

Nachhaltig und köstlich: EAT HAPPY präsentiert veganes Fisch-Sushi

EAT HAPPY, der führende Anbieter für asiatische Convenience-Produkte, erweitert sein Sortiment um veganes Fisch-Sushi. Die neuen Produkte, darunter Lachs auf Basis von Tapiokastärke und Thunfisch aus pflanzlichen Ölen, bieten eine schmackhafte Alternative für Sushi-Liebhaber, die sich vegan ernähren. Erhältlich bei REWE und Spar, möchte EAT HAPPY mit dieser Innovation den nachhaltigen Genuss fördern.

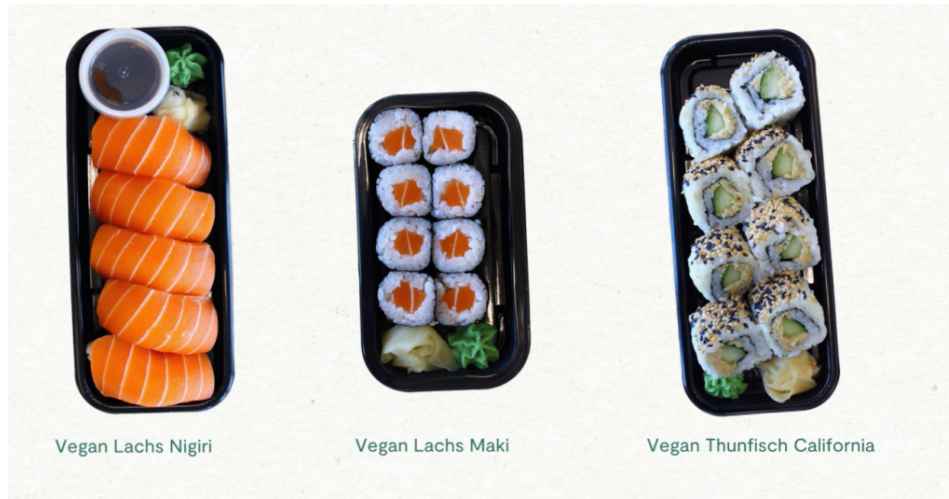


(©Eat Happy)

Mit drei neuen Top-Produkten liegt EAT HAPPY im Trend veganer Ernährung: Für alle Menschen, die keinen Fisch essen, aber dennoch nicht auf Sushi verzichten wollen, gibt es ab sofort vegane Fisch-Produkte. Lachs auf Basis Tapiokastärke und Thunfisch aus pflanzlichen Ölen und pflanzlichem Protein werden in gewohnter Top-Qualität verarbeitet und zunächst einmal an vier Test-Standorten bei REWE und Spar als veganes Sushi angeboten. Damit erweitert EAT HAPPY seine schon bisher reichhaltige und innovative Produktpalette an Asia Snacks, Poke

Bowls und verschiedenstem Sushi.

Hochwertige Fisch-Alternativen: Lachs auf Basis von Tapiokastärke und Thunfisch aus pflanzlichen Ölen



(©Eat Happy)

In 50 eigenen EAT HAPPY Shops sowie in mehr als 1.000 Truhen bei Billa, Spar & Co. ist in ganz Österreich frisches Sushi in hoher Qualität und mit hochwertigen Zutaten zu finden. Drei Top-Produkte sollen nun auch alle Liebhaber veganer Ernährung überzeugen: Vegan Lachs Nigiri, Vegan Lachs Maki und Vegan Thunfisch California tragen dem Trend nach Ernährung auf rein pflanzlicher Nahrung Rechnung.

„Wir sehen den Anteil jener Menschen, die sich rein vegan ernähren, auch in Österreich ständig steigen“, so Peter Sturm, CEO EAT HAPPY Österreich. Die Gründe sind vielfältig und reichen vom Tierschutz, Umweltgedanken bis zum generellen Interesse an gesunden und rein pflanzlichen Produkten am Teller.

Sturm: „In der veganen Version unseres Sushis verwenden wir Fisch-Ersatzprodukte. Aber auch hier war es uns wichtig, der EAT HAPPY-Philosophie zu folgen und nur Top-Qualität mit einzigartigem und natürlichem Geschmack zu verwenden.“

In den vier teilnehmenden Testmärkten in Wien, Salzburg und Innsbruck werden die veganen Sushi-Produkte an einem

apfelgrünen Lollipop erkennbar sein. Nach dieser Testphase sollen die Produkte dann auch in ganz Österreich erhältlich sein.

Veganer Genuss im Fokus: EAT HAPPY fördert nachhaltiges Essen

2013 als Shop-in-Shop-Konzept für frisches Sushi und Asia-Snacks gegründet, ist EAT HAPPY heute in Deutschland Marktführer für frisches Sushi to go aus dem Supermarkt. Seit Ende 2015 gibt es Eat Happy auch in Österreich. Das frisch gerollte Sushi und weitere asiatische Spezialitäten von EAT HAPPY sind in mehr als 1.000 Standorten in verschiedenen Supermärkten österreichweit sowie an zahlreichen weiteren Standorten in Europa zu finden.

Unter der Devise „Freshly made smiles“ setzt EAT HAPPY bei allen Zutaten und Speisen auf kompromisslose Frische, Authentizität der Rezepte und fachkundige Zubereitung, um Kundinnen und Kunden mit leckeren Produkten regelmäßig ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Mehr Informationen: www.eathappy.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at