



Pressemitteilung | Greenforce | November 2023

## Greenforce launcht pflanzliches Bio-Hack und präsentiert vegane Soulfood-Rezepte für die kalte Jahreszeit

Ich glaub, es hackt: Das Münchner Foodtech Startup **Greenforce** erweitert sein Sortiment um ein frisches **pflanzliches Bio-Hack** auf Sonnenblumenproteinbasis und präsentiert passend zur kalten Jahreszeit vegane Soulfood-Rezeptideen mit Hackfleisch, die sogar Meat Lover überzeugen.

Frikadellen, Hackbraten, Lasagne oder Spaghetti Bolognese: Mit dem neuen frischen Bio-Hack von Greenforce lässt sich eine Vielzahl klassischer Lieblingsgerichte auch vegan zubereiten. Das pflanzliche Bio-Hack enthält 64 Prozent weniger Fett als Rinderhack und hat einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt. Das Alternativprodukt wird ohne Zusatz von Soja, Palmöl und Tropenfetten hergestellt und hat den Nutri-Score A – so lassen sich künftig auch deftige Gerichte mit gutem Gewissen genießen. Die Konsistenz des veganen Bio-Hacks ist grobkörnig, Geruch und Geschmack sind herzhaft pikant und mit der jeweils richtigen Würze lässt es sich zu vielfältigen Gerichten zubereiten. Als Inspiration für eine abwechslungsreiche, vegane Winterküche präsentiert Greenforce leckere Rezeptideen mit Hackfleisch, mit denen man sowohl der Seele als auch dem Körper Gutes tut. Darunter der Rezeptklassiker Spaghetti Bolognese und Tacos aus rein pflanzlichen Zutaten sowie saisonale Gerichte wie gefüllte Kürbisse oder Kohlrouladen mit Hack.

Greenforce ist die am schnellsten wachsende vegane Marke Deutschlands im Bereich der Fleischalternativen. Das neue, in der Küche vielfältig einsetzbare Bio-Hack ist ein nächster großer Schritt des Foodtech Startups auf seiner Mission, pflanzliche Ernährung zur neuen gesellschaftlichen Norm zu etablieren und für alle zugänglich zu machen. „Hackfleisch ist nicht nur in der deutschen Küche ein sehr beliebtes und vielseitig einsetzbares Fleischprodukt. Unser pflanzliches Bio-Hack überzeugt mit authentischem Geschmack und Konsistenz und ist damit eine echte Alternative für alle, die sich bewusster ernähren möchten, ohne auf etwas zu verzichten“, so Gründer Thomas Isermann.

Erhältlich ist das pflanzliche Bio-Hack von Greenforce ab sofort als 180g-Packung zum Preis von 2,99 € (UVP) deutschlandweit bei REWE.

Die vollständigen Rezepte, hochauflösendes Bildmaterial sowie aktuelle Presseinformationen stehen unter diesem [Link](#) zum Download bereit.

## NEUPRODUKT: FRISCHES VEGANES BIO-HACK



### **VEGANES BIO-HACK**

Mit Sonnenblumenprotein

Preis: 2,99 € (UVP)

## ÜBER GREENFORCE

Gründer Thomas Isermann bildet gemeinsam mit Hannes-Benjamin Schmitz den Vorstand der GREENFORCE FUTURE FOOD AG und beschäftigt über 90 Mitarbeitende in München. Mit seiner Omnichannel-Strategie und Innovationskraft verfolgt das Foodtech Startup die Mission, pflanzliche Ernährung als gesellschaftlichen Norm zu etablieren. Zu den prominentesten Investoren zählen unter anderem der Münchner Feinkosthändler Michael Käfer, TV-Moderator Joko Winterscheidt, Fußballnationalspieler Thomas Müller oder Holger Beeck, Ex-Deutschlandchef von McDonalds. Das Münchner Unternehmen ist mittlerweile in über sechs Ländern aktiv und zählt zu den am schnellsten wachsenden plant-based Foodtech Unternehmen in ganz Europa. Innerhalb der letzten 12 Monate konnte GREENFORCE seine Retail-Präsenz stark ausbauen und ist mittlerweile bei über 14.200 Einzelhändlern (u.a. Rewe, Edeka, Müller, Kaufland, Tegut, Globus und Hit) erhältlich.