eier aus ihrem Speiseplan. Der Genuss muss dank zahlreicher Alternativen ohne tierische Produkte jedoch nicht darunter leiden. Unilever Food Solutions richtet sich ab Januar mit der neuen Hellmann's Vegan Mayo an Köche, die nach einer Lösung für alle ihre Gäste suchen, ob Flexitarier, Vegetarier oder Veganer. Die cremige Mayo ist eine perfekte Basis für kreative Rezepte, Gastronomen können sie ganz einfach ihren eigenen Bedürfnissen anpassen.

Hamburg, November 2019. Es gibt viele Gründe, sich für einen veganen Lebensstil zu entscheiden. Egal ob aus ethischer Überzeugung, gesundheitlichen Gründen oder der Umwelt zuliebe, in Deutschland verzichten laut der Ernährungsorganisation ProVeg rund 1,3 Millionen Menschen auf tierische Produkte, Tendenz steigend. Auch immer mehr Nicht-Veganer setzen sich mit gesundheits- und umweltbewusster Ernährung auseinander. Daher bieten viele Gastronomen ihren Gästen schmackhafte vegane und vegetarische Alternativen an. Unilever Food Solutions launcht im Januar 2020 die Hellmann's Vegan Mayo, die auf Rapsölbasis und ohne künstliche Aromen jede Menge Geschmack auf den Teller bringt. Nach dem Öffnen ist der 2,5-Kilogramm-Eimer gekühlt bis zu drei Monate haltbar und damit auch für den gelegentlichen Gebrauch ideal.

Eine Mayo für alle

Die Vegan Mayo ist mit ihrer cremigen Textur für alle geeignet, die Lust auf den originalen Hellmann's Mayo-Geschmack haben, egal ob sie auf tierische Produkte verzichten wollen oder nicht. „Die Vegan Mayo ist ideal für vielerlei Gerichte wie zum Beispiel einen würzigen Burger, als Basis für einen mit Kräutern oder Gewürzen verfeinerten Pommes-Dip oder kreative Salate. Sie überzeugt sowohl Veganer als auch Fleischesser und gibt Gastronomen die Möglichkeit, mit einem Produkt die Wünsche unterschiedlicher Gäste zu bedienen“, so Thomas Gollnow, Culinary

Fachberater bei Unilever Food Solutions Deutschland. Online können sich Köche durch zahlreiche Rezeptideen inspirieren lassen. Ab Januar ist die Vegan Mayo im Handel und im UFS-Onlineshop erhältlich. Außerdem können sich Gastronomen auf der UFS-Website eine 270-Gramm-Gratisprobe sichern und vom feinen Geschmack des Multitalents zu überzeugen.

Weitere Infos zu Unilever Food Solutions und Rezeptinspirationen gibt es unter www.ufs.com

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de

