**Null Fleisch. Ächt vielseitig!**

**The Green Mountain Plant-based Geschnetzeltes mit 100 % natürlichen Zutaten.**

Gemäss dem anhaltenden Trend zur fleischreduzierten Ernährung bringt THE GREEN MOUNTAIN nun Plant-based Geschnetzeltes auf den Foodservice-Markt, das aus 100 % natürlichen Zutaten besteht, vegan-zertifiziert ist und natürlich der gewohnten Markenqualität entspricht. Es handelt sich dabei um eine Weiterentwicklung der Chicken Chunks mit verbesserter Rezeptur und neuem Schnitt. Das neue Geschnetzelte hat einen feinen Geschmack, bietet einen gleich hohen Proteingehalt wie das fleischige Original und weist ausserdem den Vorteil der geringeren Umweltbelastung auf – Null Fleisch. Ächt Genuss.

**Ächt flexibel**

Das Plant-based Geschnetzelte begeistert durch eine leicht faserige, an Hühnchen erinnernde Konsistenz und einen milden Geschmack. Durch die besondere Struktur nimmt es Saucen und Marinaden besonders gut auf und lässt sich somit ganz individuell verfeinern. So kann das Plant-based Geschnetzelte vielseitig zum Beispiel für Saucengerichte, Tacos, Wraps und verwendet werden. Rezeptideen mit monatlich aktualisiertem Klima-Score und Nutri-Score für das THE GREEN MOUNTAIN Plant-based Geschnetzelte gibt es kostenfrei in der Rezeptdatenbank von Hilcona Foodservice.

**Null Nonsense**

Beschränkt wird sich bei den Zutaten auf das Wichtigste: 100 % natürliche Zutaten, ohne Zusatzstoffe, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Aromen. Dank IQF-Technologie (Individual Quick Freezing) kann immer exakt die benötigte Menge entnommen werden, sodass langfristig Food Waste reduziert werden kann. Apropos Waste: Die Verpackung besteht aus einem Monomaterial und ist vollständig recyclebar.

Das Plant-based Geschnetzelte wird ab Mai im 1500g Schmuckbeutel, bzw. 2x1500g pro Karton erhältlich sein – tiefgefroren, um optimale Frische zu gewährleisten und exklusiv im Grosshandel.

**THE GREEN MOUNTAIN**

Seit 2019 dreht sich bei THE GREEN MOUNTAIN alles um NULL FLEISCH und ÄCHT GENUSS. Die Marke aus der Schweiz entwickelt mit Leidenschaft pflanzliche Alternativen zu Fleisch. Tief verwurzelt in Graubünden am Fusse des Vilans trifft Schweizer Qualitätsbewusstsein auf Naturverbundenheit. Dabei kommen vor allem möglichst regionale Zutaten zum Einsatz. Immer im Fokus: Ein unverfälschtes Geschmackserlebnis für alle am Tisch ohne das Gefühl von Verzicht.