

Unternehmensprofil

PLANTY-OF-MEAT: Der Experte für authentische, lokal entwickelte Fleischalternativen – 100 % pflanzlich

Unternehmen PLANTY-OF-MEAT
Sitz Gilching (bei München)
Start / Gründung Januar 2019

Geschäftszweck Als erstes deutsches „plant-based“ Food-Start-up, entwickelt und produziert PLANTY-OF-MEAT lokale, naturgetreue, pflanzenbasierte Fleischalternativen, wie den PLANTY-OF-BURGER, der aussieht und schmeckt wie ein „echter“ Rindfleisch-Burger.

PLANTY-OF-MEAT kombiniert 15 Jahre Erfahrung in der Lebensmitteltechnologie mit der Flexibilität und Innovationskraft eines Start-ups. Hervorgegangen ist das Start-up aus Unternehmern aus der Gründerszene, der Lebensmittel-Produktentwicklung, vegan-vegetarischen Produktion sowie dem international tätigen Familienunternehmen Frostmeat GmbH. Damit ist PLANTY-OF-MEAT perfekt aufgestellt, um europäischen Verbrauchern und Gastronomen eine lokale und authentische Antwort auf international vertriebene und konzerngesteuerte plant-based Produkte zu bieten.

Von der marktgerechten Entwicklung bis hin zur effizienten, IFS-zertifizierten Produktion bietet das Unternehmen innovative plant-based Komplettlösungen aus einer Hand.

Mission PLANTY-OF-MEAT hat sich zum Ziel gesetzt, authentische, pflanzenbasierte Fleischalternativen zu entwickeln, die Veganer und Fleischesser mit einem außergewöhnlichen Genusserlebnis gleichermaßen überzeugen und langfristig eine echte, bezahlbare Alternative zu Fleisch bieten. Alle Produkte und Rohstoffe entsprechen höchster Qualität. PLANTY-OF-MEAT steht für nachhaltige, marktgerechte und innovative Fleischalternativen – 100 % pflanzlich.

Produkte PLANTY-OF-MEAT bietet ein eigenes Sortiment an veganen Fleischersatzprodukten: Die Kernlinie umfasst aktuell den PLANTY-OF-BURGER für das Frische- und Tiefkühlsortiment in unterschiedlichen Grammaturen. Der



PLANTY-OF-BURGER „SUNNY-CUT“ ist aufgrund seiner hochwertigen pflanzlichen Proteine zu 100 % allergenfrei. Das Premiumprodukt überzeugt durch den besonders saftigen Burger-Biss und den authentischen Burger-Geschmack. Dank der hochwertigen Proteinquellen, Roter Bete und Kokosfett wirkt er wie Fleisch – erlaubt jedoch rein pflanzlichen Genuss. PLANTY-OF-MEAT arbeitet an weiteren Produktinnovationen, darunter PLANTY-OF-SAUSAGE, die noch in diesem Jahr auf den Markt kommen werden.

Website www.planty-of-meat.de

Pressekontakt

PLANTY-OF-MEAT Pressestelle

c/o Klenk & Hoursch

Jana Schmülling

Uhlandstrasse 2

60314 Frankfurt am Main

Tel.: [+49 69719168-160](tel:+4969719168160)

E-Mail: planty-of-meat@klenkhoursch.de