



PRESSEINFORMATION

Neuprodukt bei Simply V: Pastagenuss

Eine echte pflanzliche Alternative zu würzigem Hartkäse

Oberreute, den 15. April 2019 – Mit dem Simply V „Pastagenuss“ hat die E.V.A. GmbH es geschafft: Eine würzige Käsealternative auf pflanzlicher Basis, die ihrem Vorbild Parmesan in nichts nachsteht. Damit ist das Unternehmen seinem Ziel einen Schritt näher, mit einfach leckeren pflanzlichen Produkten zu einer abwechslungsreichen, genussvollen Ernährung beizutragen.

Experten sind sich einig, dass der pflanzliche Anteil in unserer Ernährung deutlich höher liegen sollte. Unserer Gesundheit und auch unserer Umwelt zuliebe. Kein Fleisch zu essen oder den Konsum einzuschränken fällt vielen noch leicht, doch bei Milchprodukten wie Käse sieht es häufig anders aus. Auf sein Käsebrot möchte kaum jemand verzichten, auch nicht auf den überbackenen Auflauf und erst recht nicht auf den geriebenen Parmesan über den Nudeln.

Ausgereiftes Know-how, das man schmecken kann

Damit pflanzliche Alternativen zu Käse echte Alternativen sein können, müssen sie vor allem eins: schmecken! Diesem Ziel hat sich die E.V.A. GmbH verschrieben, die unter der Marke Simply V einfach leckere Produkte herstellt. Erfahrene Käsefachleute widmen sich in dem Werk in Oberreute ganz dem Geschmack und der Konsistenz und tüfteln so lange, bis alles stimmt. So auch beim neuen Pastagenuss, der es geschmacklich mit würzigem Käse aus Kuhmilch wie Parmesan aufnehmen kann. Der Simply V Pastagenuss erweitert das bisherige Angebot der E.V.A. GmbH um eine kräftige Alternative zu lange gereiftem Hartkäse und verleiht nicht nur Nudelgerichten das perfekte Finish.

Eine Bereicherung für ALLE

Die Basis für den Simply V Pastagenuss bilden Mandel und Kokosöl. Er wird ohne Soja und ohne Palmöl hergestellt. Da er 100 % pflanzlich und somit milchfrei ist, ist er auch frei von Milcheiweiß und Laktose. Menschen mit entsprechenden Unverträglichkeiten oder Allergien können ihn beschwerdefrei genießen, das schließt auch Betroffene einer Phenylketonurie (PKU) mit ein. Da bei der Herstellung keine glutenhaltigen Zutaten verwendet werden, ist er ebenso beim Vorliegen einer Zöliakie ein geeignetes Lebensmittel.

Typisch italienischer Genuss in vielen Varianten

Pasta, Pizza, Risotto, Bruschetta, Salat und vieles mehr – der Simply V Pastagenuss veredelt mit seiner fein-würzigen Note zahlreiche Gerichte. Bereits fertig gerieben kann man ihn einfach über das Gericht der Wahl streuen und es sich schmecken lassen. Die simple Anwendung und der überzeugende Geschmack machen es für jeden ganz einfach, mehr pflanzliche Lebensmittel in den Speiseplan einzubauen und den Konsum tierischer Produkte zu reduzieren.



Bildunterschrift: Der neue Simply V Pastagenuss – für Pasta, Pizza, Risotto, Bruschetta, Salat u.v.m.
(Foto: Simply V)

Produktinformationen

Lebensmittelzubereitung mit Mandelerzeugnis, fein gerieben

Zutaten: 42% Mandelerzeugnis (Wasser, davon 14% **Mandelprotein** (50% Protein)), Stärke, Kokosnussöl, Aroma, Salz, Sonnenblumenprotein, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, färbendes Lebensmittel (Konzentrat aus Karotte und Apfel)

Kann Spuren von weiteren Schalenfrüchten enthalten.

Nährwerte je 100 g

Energie: 1314 KJ (315 kcal)
Fett: 18 g
davon gesättigte Fettsäuren 16 g
Kohlenhydrate: 34 g
davon Zucker: 0,6 g
Eiweiß: 3,6 g
Salz: 2,3

Über die E.V.A. GmbH

Unter der Marke Simply V entwickelt, produziert und vermarktet die E.V.A. GmbH seit Mai 2015 milchfreie Käse-Alternativen auf pflanzlicher Basis. Die Gesellschaft mit Sitz in Oberreute verfügt über ein ausgereiftes Know-how in der Käseherstellung und hat den Anspruch, die Ernährung von gesundheitsbewussten Genießern und Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten mit einfach leckeren Produkten zu bereichern. Zum Sortiment von Simply V gehören der Streichgenuss in drei Sorten (Natur, Kräuter, Bunte Paprika), Genießerscheiben in vier Sorten (Würzig, Natur, Kräuter, Paprika-Chili) sowie der Reibegenuss und der Pastagenuss. Im Segment der Käse-Alternativen ist Simply V in Deutschland Marktführer mit einem Anteil von über 70 Prozent. Mit ihrem Ziel, eine möglichst vielfältige Auswahl an pflanzlichen Produkten zu schaffen, möchte die E.V.A. GmbH auch zu mehr Nachhaltigkeit beitragen.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51
E-Mail: fischer@kommunikationpur.com