

Hard Rock Cafe kooperiert mit Moving Mountains bei der Einführung eines auf Pflanzen basierenden, mit Lebensmitteltechnologie hergestellten Burger in Österreich

London (ots/PRNewswire) - Moving Mountains®, das Pionierunternehmen für pflanzliche Lebensmitteltechnologie, führt am 14. Juni 2019 in 23 Hard Rock Cafe-Filialen in ganz Europa, darunter in Wien in Österreich, offiziell seinen fleischlosen, blutenden Burger bei der legendären Burgerkette ein.

Der riesige, ca. 170 Gramm schwere, fleischlose blutende Burger wird in der Wiener Filiale der legendären Burgerkette eingeführt

Der mächtige, ca. 170 Gramm schwere Moving Mountains Burger, der wie Fleisch brutzelt, riecht, schmeckt und blutet, aber komplett pflanzlich ist, wird dem Menü hinzugefügt, so dass mehr Menschen in die Zukunft der Nahrung beißen können.

Das legendäre Café bietet eine klassische Portion des Burgers an, der 25 g Protein enthält: den Moving Mountains-Hamburger auf pflanzlicher Basis mit Cheddar-Käse (optional) und einem knusprigen Zwiebelring, serviert mit Blattsalat und reifen Tomaten auf einem gerösteten Brötchen, inklusive Pommes frites.

Die Partnerschaft vereint zwei Marken, die die besten und originellsten Burger auf dem Markt anbieten. Der Burger der Lebensmitteltechnologiefirma Moving Mountains bietet eine pflanzliche "Fleisch"-Option für Flexitarier, Veganer, Vegetarier und Fleischesser gleichermaßen, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen.

Simeon Van der Molen, Gründer von Moving Mountains: "Unsere Mission ist es, in neue Restaurants und Städte zu expandieren, um mithilfe der neuesten Lebensmitteltechnologie wirklich inspirierende Gerichte für Flexitarier zur Verfügung stellen zu können. Unsere Einführung im weltberühmten Hard Rock Cafe, das für seine legendären Burger bekannt ist, bescheinigt dem Moving Mountains Burger, dass er ein wirklich köstlicher Burger ist, der mit Rindfleisch konkurrieren und mit seinen 170 Gramm auch bei der Größe mithalten kann!"

Der Moving Mountains Burger

Jeder Moving Mountains Burger wird aus natürlichen Zutaten und mithilfe bahnbrechender Wissenschaft, modernsten Maschinen und der neuesten Lebensmitteltechnologie hergestellt. Der Burger imitiert Tierfleisch in jeder Hinsicht - statt Blut wird die Saftigkeit jedoch mit Rote-Beete-Saft erzielt. Weitere natürliche Inhaltsstoffe sind wohlschmeckende Austernpilze, Erbsen-, Weizen- und Sojaproteine, antioxidationsreiches Kokosöl, Hafer und die RDA von Vitamin B12.

Der 170 Gramm schwere Moving Mountains Burger hat kein Cholesterin, 25 Gramm pflanzliches Protein, ist vegan und frei von Antibiotika und Hormonen.

Moving Mountains ist ein 100 % unabhängiges Unternehmen. Das pflanzliche Fleisch von Moving Mountains benötigt weniger Land und Wasser und verursacht weniger Treibhausgasemissionen als tierisches Fleisch, und es kann daher völlig schuldfrei genossen werden.

Besuchen Sie unsere Website

[1] www.movingmountainsfoods.com Folgen Sie uns auf Twitter:
@mmountainsfoods Folgen Sie uns auf Instagram: movingmountainsfoods
Folgen Sie uns auf Facebook: [2]
www.facebook.com/movingmountainsfoods

1. <http://www.movingmountainsfoods.com/>
2. <http://www.facebook.com/movingmountainsfoods>

Finden Sie Ihr Hard Rock Cafe vor Ort: www.hardrockcafe.com

Foto -

https://mma.prnewswire.com/media/898437/Moving_Mountains_Burger.jpg

Logo -

https://mma.prnewswire.com/media/870531/Moving_Mountains_Foods_Logo.jpg

~

Rückfragehinweis:

Palm PR: 0207-871-6734

Sana.macdonald@palm-pr.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/PR134301/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0002 2019-06-11/06:00

110600 Jun 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190611_OTS0002