



PRESSEMITTEILUNG

NULL FLEISCH. ÄCHT INNOVATIV.

Die ersten plant-based Wings mit würziger „Haut“

- Neuheit im plant-based Segment: THE GREEN MOUNTAIN Wings mit pflanzlicher „Poulethaut“
- Knusprig, saftig, würzig – egal ob gegrillt oder gebraten
- Erhältlich seit April in der Schweiz bei Coop

Landquart – April 2025. Mit den plant-based Wings setzt THE GREEN MOUNTAIN neue Massstäbe im Segment der plant-based Produkte. Pünktlich zur Grillsaison präsentiert die Schweizer Manufaktur eine rein pflanzliche Alternative zu Chicken Wings. Das Besondere: Sie sind mit einer würzigen „Haut“ überzogen, die eine exakte pflanzliche Kopie von Poulethaut ist. Diese wird beim Braten und Grillen ebenso knusprig wie das fleischliche Pendant. Erhältlich sind die plant-based Wings seit April bei Coop.

Flügeli vom Poulet erfreuen sich als Snack und Grillgericht besonderer Beliebtheit. Den Plant-based-Expert:innen von THE GREEN MOUNTAIN ist es nun als Ersten gelungen, eine Poulethaut rein pflanzlich zu kreieren. Diese überzieht die neuen plant-based Wings der Schweizer Manufaktur, die gleich drei Proteine als Basis haben (Weizen-, Soja- und Erbsenprotein). Mit einer feinwürzigen Marinade werden die Wings beim Braten und Grillen aussen knusprig und bleiben innen saftig-zart. In Geschmack, Konsistenz und Zubereitung punkten sie so bei Geniesser:innen.

Von der hohen Schweizer Qualität der Produkte können sich Käufer:innen schon im Supermarkt überzeugen: Das grosse Sichtfenster der aufmerksamkeitsstarken grünen Verpackung mit den ikonischen Bergen gibt den Blick auf die köstlichen plant-based Wings frei und macht Appetit auf die Neuheit im Kühlregal.



Hinweise für die Redaktion

Die THE GREEN MOUNTAIN plant-based Wings (225-Gramm-Packung, fünf Stück) sind seit KW 14 im Kühlregal bei Coop zu finden.

Über THE GREEN MOUNTAIN:

Bei THE GREEN MOUNTAIN dreht sich alles um NULL Fleisch und ÄCHT Gnuss. Die junge Marke aus der Schweiz entwickelt seit 2019 mit Leidenschaft pflanzliche Alternativen zu Fleisch, die dem Original in Aussehen, Geschmack und Textur die Stirn bieten können. Hier trifft Schweizer Qualitätsbewusstsein auf Genuss, Innovation und Nachhaltigkeit. Eins steht dabei immer im Fokus: das Produkt. Unverfälscht, originalgetreu, plant-based – für echten Genuss ohne das Gefühl von Verzicht. Perfekt für Flexitarier:innen, die gerne etwas Neues ausprobieren möchten und auf Geschmackserlebnisse von höchster Qualität Wert legen. THE GREEN MOUNTAIN. NULL Fleisch. ÄCHT geniessen.

Pressekontakt:

THE GREEN MOUNTAIN

Philip Fröwis

Tel.: +41 58 895 97 97

E-Mail: philip@thegreenmountain.ch