

## SMELLS LIKE SPRING: WÜRZIG, CREMIG, LECKER UND PERFEKT ZUR SPARGELZEIT

Das Foodtech Start-Up Greenforce aus München sorgt zum Start in den Frühling für frischen Wind in den Regalen mit veganen Speckwürfeln, einem pflanzlichem Back-Ei und veganer Sauce Hollandaise – weitere Soßenvarianten sind bereits in Planung.



Er entwässert, liefert Folsäure und Vitamin C, verbessert Bluthochdruck und Verdauung und ist dabei sogar noch kalorienarm: Die Rede ist natürlich vom Spargel, der bald wieder Saison hat. Und noch besser und vor allem nachhaltiger lassen sich die weißen Stängel mit der pflanzlichen Sauce Hollandaise von Greenforce genießen. Das Easy To Mix Pulver wird mit Wasser aufgekocht und anschließend mit veganer Butter verfeinert. Die Soße entwickelt so dieselbe cremig, samtige Konsistenz wie beim altbekannten Original.

Butter und Eier sind üblicherweise die Hauptbestandteile einer Sauce Hollandaise, doch die pflanzliche Alternative kommt komplett ohne Zutaten tierischen Ursprungs aus und liegt dabei mit 360 kcal pro 100ml zubereiteter Mischung rund 15 Prozent unter den Nährwertangaben von Herstellern mit vergleichbaren Feinschmecker-Pulvervarianten und sorgt somit für den perfekten Genussmoment ohne schlechtes Gewissen. Zudem kommt die pflanzliche Alternative von Greenforce ganz ohne Zusatz von Soja, Laktose, Hefeextrakt, Konservierungsstoffen und – als besonderes Alleinstellungsmerkmal im Vergleich zu herkömmlichen Varianten – Geschmacksverstärkern aus.

### Noch mehr Geschmack mit plant-based Bacon

Was rundet das perfekte Spargelerlebnis ab? Genau, die neuen Bacon Bits, die das Fleischersatzsortiment um die erste pflanzliche Speckalternative erweitern. Neben einer geschmacklichen Ergänzung zum Spargel kann das Produkt natürlich genauso gut als Topping zum Frühstücksei und Salaten gereicht oder als pflanzliche Alternative für Spaghetti Carbonara genutzt werden – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Der pflanzliche Speck mit Erbsenprotein ist ebenso frei von künstlichen Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und Soja.

„Die Sauce Hollandaise und Bacon Bits sind perfekt auf die bevorstehende Spargelsaison abgestimmt.“, kommentiert Gründer & Geschäftsführer Thomas Isermann die Neuzugänge im Sortiment „Wir haben lange daran gearbeitet, dass beide Produkte zu einem absolut authentischen, kulinarischen Erlebnis werden. Die Bacon Bits verleihen Gerichten

unverwechselbare Raucharomen und Crunch mit jedem Biss, während die Sauce Hollandaise richtig schön cremig wird und ebenso hervorragend schmeckt.“

## **Fluffige Kuchen dank deutscher Ackerbohne**

Die pflanzliche Alternative für alle Hobbybäcker und die, die es noch werden wollen: der vegane Ei-Ersatz zum Backen mit hochwertigen Proteinen aus der deutschen Ackerbohne ist ein weiterer heiß ersehnter Neuzugang im Sortiment von Greenforce. Die pflanzliche Alternative ist glutenfrei, proteinreich und zudem ballaststoffreich. Mit Wasser gemischt und aufgeschlagen ersetzt das vegane Back-Ei ein ganzes Ei – also Eigelb und Eiweiß – im Rezept. Hier gilt dieselbe Regel wie beim Backen mit normalen Eiern: Je länger das Ei gerührt wird, desto schaumiger die Masse und desto fluffiger der Kuchen.

## **Schnell und einfach zubereitet**

Päckchen auf, Pulver nach Anleitung mit Wasser und gegebenenfalls etwas Speiseöl anrühren, kurz kühlen und schon kann die pflanzliche Fleischmasse herausgebraten werden. Die Ei- und Milch-Alternativen sowie veganen Aufstriche sind sogar in noch weniger Schritten zubereitet und verzehrfertig. Das Foodtech Start-Up selbst bezeichnet diese Produktkategorie als Easy To Mix (ETM), also „Einfach zum Mixen“. Durch die Pulverform sind sie lange haltbar und es kann immer so viel angemacht werden, wie auch gebraucht wird. Nichts wird verschwendet und auch beim Transport sparen die Pulverpäckchen ordentlich Emissionen ein, da sie nicht gekühlt werden müssen.

Die Bacon Bits sind ab sofort, Back-Ei und Sauce Hollandaise ab April auf [greenforce.com](https://www.greenforce.com) erhältlich. Weiteres Bildmaterial zu den Produkten finden Sie [hier](#).

Haben Sie nun Lust auf eine authentische und exklusive Spargelmenü Verkostung in unserer Münchner Showküche? Melden Sie sich gerne bei uns!

## **Über die GREENFORCE FUTURE FOOD AG:**

Die GREENFORCE FUTURE FOOD AG entwickelt und vertreibt vegane, nachhaltige Lebensmittel. GREENFORCE verfolgt mit seiner Omnichannel-Strategie und Innovationskraft die Vision, Europas führendes pflanzenbasiertes Food-Tech-Unternehmen zu werden und dabei einen messbaren Beitrag zum globalen Klima- und Tierschutz zu leisten. GREENFORCE wurde gegründet von Thomas Isermann. Er bildet gemeinsam mit Hannes-Benjamin Schmitz den Vorstand der GREENFORCE FUTURE FOOD AG.

Weitere Informationen unter: [www.greenforce.com](https://www.greenforce.com)

## **Pressekontakt**

Marie Bund  
Senior PR & Communications Manager  
E-Mail: [mbu@greenforce.com](mailto:mbu@greenforce.com)