



Ab Mitte Dezember verfügbar:

Little Lunch revolutioniert drei Suppenklassiker: Erbsen- und Gulaschsuppe sowie Hühner-Nudel-Topf jetzt auch plant-based!



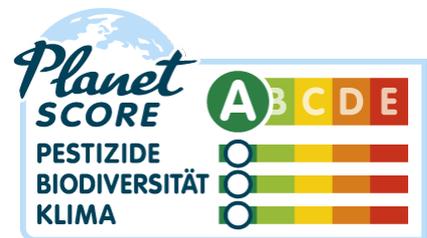
Bremen, im Oktober 2023 Little Lunch unterstützt eine planetenfreundliche Ernährung und damit auch das schnelle Erreichen des ‚Peak Meat‘*, also des Zeitpunkts, an dem in Europa und Nordamerika der Verzehr tierischer Proteine zurückgeht. Der Bio-Suppen Marktführer** veganisiert beliebte traditionelle Suppen- und Eintopfklassiker. Ab Mitte Dezember gibt es drei deutsche Lieblingsgerichte vegan und ungekühlt im Little Lunch Online-Shop und ab Januar 2024 im Supermarktregal: die Little Lunch **Erbsensuppe** mit herzhafter veganer Speckalternative auf Soja-Basis, die Little Lunch **Gulaschsuppe** und den Little Lunch **Hühner-Nudel-Topf** mit jeweils leckeren Chunks aus Erbsen-Fababohnenprotein.

Die drei neuen plant-based Suppen- und Eintopfklassiker von Little Lunch revolutionieren das fleischlastige konventionelle Regal mit leckeren veganen Alternativen in Bio-Qualität.

0 % Fleisch, aber 100 % Geschmack lautet das Versprechen von Little Lunch - für alle, die den deftigen Geschmack von Fleisch und Wurst lieben, aber weniger davon konsumieren und der Umwelt etwas Gutes tun möchten. Und für diejenigen, die nach einer stressfreien und gesunden Ernährung im Alltag z. B. für die Mittagspause suchen, bleibt es wie gewohnt bei der praktischen Verwendung: Glas aufschrauben, aufwärmen, loslöffeln!

Planet-Score zur transparenten Orientierung

Auf den Etiketten befindet sich zudem neu das Planet-Score-Label, welches den neuen Little Lunch Sorten in den Kategorien Pestizide, Biodiversität und Klima jeweils ein sehr gutes Triple A bescheinigt. Das Planet-Score-Label ermöglicht die verbindliche Kennzeichnung von Nachhaltigkeitsaspekten auf Lebensmitteln und kommt damit dem Wunsch von Konsument:innen*** nach einer klaren Orientierungshilfe für einen nachhaltigen Einkauf nach. Diese Orientierung hilft Verbraucher:innen, einen echten Beitrag zum ökologischen Wandel bei Lebensmitteln und in der Landwirtschaft zu leisten und gegen den Rückgang biologischer Vielfalt aktiv zu sein.



Quellen:

* Boston Consulting Group (BCG) & Blue Horizon report Food for Thought - The Protein Transformation: “Europe and North America would reach “peak meat” by 2025, and then the consumption of animal protein in those markets would actually begin to decline.” (2021, <https://www.bcg.com/publications/2021/the-benefits-of-plant-based-meats>)

** IRI, Fertiggerichte Nass + Trocken, Umsatz/ Marktanteile MAT Aug 22

*** Verbraucherzentrale Bundesverband (2020), <https://www.vzbv.de/meldungen/nachhaltige-ernaehrung-braucht-die-richtigen-rahmenbedingungen>



100 % bio und natürlich lecker!



Auch für die neuen veganen Lieblingsklassiker gilt: Die Zutaten bestehen zu 100 % aus biologischem Anbau, auf jegliche künstliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe sowie industriellen Zucker wird verzichtet. Sie sind 18 Monate ungekühlt haltbar. Hinzu kommt eine umweltfreundliche und praktische Verwendung: Die Suppen können einfach erwärmt und direkt aus dem Glas gelöffelt werden, so vermeidet man zusätzliches Geschirr. Anschließend können die Little Lunch Gläser, bestehend aus 60 % Altglas, via Glascontainer recycelt werden. Der Versand für Bestellungen über den Onlineshop erfolgt klimaneutral (mit DHL Go Green).

Die neuen veganen Little Lunch Suppen- und Eintopfklassiker – Gulaschsuppe, Erbsensuppe und Hühner-Nudel-Topf – sind zum Preis von je 3,89 Euro (UVP, 350-g-Glas) ab Mitte Dezember 2023 im Onlineshop unter www.littlelunch.com und ab Januar 2024 deutschlandweit im Handel erhältlich.

Das plant-based Klassiker-Trio im Überblick



Sowas wie Gulaschsuppe vegan (350 g UVP 3,89 Euro)

Zutaten: Wasser, passierte Tomaten 14 %, Kartoffeln* 12 %, rote Paprika* 11 %, Zwiebeln*, Sellerie*, Traubensaft aus Traubensaftkonzentrat*, Erbseneiweiß*, Rapsöl*, Reisgrieß*, Kidneybohnen* getrocknet, Meersalz, Paprika*, Stärke*, Fababohne-eiweiß*, Weißweinessig*, Petersilie*, Knoblauch*, Majoran*, Thymian*, Kreuzkümmel*, Salz, Chili*, Lorbeer*, Rauch.*

Eines der Lieblingsgerichte der Konsument:innen, jetzt auch als pflanzenbasierte Variante mit pflanzenbasierter Fleisch-Alternative aus Erbsen-Fababohnenprotein - herzhaft und lecker.



Sowas wie Hühner-Nudel-Topf vegan (350 g, UVP 3,89 Euro)

Endlich wieder da ABER mit pflanzenbasierter Huhn-Alternative aus Erbsen-Fababohnenprotein – Unser Hühner-Nudel-Topf, mit klarer Brühe und Suppengemüse.



Erbsensuppe vegan (350 g, UVP 3,89 Euro)

Zutaten: Wasser, Erbsen 31,5 %, Karotten* 8,5 %, Kartoffeln* 6,5 %, Zwiebeln*, Sellerie*, Sonnenblumenöl*, Sojaprotein* 1,9 %, Reisgrieß*, Stärke*, Meersalz, Petersilie*, Knoblauch*, Essig*, Salz, Kräuter*, Gewürze*, Pfeffer*, Kümmel*, Lorbeer*, Rauch.*

Einer der beliebtesten deftigen Suppenklassiker kommt zurück – herzhaft Erbsensuppe mit veganer Speckalternative auf Soja-Basis. Unwiderstehlich lecker.

Zutaten: Wasser, Karotten 14 %, Hartweizengrieß*, Lauch* 3,5%, Sellerie* 2,6 %, Zwiebeln* 2,6 %, Sonnenblumenöl*, Erbsenproteinkonzentrat* 1,6 %, Meersalz, Petersilie*, Fababohnenproteinkonzentrat* 0,4 %, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, Pfeffer*, Liebstöckelwurzel*, Muskatnuss*, Kurkuma*, Schabzigerklee*, Majoran*, Pastinaken*, Knoblauch*, Liebstöckelblatt*, Salz.*

***aus kontrolliert biologischer Erzeugung**



Über Little Lunch: Die Revolution der Mittagspause.

Natürlich, lecker und schnell zubereitet soll sie sein, die perfekte Mahlzeit – ein Satt- aber kein Vollmacher. Mit dieser Mission, die Mittagspause zu revolutionieren, gründeten die Brüder Denis und Daniel Gibisch 2014 Little Lunch und brachten ihre ersten Bio-Suppen auf den Markt. Die Teilnahme am TV-Format „Die Höhle der Löwen“ brachte ein Jahr später den Durchbruch. Mittlerweile ist das Produktsortiment um Bio-Fertigsaucen, Bio-Brühen- und Bio-Fonds angewachsen. Dabei finden ausschließlich ausgewählte Zutaten aus 100 % ökologischem Anbau den Weg ins recyclingfähige und aus 60 % Altglas bestehende Glas. Dies kann direkt als praktische Suppenschüssel dienen und spart weiteren Geschirreinsatz. Raffinierte Rezepturen kombiniert mit langer Haltbarkeit und einer unkomplizierten, da ungekühlten Lagerung machen den Unterschied – ganz ohne Aromazusätze, Farb- oder Konservierungsstoffe. Mit dieser Formel schaffte es Little Lunch, sich als Marktführer im Bereich Bio-Suppen- und -Eintöpfe zu positionieren. #littlelunchsoup

Seit 2020 gehört Little Lunch zur Allos Hof-Manufaktur (gegründet 1974), die sich mit „Food for Biodiversity“ für den Erhalt biologischer Vielfalt einsetzt. Die Allos Hof-Manufaktur hat den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2023 im Transformationsfeld Biodiversität gewonnen. Mit weiteren nachhaltigen Marken wie Allos, Cupper Teas, Tartex oder Whole Earth erfüllt sie höchste Sozial- und Umweltstandards, ist B Corp zertifiziert (Rezertifizierung 2022 mit 116,5 Punkten) und gehört zu den führenden Herstellern von vegetarisch-biologischen Lebensmitteln in Deutschland.

Mehr Informationen gibt's auf www.littlelunch.com, auf www.facebook.com/littlelunchsoup und auf www.instagram.com/littlelunchsoup

Little Lunch ist auch im eigenen Onlineshop erhältlich: www.littlelunch.com

Pressekontakt

Kerstin Altmann | FLUENT AG | kerstin.altmann@fluent.ag | T: +49 40 22 63 68 211
Martina Peters | FLUENT AG | martina.peters@fluent.ag | T: +49 40 22 63 68 211