



Freitag, 28. Juli 2017

Pressemitteilung:

Cremajo – wie Mayo, aber ohne Ei

Flexibel wie ein Flexitariar, solidarisch wie ein Veganer, anspruchsvoll wie ein Gourmet

Starck's Food International GmbH hat die vegane Mayonnaise Cremajo entwickelt und präsentiert diese im Rahmen der HanseLife an ihrem Stand auf der BBQ Landesmeisterschaft Bremen vom 9. September bis 10. September 2017 vor der Halle 7.

Cremajo enthält 20 oder 40 Prozent Fett. Der Geschmack, die Konsistenz und der Geruch entsprechen herkömmlicher Mayonnaise. Cremajo enthält vorteilhaftere Nährwerte und ist frei von Laktose, Gluten und geschmackbeeinträchtigenden Stoffen wie Soja-, Erbsen- oder Bohneneiweiß.

Eine klassische Mayonnaise besteht zum größten Teil aus Öl und Wasser. Um eine Verbindung dieser beiden Stoffe herzustellen, wird ein „Bindemittel“ (Emulgator) benötigt. Dieses besteht zum größten Teil aus Ei. Auf dieses „Bindemittel“, das meistens aus einer industriellen Hühnerzucht stammt, wird bei Starck's Food verzichtet.

Erhältlich ist die Cremajo für Endkunden und Großkunden in 280, 330 und 475 ml Gläsern und in Eimern mit Größen von 2,5, 5 und 10 Kilogramm.

Das Sortiment der Starck's Food International GmbH wird stetig weiterentwickelt und vergrößert.

Weitere Informationen zur Cremajo finden Sie im Internet unter www.starcksfood.de. Bei Rückfragen oder Anmerkungen schreiben Sie an mail@starcksfood.de.

(1.223 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Kontakt:

Starck's Food International GmbH
Jessica Czerwonka
Bernhard-Nocht-Straße 113, 20359 Hamburg
E-Mail: j.czerwonka@starcksfood.de
Telefon: 040 – 522995533