



Für noch mehr Nachhaltigkeit am Abendbrottisch:

Die neuen veganen Tartex Bio-Feinkostsalate – Wie Geflügelsalat und Wie Heringssalat



Bremen, im Dezember 2023 Für noch mehr Abwechslung auf dem Abendbrottisch sorgen ab Februar 2024 zwei neue vegane Bio-Feinkostsalate. Erstmals verwandelt Tartex die beliebtesten Sorten Deutschlands – Geflügelsalat und Heringssalat – mit Erbsen- und Fababohnenstückchen bzw. Räuchertofu in vegane Bio-Alternativen. Für noch mehr Vielfalt – und für noch mehr Nachhaltigkeit – auf dem Abendbrottisch.

Der vegane Wie Geflügelsalat ist fruchtig-cremig mit Mango, Mais, Lauch und Curry abgeschmeckt, pflanzliche Proteinquellen sind Erbsen- und Fababohnenstückchen. Der vegane Wie Heringssalat hat das beliebte Ersatzprodukt Räuchertofu als Basis und ist mit Roter Beete, Gurke, Zwiebeln und Dill verfeinert. Durch die feine Komposition der Zutaten haben beide Salate einen vertrauten Geschmack und auch eine Konsistenz, die den bekannten Klassikern in nichts nachsteht. Neben Bio-Zutaten sprechen noch zwei weitere Vorteile für die veganen Tartex Feinkostsalate: Sie sind ungeöffnet 15 Monate ungekühlt haltbar.

Wie alle Tartex Abendbrotaufstriche sind auch die beiden neuen veganen Bio-Feinkostsalate nicht nur besonders lecker, sondern auch ohne Zugabe von Zusätzen, Geschmacksverstärkern und Farb- und Aromastoffen. Das Abendbrot ist schnell zubereitet und sie bieten für jeden Geschmack am geselligen Tisch eine leckere Auswahl.

Die veganen Tartex Bio-Feinkostsalate (MHD 15 Monate) sind jeweils zum UVP von 3,49 Euro (165-g-Glas) ab Februar 2024 im deutschen Handel erhältlich.

Neben Geschmack setzt Tartex auf nachhaltige Verpackungen

Knapp drei Viertel der Verbraucher legen Wert auf eine nachhaltige Verpackung.* Diesem Wunsch kommt Tartex schon seit langem nach: So enthalten die Schraubdeckel der Gläser weder Weichmacher noch PVC, das Glas besteht zu 60 % aus recyceltem Altglas. Die Etiketten sind aus Papier und werden mit veganem, lösemittelfreiem Kleber befestigt. Und das Gute ist: Das liebevoll designte Markenglas stellt man sich einfach gerne auf den Tisch!

* Quelle: Simon-Kucher & Partners: Nachhaltige Produktverpackungen, März 2021

Tartex



Veganer Feinkostsalat Typ Geflügelsalat mit Erbsen-Fababohneneiweißerzeugnis in fruchtiger Currycreme (165 g, UVP 3,49 Euro)

Zutaten: Erbsen-Fababohneneiweißerzeugnis 14,5 % geweicht (Wasser, Erbseneiweiß* 5,3 %, Fababohneneiweiß*, Salz), Wasser, Rapsöl*, Mangos* 8 %, Mais*, Lauch* 7 %, Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat* 7 %, Sellerie*, Ananas* 5,5 %, Zwiebeln*, Sonnenblumenkerne*, Rohrzucker*, Branntweinessig*, Zitronensaftkonzentrat*, Sojasauce* (Wasser, Sojabohnen*, Salz), Meersalz, Maisstärke*, Reisgrieß*, Curry* 0,7 % (Paprika*, Koriander*, Ingwer*, Kurkuma*, Bockshornklee*, Knoblauch*, Chili*, Zimt*, Kümmel*, Muskatnuss*, Piment*, Fenchel*, Dill*), Verdickungsmittel* (Guarkernmehl*, Johannisbrotkernmehl*), Knoblauch*, Paprika*, Kurkuma*, Pfeffer*, Liebstöckel*, Fenchel*, Bockshornklee*.*



Veganer Feinkostsalat Typ Heringssalat mit Räuchertofu und Roter Bete (165 g, UVP 3,49 Euro)

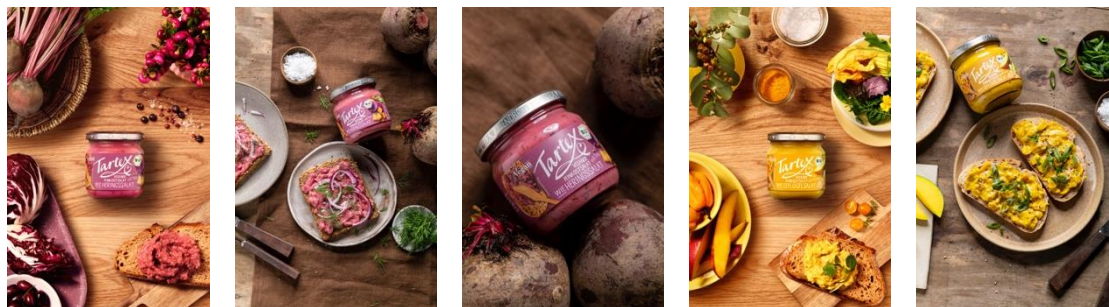
Zutaten: Räuchertofu 19 % (Sojabohnen*, Wasser, Salz, Koagulationsmittel: Magnesiumchlorid, Holzrauch), Wasser, Rote Bete* 10 %, Apfel*, Gurke*, Zwiebeln*, Rapsöl*, Sonnenblumenkerne*, Rote Beete Saftkonzentrat* 3,4 %, Kichererbsen*, Branntweinessig*, Zitronensaftkonzentrat*, Reisgrieß*, Meersalz, Maisstärke*, Rohrzucker*, Dill* 0,8 %, Petersilie*, Verdickungsmittel* (Guarkernmehl*, Johannisbrotkernmehl*), Knoblauch*, Pfeffer*, Liebstöckel*.*

** Aus ökologischem Landbau. Hergestellt in Deutschland.*

Im Überblick

UVP:	3,49 Euro
Verkaufsverpackung:	165-g-Glas
Sorten:	Tartex veganer Feinkostsalat mit Erbsen-Fababohneneiweißerzeugnis bzw. Räuchertofu Wie Geflügelsalat und Wie Heringssalat
Verkaufszeitraum:	national ab Februar 2024 (vorbehaltlich Verfügbarkeit im einzelnen Markt)

Das weitere Tartex Bildmaterial zu den veganen Bio-Feinkostsalaten:





Über Tartex: Tartex liebt Abendbrot.

Seit 1942 steht Tartex für herzhaft-pflanzliche Abendbrot-aufstriche. Seitdem bringt Tartex Familien zum gemeinsamen Abendbrot zusammen und macht es ein bisschen besser: gesünder, nachhaltiger und vor allem abwechslungsreicher. Denn mit der großen, bunten Vielfalt an natürlichen Brotaufstrichen kommt mit Tartex auch immer leckerer Genuss in bester Bio-Qualität auf den Abendbrottisch. Tartex Abendbrot-aufstriche werden aus möglichst vielen alternativen Zutaten hergestellt, um eine breite Palette an Geschmacksrichtungen – von einfachem Gemüse bis hin zu aufregenden Kombinationen und verschiedenen Texturen – zu bieten. Alle Zutaten stammen immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Ganz ohne den Einsatz von Pestiziden, chemischen Düngemitteln oder Gentechnik. Darüber hinaus verzichten die Tartex Produkte auf künstliche Zusätze, Geschmacksverstärker sowie Farb- und Aromastoffe. #tartexliebtabendbrot

Tartex gehört zur Allos Hof-Manufaktur (gegründet 1974), die sich mit der Mission „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, Little Lunch, Copper Teas oder Whole Earth erfüllt sie höchste Sozial- und Umweltstandards, ist B Corp rezertifiziert (2022 mit einem Score von 116,5) und gehört zu den führenden Herstellern von vegetarisch-biologischen Lebensmitteln in Deutschland.

Weitere Informationen auf www.tartex.de

Noch mehr Tartex News:

www.facebook.com/tartex.de

www.instagram.com/tartex_de/

Pressekontakt:

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

Jessika Thurn | FLUENT AG | jessika.thurn@fluent.ag | T: +49 40 22 63 68 211