



The Green Mountain – Null Fleisch für zeitgemässen Genuss für Alle

Medienmitteilung

Neue Nummer 1 – The Green Mountain holt Swiss Vegan Award!

Der Swiss Vegan Award für den „Newcomer des Jahres“ geht an die Manufaktur aus Graubünden. Fleischkäse wird zusätzlich im Voting „Salty Food“ auf das Siegerpodest gewählt.

Das junge The Green Mountain Team hat als unkonventionelle Denker hinter dem Herd schon lange seine eigene, unverkennbare Handschrift in der eigenen Manufaktur gefunden. Es steht immer das Produkt im Fokus. Die Referenz für The Green Mountain ist das Original. Es soll im rohen Zustand, im Bratverhalten und auch bei Verzehr, in nichts dem Original nachstehen. Das haben auch die Juroren und vielen Kunden der heurigen „Swiss Vegan Award“ Preisverleihung so gesehen. Die veganen The Green Mountain“ Genuss-Produkte sorgten für Geschmackserlebnisse mit höchster Qualität und damit auch für den klaren Sieg in der Kategorie „Newcomer des Jahres“. Nicht nur die Juroren waren sich einig: Der Stil der neuen Nummer 1 ist ein überzeugendes Zusammenspiel von Genuss, Swiss Made, Innovation und Raffinesse.

Vegane Geschmackserlebnisse mit höchster Qualität

Authentisch, sympathisch und obendrein verdammt genial. Tief durchatmen! Das junge Start-up The Green Mountain ist weiterhin auf der veganen Überholspur. Die „Newcomer des Jahres“ zeigen erfolgreich ihre ganz eigene Handschrift. Kein Nachhecheln hinter (vermeintlichen) Trends, dafür unerschöpfliches Können, Innovation und Disziplin. Für The Green Mountain zählt ausschliesslich das beste Produkt. Das unverkrampfte, handwerklich perfekte Know-how aus der Schweiz begeistert.

Teamwork ist entscheidend

Wer inspiriert ist, der inspiriert – dafür gibt es wohl kein besseres Beispiel als das einmalige The Green Mountain Team. „Wir konnten wie kein Zweiter unsere nachhaltige vegane Philosophie in ein wegweisendes, zukunftsträchtiges Konzept giessen. Dieser besondere Preis steht für die tolle Arbeit des ganzen Teams im vergangenen Jahr. Dass wir innerhalb eines Jahres den prestigeträchtigen Titel „Swiss Vegan Award - Newcomer des Jahres“ absahnen, beweist hinlänglich, dass sich unser Team aus den Schweizer Bergen mindestens mit dem Besten zufriedengibt. Wunderbar, dass auch unser Fleischkäse im Voting „Salty Food“ auf das Siegerpodest gewählt wurde“, meint ein sichtlich erfreuter Werner Ott, Leiter des StartUps.

Authentisch und perfekt

Wer an seinen guten Vorsätzen und tatsächlich an der Reduktion seines Fleischkonsums festhält, für den gibt es seit etwas mehr als einem Jahr gute Nachrichten aus Landquart. Egal ob Burger, Fleischkäse, Steak, Gehacktes, Würste oder auch neu die einmalig gute Pouletbrust. Die Schweizer Fleischalternative überzeugt immer durch einen authentischen Geschmack und perfekten Biss, ist

reich an Vitamin B12 und Ballaststoffen und weist einen hohen Proteingehalt auf. "Unser Team hat gesehen, dass immer mehr Menschen bewusst weniger oder gar kein Fleisch mehr essen möchten – aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen oder aus Sorge um die Umwelt. Immer mehr Konsumenten entscheiden sich sogar für eine rein pflanzliche Ernährung. Allerdings mögen die meisten Vegetarier und Veganer eigentlich den Geschmack von Fleisch. Genau hier setzen wir mit unseren Produkten an", sagt Kevin Y. Thoma, Brand Manager der Manufaktur.

Medienkontakt The Green Mountain

Markus Amann

Tel. +41 58 895 95 72

markus@thegreenmountain.ch

Alle weiteren Informationen zu The Green Mountain: www.thegreenmountain.ch

