

Pressemitteilung

Schenefeld, April 2022

Von Hand zubereitet: Vegane Algen Bratwurst von Viva Maris

Prämiertes Geschmackserlebnis für die Grillsaison ohne Fleisch

Es wird wieder wärmer, die Sonne kommt raus und damit natürlich auch die Vorfreude auf die Grillsaison. Die Bratwurst steht dabei ganz oben auf der Liste der Deutschen. Und die geht auch vegan: Die Algen Bratwurst von Viva Maris ist nicht nur Sieger im Lebensmittel-Test unter dem Motto „gesund grillen“ 2021 von Öko-Test. Sie ist das kulinarische Highlight für das vegane und nachhaltige Grillvergnügen.

Das prämierte Geschmackserlebnis von Viva Maris ist von Hand zubereitet und kommt ohne Soja, Gluten, Laktose, Palmöl, künstlichen Aromen oder Farbstoffe aus. Die veganen Wurсталternativen setzen auf hochwertige, natürliche Bestandteile, wie Erbseneiweiß und Kartoffelprotein. Für die Extraportion „Meer“ sorgt die nordische Meeresalge „Saccharina latissima“, auch bekannt als „Zuckertang“. Sie ist ein wichtiger Lieferant von Jod und Selen sowie von wertvollen Mineralien und Vitaminen.

Da weiß auch Öko-Test: Die vegane Algen-Bratwurst von Viva Maris wird Testsieger und erhält als einziges Produkt die Note „sehr gut“ – und hebt sich somit deutlich von anderen Anbietern ab. Öko-Test untersuchte insgesamt 20 verschiedene fleischfreie Wurstprodukte auf Inhaltsstoffe, Sensorik und Pestizid Belastung.

„Vegane Ernährung liegt im Trend. Immer mehr Verbraucher setzen auf eine fleischlose Alternative, auch wegen des hervorragenden Geschmacks“, weiß Claudia Busse-Uhrig, Geschäftsführerin der Viva Maris GmbH. „Die hohe Nachfrage nach unseren Produkten bestätigt uns, in unserer Arbeit höchste Standards bei der Qualität anzulegen“.

Viva Maris

Alle Algen Produkte von Viva Maris werden ausschließlich mit besten natürlichen Zutaten in einer besonderen Herstellungsweise regional produziert. „Viele Meeresalgen enthalten vitalisierende und lebensnotwendige Stoffe, die sich positiv auf den Organismus auswirken. Dies sind unter anderem Makromineralien, Spurenelemente, Aminosäuren, Vitamine oder Antioxidantien“, so Busse-Uhrig.

Die Viva Maris GmbH setzt dabei auch auf regionale Zulieferer und verzichtet grundsätzlich auf Aromen und künstliche Farbstoffe. Darüber hinaus sind sie Palmöl-, Gluten-, Lupinen- und Hefe-frei – und somit auch ideal für Allergiker geeignet.

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 puren 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 puren 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. Meeresalgen sind somit eine schnell und natürlich nachwachsende Ressource. Weitere Informationen sowie ein Shop auf www.viva-maris.de.

Viva Maris

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