

Pressemitteilung

Schenefeld, August 2022

Nach amerikanischer und skandinavischer Art

Unwiderstehliche Senf Gourmet Saucen mit nordischen Algen

Die Algen-Spezialisten von Viva Maris präsentieren ab sofort eine weitere Spezialität: Verführerische Senf Gourmet Saucen mit nordischen Algen. Die Variante nach amerikanischer Art begeistert mit einem pikanten Honig-Senf Geschmack. Nach skandinavischer Art freuen sich Verbraucher auf eine leckere Senf-Dill-Note. Auf www.viva-maris-shop.de sind ab sofort alle Viva Maris-Produkte in einem neuen Online-Shop zu finden.

Mit zwei weiteren Algen-Produkten mit dem nordischem Zuckertang macht Viva Maris die Gerichte der Verbraucher noch ein bisschen schmackhafter: Die vegane Bio Algen Senf-Dill Gourmet Sauce nach skandinavischer Art besticht mit ihrem süßlich pikanten Senf-Dill Geschmack und ist ein perfekter Begleiter auf dem Esstisch oder beim Grillen. Mit einer angenehmen würzigen Süße überzeugt die Algen Bio Honig-Senf Gourmet Sauce nach amerikanischer Art. Sie inspiriert den verwöhnten Feinschmecker bei Salaten und Gemüse, beim Grillen oder auch als Beilage oder Dip.

Beide Senf Gourmet Saucen verfeinern Gerichte im Gourmet-Stil. Wie bei allen Viva Maris Produkten sind es auch hier die auserwählten und regionalen hochwertigen Inhaltsstoffe, die den harmonischen Einklang bringen. Beide Varianten sind im 180 Gramm Glas erhältlich. Die UVP liegt bei 3,89 Euro.

Nicht nur der Zuckertang findet Einzug in die Produkte von Viva Maris. „Auch viele andere Meeresalgen enthalten vitalisierende und lebensnotwendige Stoffe, die sich positiv auf den Organismus auswirken“, so Claudia Busse-Uhrig, Geschäftsführerin von Viva Maris. „Alle unsere Algen-Produkte werden in einer besonderen Herstellungsweise regional produziert. Wir verzichten grundsätzlich auf Aromen und künstliche Farbstoffe. Darüber hinaus sind sie Palmöl-, Gluten-, Lupinen- und Hefe-frei – und 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 puren Bio Dulce 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.

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