



2020-09-23 10:15 CEST

URTEKRAM UDVIDER DET GRØNNE CONVENIENCE SORTIMENT MED NYE FAMILIEFAVORITTER TIL HVERDAGENS VEGETARISKE MÅLTIDER

Vælg mellem fire smagfulde Veggie nyheder fra Urtekram, Beetroot Burger, Sunflower Burger, Pizza Balls og Tofu veggie burger. Ligesom nogle af vores andre favoritter, som Urtekram falafler eller veggie burgers, er nyhederne plantebaserede proteinalternativer baseret på bælgfrugter, grøntsager og lækre krydderier. Smagene passer til alle i familien, store som små. De er også velegnede til veganere.

Den vegetariske tendens fortsætter

”Vi ser en fortsat stigende efterspørgsel efter vegetariske og veganske alternativer. Samtidig ser vi, at mange ønsker inspiration til nye vegetariske retter og mere variation. Derudover skal det være let at tilberede. Vi ønsker at hjælpe forbrugere med at tilberede gode vegetariske måltider, der passer til hele familien.”, siger Sofia Ganer, Brand Manager hos Urtekram.

I det vegetariske køkken er falafler og vegetariske burgere nogle af favoritterne hos mange forbrugere. Det er let, lækkert og lige til! På blot 10-15 min. har du et grønt indslag til aftensmåltidet. Forbrugerne efterspørger variation i hverdagens måltider, samtidig med at finde på nye grønne retter til de kødfri dage ofte er en barriere. Derfor udvider vi nu sortimentet med 4 økologiske nyheder, der gør det let og lige til at få plantebaseret mad på bordet i et snuoptag! Og så har vi i øvrigt lyttet til forbrugerne, der ønsker glutenfri-varianter i frostsorimentet.

TOFUBURGER MED PEBERFRUGT, ØKOLOGISK & VEGANSK

Vores nye plantebaserede tofuburger er en nem og lækker kilde til planteprotein for hele familien. Tofuburgeren er lavet af økologiske sojabønner af højeste kvalitet og krydret med rød peberfrugt, som giver masser af saft og en sødmefuld smag. Tofuburgerne findes i køledisken i en 2-pak, og skal blot steges i lidt olie på panden indtil de får en gylden og sprød overflade med et blødt indre, som smelter på tungen. Steges på panden i 5-10 min. Perfekt som fyld i den vegetariske burger, i pita eller som protein på tallerkenen sammen med en fyldig salat.

160 gram Vejl. udsalgspris 29,95 kr.

RØDBEDE BURGER, ØKOLOGISK, VEGANSK & GLUTENFRI

Vegetariske rødbedebøffer og burgere er allerede trendy hos foodies og vegetariske madbloggere. Ikke nok med, at rødbeden giver en helt fantastisk farve, så bidrager den også med en god smag som plantebøf. Vores produktudvikler har kombineret syltede rødbeder med kidneybønner, krydderier og kapers for at få en velsmagende rødbedeburger. Nydes som tilbehør til en couscoussalat, som burger eller til en vegetarisk bixsemad. Kun fantasien sætter grænser. Steges på panden i ca. 10-15 min.

340 gram, Vejl. udsalgspris 29,95 kr.

SOLSIKKE BURGER, ØKOLOGISK, VEGANSK & GLUTENFRI

Vegetariske burgere baseret på kikærter, kerner og krydderier som bl.a. chipotle chili og salvie. Tilsammen giver det en god konsistens og en velkrydret planteburger, der f.eks. kan nydes i tortilla wraps med syltede rødløg, grøn salat og frisk mango. Passer også perfekt i bløde burgerbrød eller som tilbehør til en fyldig kålsalat. Steges på panden i ca. 10-15 min.

340 gram, Vejl. udsalgspris 29,95 kr.

PIZZA BALLS, ØKOLOGISK, VEGANSK & GLUTENFRI

Lækre børnevenlige vegetar-kugler med mild smag a la pizza. Baseret på hvide bønner, majs og smagsat med tomat og oregano - et klart familiehit hos både store og små. Serveres som tilbehør til pasta, salat eller som fyld i pitabrød med friske tomater, grøn salat og en creme fraiche dressing til. Tilberedes i ovnen i 15-20 min.

300 gram, Vejl. udsalgspris 29,95 kr.

Kontaktpersoner



Sara Nyvang Hassing

Pressekontakt

Digital Media Coordinator

sara.nyvang.hassing@midsona.dk

+45 4173 1380