



Soßenlecker und ganz ohne tierische Zutaten

## Neu im Sortiment und lecker wie das Original: GEFROs veganes Gulasch

Memmingen, im August 2020.

Mit dem neuen Gulasch auf Basis von Soja bietet GEFRO wieder einmal ein Produkt, das eine klare Marktlücke schließt. Denn herzhaftes Gulasch erfreut sich als schnelle Mahlzeit schon immer großer Beliebtheit, doch mussten Vegetarier und Veganer bisher meist den Kürzeren ziehen. „Das, was aktuell in der Gesellschaft stattfindet ist mehr als ein Ernährungs-Trend. Viele Menschen überdenken aktiv ihre Lebensgewohnheiten und stellen teils auch ihre Ernährung um. Fleischfreie Produkte werden daher immer gefragter“, erklärte Geschäftsführer Thilo Frommlet. „Und unsere Kompetenz für vegetarische, geschmackvolle Würzen und Soßen ist durch unsere lange Familientradition sehr groß.“

So bringt GEFRO nun eine fleischfreie Gulasch-Alternative in die Läden, die schnell zubereitet ist und mit ihrer fein-würziger Paprikasoße auch Fleischliebhabern äußerst lecker schmeckt.

### **Authentisch in Geschmack und Konsistenz**

Ein gutes Gulasch kommt auch ohne Fleisch aus. Schließlich geht es dabei vor allem um den Geschmack der typischen Gemüsezutaten wie Zwiebeln Paprika und Karotten. Und in dem steht GEFROs veganes Gulasch dem Original in nichts nach. Pikante Kräuter und Gewürze liefern den typisch herzhaften Geschmack. Auch die Konsistenz entspricht der eines klassischen Gulaschs: Die Soße wird beim Kochen saftig-sämig und kann je nach Geschmack durch erneutes Aufkochen zusätzlich verdickt werden.

Das Gulasch ist lactose- und glutenfrei und auch auf Palmfett wird verzichtet. Und es enthält die verträglichere Stärkeart Inulin. Diese findet sich beispielsweise in Zichorien, Artischocken und Spargel und fördert eine gesunde Darmflora. Das texturierte Sojaprotein dient im Gulasch als Fleischersatz und nimmt dank seiner Beschaffenheit den Geschmack der Soße und der Gewürzmischung hervorragend auf.

### **Schnell zubereitet und vielseitig genießbar**

Um eine Portion veganes Gulasch von GEFRO zuzubereiten, müssen lediglich 3 gehäufte EL des Granulats in 200 ml kalte Flüssigkeit eingerührt und 5 Minuten lang geköchelt werden. Wer Eintöpfe gerne noch einmal am zweiten Tag genießt, kann auch das Gulasch problemlos erneut erhitzen. Dadurch wird die Soße sämiger und der Geschmack intensiver. Das fertige Gulasch schmeckt zu rustikalem Bauernbrot, aber auch zu Nudeln, Reis oder

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR



Kartoffelknödeln. Zudem bietet es eine hervorragende Basis für weitere Gerichte. Etwa für feuriges Szegediner Gulasch, das mit Paprika und Sauerkraut mit Schmand verfeinert zu Salzkartoffeln gegessen wird. Lecker ist das GEFRO Gulasch auch im Macaroni-Auflauf, wo es der Tomatensoße einen Würze-Kick verleiht. Eine ganz neue Idee ist es, das Gulasch zusammen mit Reis als Füllung für gegrillte Paprika zu verwenden. Überbacken mit Fetakäse gibt das ein würzig frisches Gericht mit pikanter Gulasch-Note.

Diese und weitere leckere Rezepte sowie Informationen zum Produkt finden Sie auf [www.gefro.de](http://www.gefro.de).

Gulasch      405g    8,90 €

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | [prell@riegg.com](mailto:prell@riegg.com)  
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu