



100% Schweizer Pflanzenprotein

THE GREEN MOUNTAIN bringt 100 % natürliche Zutaten aus der Schweiz auf die Teller. Die neuen Plant-Based Chunks aus rein Schweizer Gelberbsen-Anbau garantieren Premiumqualität.

Das Start-Up THE GREEN MOUNTAIN unterstreicht mit den neuen Plant-Based Chunks einmal mehr seine Schweizer Wurzeln. Mit ganz viel Überzeugung und Leidenschaft für eine gestärkte regionale Landwirtschaft und den besten Geschmack verkündet THE GREEN MOUNTAIN, dass die Plant-Based Chicken Chunks und die Plant-Based Paprika Chunks nun aus ausschliesslich Schweizer Pflanzenprotein hergestellt werden. Von den Feldern – direkt auf den Teller. Ein perfektes Beispiel, wie hochwertige Lebensmittel regional hergestellt werden können und dabei so nachhaltig wie möglich agiert wird.

Es lohnt sich: Schritt für Schritt nachhaltiger

THE GREEN MOUNTAIN Geschäftsführer Werner Ott ist sichtlich stolz auf das weiterentwickelte Produkt, das es ab Anfang September in der Schweiz zu kaufen gibt. "Unsere neuen Swiss Chunks bestehen aus 100 % natürlichen Zutaten, die ausschliesslich in der Schweiz angebaut wurden. Es ist uns ganz wichtig, dass wir die Wertschöpfungskette von Beginn an in der Schweiz durchlaufen können. Unsere Manufaktur ist Garant für vollmundige und abwechslungsreiche, fleischlose Küche. Gemeinsam mit unseren Kunden wollen wir den Unterschied machen. Die neuen Swiss Chunks markieren einen entscheidenden Schritt in unserer Mission, hochwertige Lebensmittel auf nachhaltige Weise herzustellen und dabei zu 100 % regional zu agieren". Um die beste Qualität zu garantieren, hat das Team von THE GREEN MOUNTAIN seine neuen Produkte einem besonderen Härtetest unterstellt. Der Schweizer Spitzenkoch und Kochweltmeister Mario Garcia hat die Schweizer Chunks als einer der ersten getestet und war begeistert von ihrer Textur, dem Geschmack und ihrer vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.

Mehr geht nicht - 100 Prozent Schweizer Anbau

Die Manufaktur aus Landquart holte sich mit ihren Premiumprodukten schon zahlreiche Preise. Etwas schmeckte den Schweizer Pionieren bislang aber noch nicht so recht. Rohstoffe wie Soja-, Weizen- und Erbsenproteine – die Basis für pflanzliche Fleischimitate – werden in

der Schweiz kaum angebaut und verarbeitet und müssen daher importiert werden. Der Anbau von Eiweisserbsen ist in der Schweiz etabliert und sowohl Know-How als auch Infrastruktur sind vorhanden. Allerdings liegt bei Proteinerbsen aktuell der Fokus noch auf dem Anbau für Tierfutter. Mit genügend Projekten wie den Plant-Based Chunks von THE GREEN MOUNTAIN kann mehr Augenmerk auf die Lebensmittelproduktion mit regionalen Proteinerbsen gelegt werden und der Absatzkanal für Bauern aus der Umgebung kann attraktiv gestaltet werden.

Medienkontakt

Markus Amann Tel. +41 58 895 95 72

markus@thegreenmountain.ch

Alle weiteren Informationen zu THE GREEN MOUNTAIN: www.thegreenmountain.ch