



Pressemitteilung

Schenefeld, Februar 2022

Algen-Spezialität für jeden Tag:

Brotaufstriche mit nordischen Meeresalgen

Streich mir „Meer“ aufs Brot! Die schmackhaften veganen Brotaufstriche von Viva Maris machen es möglich. Die Sorten „Hummus & Tomate“ sowie „rote Bohnen & Zwiebeln“ versprechen eine streichzarte Abwechslung auf dem Tisch. Beide Varianten sind vegan, laktose- und glutenfrei. Herzhaft und würzig im Geschmack sind sie ein leckerer Genuss auf Brot, als Dip und vieles mehr.

Viva Maris, der Spezialist für innovative Lebensmittel mit Algen, präsentiert zwei neue vegane Brotaufstriche für ernährungsbewusste Konsumenten: „Hummus & Tomate“ besticht mit seiner dezent rauchigen Note und seinem würzigen Geschmack. Der Aufstrich aus Kichererbsen, fruchtigen Tomaten und feinen Gewürzen ist besonders streichzart und liefert durch seinen Algenanteil wertvolle Mineralien. Die Variante „rote Bohnen & Zwiebeln“ aus Kidneybohnen erinnert an eine klassische Leberwurst - jedoch ohne Fleisch! Die frischen Zwiebeln und feinen Gewürze unterstreichen den kräftig würzigen Genuss. Und künstliche Zutaten kommen hier nicht ins Glas! Die veganen Aufstriche schmecken auf frischem Brot oder Knäcke, sowie auch als Dip zu Gemüse und Knabbereien. Die 180g-Gläser haben einen UVP von 3,99 Euro. Zu finden im gut sortierten Einzelhandel.

Alle Algen-Produkte von Viva Maris werden ausschließlich mit besten natürlichen Zutaten in einer besonderen Herstellungsweise regional von Hand produziert. Die Viva Maris GmbH setzt dabei bewusst auf nahe Zulieferer und verzichtet grundsätzlich auf Aromen und künstliche Zutaten. Darüber hinaus sind alle Produkte Palmöl-, Gluten-, Lupinen- und Hefe-frei – somit auch ideal für Allergiker geeignet.

Viva Maris

Über Viva Maris:

Vital, schmackhaft und nachhaltig – das sind die Produkte von Viva Maris. Zum Portfolio des innovativen Lebensmittelherstellers gehören unter anderem Bio Algen-Pasta, Bio Algen-Saucen, Bio Algen Senf-Variationen sowie Bio Energy Shots. Die Angebotspalette beinhaltet zudem mit der reinen Bio Dulse Alge ein würziges Gourmetprodukt, das Suppen, Soßen und Gemüse einen aromatischen Geschmack verleiht oder im Salat zum Einsatz kommt. Darüber hinaus führt das Unternehmen vegane Wurst-Alternativen und mit der Algen Bratwurst sogar den alleinigen Testsieger bei Öko-Test Veggie Würstchen, Ausgabe 06/2021. Alle Viva Maris Produkte werden mit reinen Algen hergestellt und sind vegetarisch – die meisten sogar vegan und Bio-zertifiziert. Das Unternehmen deckt den Bedarf an zukunftsorientierten Lebensmitteln, einer bewussten sowie nachhaltigen Ernährung ohne Ressourcen auszuschöpfen, zu verunreinigen und die Umwelt zu belasten. Weitere Informationen sowie einen Online-Shop finden Sie auf www.viva-maris.de.

Mit den Viva Maris Produkten unterstützt das Unternehmen den Verein "Mission Ozean", der Kindern und Jugendlichen die Einzigartigkeit der Meere aufzeigt und verdeutlicht, warum das Meer geschützt und bewahrt werden muss. Hierzu zählen auch die Algen, die seit Jahrtausenden unsere Gesundheit und die unseres Planeten unterstützen. Denn Algen produzieren 2/3 des Sauerstoffs für die Atmosphäre, da sie Kohlendioxid (CO₂) aufnehmen und in Sauerstoff (O₂) umwandeln. Da in der Atmosphäre zu viel CO₂ vorhanden ist, ist es von Vorteil Algen zu kultivieren, da sie so einen wertvollen Beitrag für die Umwelt leisten. Außerdem benötigen sie weder Trinkwasser, Dünger oder Antibiotika zum Wachsen. Meeressalgen sind somit eine schnell und natürlich nachwachsende Ressource.

Kontakt:

Viva Maris GmbH
Claudia Busse-Uhrig
Osterbrooksweg 51-53, 22869 Schenefeld
Tel.: 040/28475963
info@viva-maris.de

Pressekontakt:

PRaffairs GbR
Stefan Burmester
Alte Volksparkstr. 24, 22525 Hamburg
Tel.: 040/4293 47099
info@pr-affairs.de