

„Bacon Cheeseburger“ komplett vegan: Nestlé bietet alle Zutaten aus einer Hand an

Nestlé bringt vegane Alternativen zu Käse und Speck auf den Markt. Die neuen veganen Alternativprodukte werden das vorhandene Angebot der pflanzlichen Burger-Patties ergänzen. Damit ist Nestlé das erste Lebensmittelunternehmen, das die drei wichtigsten Zutaten eines „Bacon Cheeseburgers“ entwickelt und produziert, die zu 100 Prozent pflanzlich sind.

Der Lebensmittelhersteller stellt das vegane Zutatentrio für Geschäftskunden wie Restaurant- und Gastronomie-Betreiber zur Verfügung. Nestlé bietet die pflanzlichen Burger-Patties im Außer-Haus-Bereich bereits an. Das komplette Veggie-Burger-Angebot an Patty, Käse und Speck startet das Unternehmen 2020.

„Immer mehr Konsumenten suchen nach leckeren, nahrhaften und nachhaltigen pflanzlichen Alternativen, wenn sie außer Haus essen. Wir haben nun die Messlatte höher gelegt, indem wir komplett pflanzliche Zutaten für einen klassischen ‚Bacon Cheeseburger‘ entwickelt haben,“ sagte Mark Schneider, CEO von Nestlé. „Wir halten weiterhin an unserem Versprechen fest, den Verbrauchern Nahrungsmittel anzubieten, die gut für sie und gut für unseren Planeten sind.“

Nestlé will mit dem Dreierpaket für Veggie-Burger Verbraucher ansprechen, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten und vermehrt zu Lebensmitteln greifen, die aus pflanzlichen Zutaten bestehen. Alle Zutaten des Burger-Trios sorgen für das typische Geschmackserlebnis, die Konsumenten von pflanzenbasierten Alternativprodukten erwarten. Der vegane Ersatz für Cheddarkäse hat eine Textur, Schmelzbarkeit und den reichhaltigen Geschmack wie Käse aus Milch. Der vegane Ersatz für Bacon wird beim Braten knusprig und entfaltet den gleichen Geschmack wie sein Pendant aus tierischem Speck.

Das vegane Burger-Erlebnis runden die pflanzenbasierte Burger-Patties von Nestlé ab, die für die saftige, fleischähnliche Basis sorgen. Der rein pflanzliche „Bacon Cheeseburger“ weist im Vergleich zur klassischen Fleischvariante einen wesentlich geringeren Anteil an Fett sowie gesättigten Fettsäuren auf und enthält mehr Ballaststoffe. Der Veggie-Burger ist zudem cholesterinfrei. Wie das bestehende Angebot an pflanzlichen Produkten von Nestlé, haben auch die beiden Neuprodukte einen geringeren ökologischen Fußabdruck.

Die Entwicklung der veganen Käse- und Speckalternativen ist das Ergebnis der eigenen Forschungs- und Entwicklungs-Expertise sowie Technologie von Nestlé. Die neuen Produkte setzen auf eine Kombination aus natürlichen Inhaltsstoffen wie pflanzliche Proteine, Ballaststoffe und Öle. Bei der Entwicklung haben

Lebensmittelwissenschaftler und Gastronomie-Experten zusammengearbeitet, um ein maßgeschneidertes Produkt für die speziellen Koch- und Servieranforderungen in Großküchen zu kreieren.

Das Unternehmen bietet zusätzlich eine Vielzahl veganer Burger-Saucen an, um die komplett pflanzlichen Burger weiter zu verfeinern.

Die Neuentwicklung ist Teil von Nestlés Strategie, den Wandel in seinem Produktportfolio mit innovativen und nachhaltigen Angeboten zu beschleunigen. [Nestlé hat kürzlich angekündigt](#), bis 2050 ihre Netto-Treibhausgasemissionen auf null zu senken. Dazu gehört auch, mehr pflanzenbasierte Lebensmittel und Getränke anzubieten.

Nestlé hat mit dem Garden Gourmet Incredible Burger in Europa und dem Sweet Earth Awesome Burger in den USA bereits im Einzelhandel und im Außer-Haus-Bereich gestartet.

Garden Gourmet hat eine mehr als 30-jährige Tradition in der vegetarischen und veganen Küche in Europa. Die Marke bietet eine breite Palette an Fleischersatzprodukten, „veggie“ Gerichten und Zutaten an.

Nestlé USA hat Sweet Earth 2017 übernommen. Als führende Marke im Bereich der pflanzenbasierten Lebensmittel bietet Sweet Earth mehr als 60 pflanzliche Produkte an. Sweet Earth wurde 2012 gegründet und hat bisher acht Millionen Pfund pflanzliche Proteine produziert.

Contacts

Media

Christoph Meier

Tel.: +41 21 924 22 00