



# Medienmitteilung

Datum: Zürich, 10. Juli 2018

Rubrik: News / Wirtschaft / Startup / Food-Trends / Ernährung

## Schweizer Foodtech-Startup Edamama räumt bei deutschem Innovationspreis ab

«Selbst der kritische »Löwe« Ralf Dümmel war begeistert vom leckeren Geschmack unserer Pasta aus Bio-Bohnen.»

» Benjamin Hadad  
Co-Founder von Edamama



«Die Höhle der Löwen»-Juror Ralf Dümmel kostet die innovative Bohnen-Pasta  
2. Juli 2018 | Food Innovation Awards in der Handelskammer Hamburg



Gewinner der Kategorien  
«Bester Newcomer» und  
«Bester Strategie-Pitch»



**Die perfekte Balance aus hochwertigen Proteinen, sättigenden Ballaststoffen, komplexen Kohlenhydraten und vor allem überzeugend im Geschmack – so präsentierte das Schweizer Foodtech-Startup Edamama seine Pasta-Innovation aus Bio-Bohnen der hochkarätigen Jury in Hamburg. Mit dem Sieg in den Kategorien «Bester Newcomer» und «Bester Strategie-Pitch» waren die Schweizer der grosse Gewinner des FIC 2018 Food Awards.**

Nachhaltige Insekten-Snacks oder nährstoffreiche Pasta aus Bohnen - das Food Innovation Camp bot auch dieses Jahr ausgewählten Startups eine Bühne. Rund 80 Aussteller und 2'000 Fachbesucher aus der Lebensmittelbranche, Handel und Investment kamen in der Handelskammer Hamburg zusammen, um sich mit den neuesten Lebensmittellösungen, den Ernährungstrends von Morgen und veränderten Kundenbedürfnissen zu befassen.

Das Schweizer Startup Edamama konnte sich gleich in zwei Kategorien gegen die Konkurrenz durchsetzen und gewann die mit €80'000 Mediabudget dotierten Preise «Bester Newcomer» und «Bester Strategie-Pitch». Als «Bestes Produkt» wurde der Insektenriegel Swarm ausgezeichnet und den Preis «Bestes Getränk» gab es von der Jury für die Basilikum-Ingwer-Limonade Balis.

### Nährstoffreiche Lebensmittel sind im Trend

Bereits im März konnte das Zürcher Startup die «NX Food Challenge» des deutschen Handelsriesen METRO gewinnen und darf nun seine Produkte in den Regalen ausgewählter METRO und REAL Filialen verkaufen. «Natürlich profitieren wir auch von der steigenden Nachfrage nach »Better-For-You« Lebensmitteln – sie machen dank ihrer enormen Nährstoffdichte satt, aber nicht dick», kommentieren die Jungunternehmer Fabio Matticoli und Benjamin Hadad den Erfolg bei den Fachjuroren der Startup-Förderprogramme.

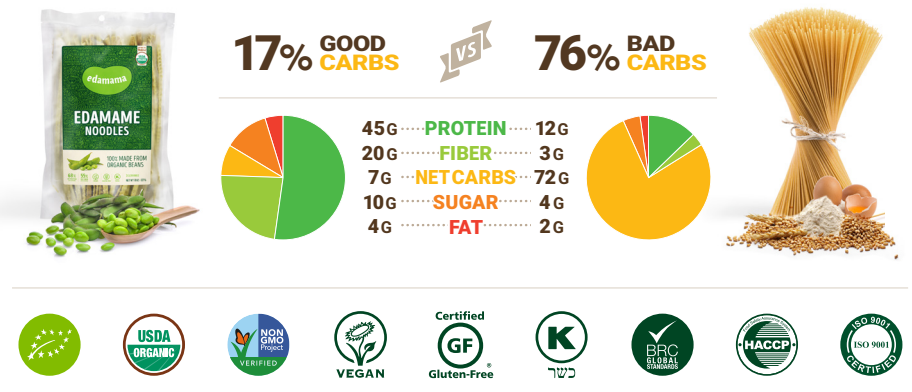
## Über Edamama

Edamama ist aus der Leidenschaft für gesunde und genussvolle Lebensmittel entstanden, die eine ausgewogene Ernährung im Alltag vereinfachen. Unsere Produkte sollen nicht nur den Magen füllen, den Körper mit essentiellen Nährstoffen versorgen, sondern auch Freude bereiten. «Eat Better Not Less» ist ein alltagstaugliches Ernährungskonzept für alle figurbewussten und diätgeschädigten Menschen, die beim Essen nicht auf Genuss verzichten wollen.

### Ohne schlechtes Gewissen Pasta essen

Unsere Pasta aus 100% Bio-Bohnen bietet Nährwerte, die jeden Fitnessstiller vor Neid erblassen lassen. Eine ausgewogene Kombination von hochwertigen Proteinen, sättigenden Ballaststoffen und komplexen Kohlenhydraten sorgen für einen balancierten Blutzuckerspiegel und ein langanhaltendes Sättigungsgefühl – ohne Heisshungerattacken.

Edamama Pasta ist rein pflanzlich, glutenfrei, und enthält kein Cholesterol. Unsere Bohnen haben den höchsten Eiweissgehalt aller pflanzlichen Lebensmittel und ihr Protein enthält alle essenziellen Aminosäuren, die der Körper für den Muskelaufbau benötigt. Durch die schonende Verarbeitung der Bohnen mit Wasserdampf bleiben besonders viele Vitamine und Nährstoffe erhalten.



### Unternehmen

Edamama wurde 2015 von den Zürchern Fabio Matticoli und Benjamin Hadad gegründet und konnte dank der Listung bei Coop (280 Filialen) und dem direkten Online-Vertriebskanal bereits über 500'000 Packungen Pasta verkaufen. Seit 2017 ist Edamama auch in Deutschland, Österreich und in den USA aktiv.

## Medienkontakt

Wir senden Ihnen gerne kostenlos Produktmuster zu.

Pressebilder und weitere Informationen zu Edamama finden Sie unter:  
<https://bit.ly/2MXiNZB>

### Benjamin Hadad

Co-Founder  
benjamin@edamama.ch  
+41 76 345 66 88

### Edamama AG

Stockerstrasse 32 | 8002 Zürich  
www.edamama.ch | [f](#) [@](#) /edamamafoods  
+41 44 463 60 60