



Pressemitteilung | Greenforce | Januar 2024

Ready when you are: Greenforce launcht vegane Fertiggerichte im Glas

Pünktlich zum (veganen) Jahresstart erweitert das Münchner Foodtech Startup **Greenforce** sein Sortiment um eine neue Produktkategorie und präsentiert seine beliebten Klassiker jetzt auch als **Fertiggerichte im Glas** mit rein pflanzlichen Zutaten. Ideal, wenn's mal schnell gehen muss und um vegane Ernährung unkompliziert in den Alltag zu integrieren.

Fertig serviert in maximal drei Minuten lassen sich mit den neuen Fertiggerichten im Glas blitzschnell leckere vegane Wohlfühlgerichte auf den Teller zaubern, die eine hervorragende pflanzliche Proteinquelle sind – und das ganz ohne Soja, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Die Rezepturen für die neuen pflanzlichen Fertiggerichte stammen aus der hauseigenen Greenforce Küche und wurden dort gemeinsam mit Andreas Schinharl, Küchendirektor der Käfer Wiesn-Schänke, mit viel Liebe kreiert, verkostet und perfektioniert. Zur Auswahl stehen sechs vielfältige Gerichte mit bekannten Greenforce Klassikern auf Basis von Sonnenblumen- oder Erbsenprotein, die sich pur oder mit Beilagen genießen lassen. Darunter außergewöhnlichere Sorten wie die beliebten Köttbullar in Cremesauce, saftiges Gulasch mit Kartoffeln oder würzige Currywurst in Soße sowie Klassiker wie Hackbällchen in Tomatensauce, Bolognese oder Chili sin Carne – natürlich alles vegan. Alle Fertiggerichte im Glas von Greenforce enthalten gleichzeitig weniger Fett als das tierische Original und sind ungekühlt lange haltbar, so dass sie sich problemlos auch auf Vorrat zu Hause lagern lassen. Der Inhalt eines Glases entspricht etwa zwei Portionen. Der Launch dieser neuen Produktkategorie ist für Greenforce ein wichtiger nächster Schritt auf dessen Mission, pflanzliche Produkte zur neuen gesellschaftlichen Norm in Sachen Ernährung zu machen. Erhältlich sind die neuen pflanzlichen Fertiggerichte im Glas von Greenforce ab dem 26. Januar 2024 zum Preis von 6,99 € (UVP) online unter greenforce.com.

Neben den neuen Fertiggerichten im Glas dürfen sich Foodies außerdem auf weitere neue Produkt-Highlights in Sachen veganer Ernährung freuen: So präsentiert Greenforce seine neuen **Easy To Mix vegane Köfte** – eine pflanzliche Alternative zum orientalischen Klassiker auf Basis von Erbsenprotein, die aromatisch würzig und ähnlich rauchig schmeckt wie das Original am Spieß. Erhältlich ist das Neuprodukt ab sofort als 125 g-Packung (ergibt 375 g Köfte-Masse) zum Preis von 4,99 € (UVP) im Onlineshop. Weiterhin folgen im ersten Quartal mit den **Easy To Bake Zimtschnecken** sowie dem **Easy To Bake Cheesecake** neue süße und vegane Schmankerl zum Backen.

NEUPRODUKTE

Fertiggerichte im Glas



PFLANZLICHE KÖTTBULLAR IN CREMESAUCE

Auf Basis von Erbsenprotein
Laktosefrei
Protein- und Ballaststoffquelle
Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen

Preis: 6,99 € (UVP) / Glas



PFLANZLICHES GULASCH MIT KARTOFFELN

Auf Basis von Erbsenprotein
Hoher Proteingehalt
Ballaststoffquelle
Ohne Zusatz von Soja, Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen

Preis: 6,99 € (UVP) / Glas



PFLANZLICHE CURRYWURST

Auf Basis von Erbsenprotein
Glutenfrei
Proteinquelle
Ballaststoffquelle
Ohne Zusatz von Soja, Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen

Preis: 6,99 € (UVP) / Glas



PFLANZLICHES CHILI SIN CARNE

Auf Basis von Sonnenblumenprotein
Hoher Proteingehalt
Hoher Ballaststoffgehalt
Ohne Zusatz von Soja, Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen

Preis: 6,99 € (UVP) / Glas



PFLANZLICHE HACKBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE

Auf Basis von Erbsenprotein
Proteinquelle
Ballaststoffquelle
Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen

Preis: 6,99 € (UVP) / Glas



PFLANZLICHE BOLOGNESE

Auf Basis von Sonnenblumenprotein
Proteinquelle
Ballaststoffquelle
Ohne Zusatz von Soja, Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen

Preis: 6,99 € (UVP) / Glas

EASY TO MIX VEGANE KÖFTE



EASY TO MIX VEGANE KÖFTE

Auf Basis von Erbsenprotein
Glutenfrei
Hoher Proteingehalt
Hoher Ballaststoffgehalt
Ohne Zusatz von Soja, Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen

Preis: 4,99 € (UVP)

ÜBER GREENFORCE

Gründer Thomas Isermann bildet gemeinsam mit Hannes-Benjamin Schmitz den Vorstand der GREENFORCE FUTURE FOOD AG. Mit seiner Omnichannel-Strategie und über 90 Mitarbeitenden verfolgt das Foodtech Startup die Mission, pflanzliche Ernährung als gesellschaftliche 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 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.