**NULL Fleisch. ÄCHT Schinken-Genuss**

**Herrlich zart, irrsinnig gut und rein pflanzlich!**

Wenn schon Plant-based, dann aber richtig. Über anderthalb Jahre wurde getestet und optimiert – jetzt ist es soweit! Der neue Plant-based Schinken von THE GREEN MOUNTAIN kommt endlich auf den Markt. Harmonisch perfekt abgestimmter Schinken-Geschmack, der locker mit dem Original mithalten kann. Schön angerichtet auf einer Apéroplatte oder nur puristisch mit einem Brot geniessen: der Plant-based Schinken von THE GREEN MOUNTAIN bietet super einfaches Handling und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten für jedes Bauchgefühl.

**Whoow! Einer der besten Plant-based Schinken**

Der plant-based Schinken ist das Ergebnis, eines geheimen und patentieren Herstellungsverfahren, das es ermöglicht hat, eine völlig neue Geschmacks- und Texturerfahrung zu schaffen. Das gelungene Ergebnis aus dem Hause THE GREEN MOUNTAIN kann sich sehen lassen: sensationell im Geschmack, fein gewürzt und mit originalgetreuem Biss. Einfach die hohe Schule des Schinkens!

**Manufaktur trifft Schinken-Genuss**

THE GREEN MOUNTAIN – eine Leidenschaft. In der kleinen Manufaktur wird die Vision von authentischen Plant-based Produkten jeden Tag gelebt. Der neue Plant-based Schinken wird aus ausgewählten Zutaten, auf Basis von Weizenprotein hergestellt. Weil dabei höchste Qualität an oberster Stelle steht und das Produkt seinem konventionellen Pedant zum Verwechseln ähnlich sein soll, dauerte die Entwicklung über anderthalb Jahre. Die grösste Herausforderung lag darin, die Konsistenz und den Biss wie beim Original hinzubekommen.

Neuigierig? Ab sofort gibt`s den einmaligen Schinken in der Kühltheke von ausgewählten Coop-Filialen. Einfach probieren und geniessen.