

## Violife-Start in Österreich

Utl.: Vegane Käse-Alternative für alle, die es köstlich, vielfältig und pflanzlich lieben =

Wien (OTS) - Violife - 100% vegan! Wer Spaß daran hat, Neues zu entdecken, kann jetzt mit Violife aus dem Vollen schöpfen. Der Pionier unter den veganen Käsealternativen kommt österreichweit mit einer großen Produktpalette in den Handel. Für alle, die guten Geschmack lieben, offen für Alternativen sind oder sich für pflanzenbasierte Ernährung interessieren.

Geschmack ist alles - und davon gibt es bei Violife eine Menge. Zur Auswahl stehen Scheiben mit Gouda, Cheddar und Mozzarella Geschmack, der Greek White und Epic Mature Cheddar Block, Creamy Original im Becher, Mozzarella Geschmack gerieben und Prosociano Ecke. Damit liegt Violife genau im Trend. Laut einer Studie von ProVeg[1], einer international führenden Ernährungsorganisation, wünscht sich jeder siebte Befragte mehr pflanzliche Käsealternativen in den Supermarktregalen. Dabei sollen natürlich Geschmack und Textur dem herkömmlichen Käse so nah wie möglich kommen. Herausforderung angenommen: Viele Violife Produkte schmelzen zum Beispiel im Backofen genau wie Käse. Gleichzeitig schmecken sie richtig gut. Auch für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten ist Violife interessant. Die pflanzliche Käsealternative ist frei von Laktose, Gluten, Nüssen, Soja, Gentechnik, Konservierungsstoffen und Cholesterin. Aus welchen Gründen man sich auch für Violife entscheidet - es könnte der neue Liebling im Kühlregal werden.

Zwtl.: Drei Freunde, eine Lösung

Violife wurde aus einer kreativen Idee geboren: Am Anfang waren drei Freunde. Sie suchten nach einer Möglichkeit, die traditionell rund 100 Fastentage im Jahr in ihrer Heimat Griechenland kulinarisch aufzupeppen. Da sie während dieser Zeit keine tierischen Lebensmittel zu sich nehmen durften, entwickelten die begeisterten Foodies etwas Neues - und das mit großem Erfolg. Das ist jetzt fast 30 Jahre her und seitdem sind viele Erfahrungen in die Herstellung der veganen Käsealternative geflossen. Violife ist heute in mehr als 50 Ländern erhältlich und kommt im Oktober als neue Marke von Upfield, des weltweit führenden Herstellers von Aufstrichen auf pflanzlicher

Basis, in den österreichischen Lebensmittelhandel.

Zwtl.: Mehr Abwechslung geht nicht

Man muss kein Veganer sein, um Violife zu lieben. Denn die rein pflanzlichen Produkte bringen Abwechslung in jeden Lifestyle. Sie schmecken zum Frühstück, Mittag- und Abendessen oder als Snack zwischendurch. Ob als Pizzabelag, Salattopping, auf Pasta oder als Sandwich, mit seinen vielen verschiedenen Sorten animiert Violife zu neuen Rezeptideen. Und macht Lust, die pflanzenbasierte Ernährung auszuweiten, zum Beispiel auf ein oder zwei vegane Tage pro Woche. Das tut nicht nur einem selbst, sondern auch der Umwelt gut.

Pierluigi Pecchia, General Manager von Upfield Österreich, Schweiz und Italien dazu: „Wir wollen Menschen auf der ganzen Welt mit natürlichen, pflanzenbasierenden Lebensmitteln versorgen. Dabei sind guter Geschmack und vielseitige Verwendbarkeit unserer Produkte ebenso wichtig wie wertvolle Inhaltsstoffe, wie natürliche Pflanzenöle oder auch Omega3 und 6 Fettsäuren. Wir kennen unsere Märkte und wissen, dass dies wesentliche Faktoren sind für die Wahl neuer Produkte. Zudem legen die Menschen immer mehr Wert darauf, beim Einkaufen von Lebensmitteln die Umwelt zu berücksichtigen.“

Deshalb werden pflanzliche Alternativen etwa zu traditionellen Produkten auf Milchbasis immer stärker nachgefragt. Unser Angebot entspricht rundum den Bedürfnissen der Österreicherinnen und Österreicher und freuen uns, das neue große Sortiment vorzustellen.“

Ab Mitte Oktober werden folgende Violife-Produkte im heimischen Lebensmittelhandel angeboten:

Zwtl.: Violife Produkte für den Lebensmittelhandel in Österreich:

- ~
- \* Gouda Geschmack Scheiben, 140g für 2,99 Euro (UVP)
  - \* Cheddar Geschmack Scheiben, 140g für 2,99 Euro (UVP)
  - \* Mozzarella Geschmack Scheiben, 140g für 2,99 Euro (UVP)
  - \* Creamy, 150g Becher für 2,99 Euro (UVP)
  - \* Greek White, am Stück, 200g Abtropfgewicht für 3,29 Euro (UVP)
  - \* Epic Mature Cheddar Flavour, 200g Stück für 3,29 Euro (UVP)
  - \* Mozzarella Geschmack gerieben 200g Beutel für 3,29 Euro (UVP)
  - \* Prosciano Ecke, 150g für 4,99 Euro (UVP)
- ~

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen [hier]  
(<http://ch4.link/123>) zur Verfügung. Copyright siehe Bilddateiname.

#### ÜBER UPFIELD

Bei Upfield machen wir die Menschen gesünder und glücklicher mit wohlschmeckenden, pflanzlichen Ernährungsprodukten, die besser für unseren Planeten sind. Als globales Unternehmen auf pflanzlicher Basis ist Upfield mit mehr als 100 Marken die Nummer 1 unter den Herstellern von Brotaufstrichen und Käse auf pflanzlicher Basis, darunter die Kultmarken Flora, Rama, Blue Band, Proactiv, Becel, I Can't Believe It's Not Butter, Country Crock und Violife. Mit Hauptsitz in Amsterdam verkaufen wir unsere Produkte in über 95 Ländern und haben 14 Produktionsstätten auf der ganzen Welt. Das Unternehmen beschäftigt über 4100 Mitarbeiter. Seit 1871 sind wir die Autorität in der Kategorie Brotaufstriche, die uns unübertroffene Erfahrung, Know-how und Inspiration verleiht. Wir konzentrieren uns darauf, in dieser neuen Ära führend zu sein, indem wir uns darauf konzentrieren, gesündere Produkte zu liefern, die gut schmecken und eine überlegene Qualität haben, und uns dabei helfen, unsere Mission "Bessere Zukunft auf pflanzlicher Basis" zu verwirklichen. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte unsere Website unter [[www.upfield.com](http://www.upfield.com)] (<http://www.upfield.com/>)

\* \* \*

[1] ProVeg-Umfrage mit über 1.000 Verbrauchern aus Deutschland, Zeitraum April bis November 2019

~

Rückfragehinweis:

Agentur: Chapter Four Communications Consulting GmbH  
Maria Choynowski  
Phone: +43 (0)1 353 24 24 15  
E-Mail: [flora@chapter4.at](mailto:flora@chapter4.at)

Upfield  
Sigrid Anna-Kuhn  
Region PR Manager A - CH - I  
[sigrid-anna.kuhn@upfield.com](mailto:sigrid-anna.kuhn@upfield.com)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/32784/aom>

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

OTS0088 2020-10-07/10:53

071053 Okt 20

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20201007\\_OTS0088](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20201007_OTS0088)