

<https://snackconnection-marktplatz.de/convenience-food/proteinreich-lecker-sunwower-burger-aus-sonnenblumenhack-masande/>Proteinreich & lecker: Burger aus Sonnenblumenhack

## SnackConnection

28. Juni 2019

Convenience Food



Bei ihm greifen alle zu. Etnoganer, Veganer, Vegetarier und auch Fleischliebhaber. Einfach, weil er superlecker ist und man ihn mit gutem Gewissen essen kann: Der neue SunWOWer® Burger der masande gmbh, hat alles, was zu gutem Geschmack, ausgewogener Ernährung und einer nachhaltigkeitsorientierten Lebenseinstellung gehört. Dazu offenbart er eine kleine Weltneuheit.



### **Besondere Verarbeitung für mehr Nachhaltigkeit**

Sonnenblumenhack. Das ist die Basiszutat des SunWOWer® Burgers. Dabei handelt es sich um eine weltweite Neuentwicklung der Allgäuer Sunflower Family GmbH. Durch die besondere Verarbeitung der ohnehin proteinstarken Powerkerne der Sonnenblume enthält das Hack rund 55% Eiweiß. Das Ergebnis ist ein idealer Ersatz für tierisches Protein. Und es kommt besser: Eine geschlossene Produktionskette stellt sicher, dass die Sonnenblumenkerne bleiben, was sie sind: 100 Prozent gentechnikfrei. Dazu ist der Anbau von Sonnenblumen aus ökologischer Sicht sehr wertvoll. Sie sind sehr genügsam, insbesondere beim Wasserbedarf, weniger anfällig gegenüber Schädlings- und Krankheitsbefall und eignen sich für den Mischfruchtanbau.

### **„Das ist es was Verbraucher heute wollen“**

„Leben ist Genuss, aber nicht auf Kosten unserer Gesundheit und Umwelt. Bewusst essen heißt nicht Verzicht, – erst recht nicht auf Premiumprodukte. Mehr Nachhaltigkeit entsteht auf Basis eines ausgewogenen Ernährungsstiles und der Offenheit, sich auf ressourcenschonende Lebensmittelalternativen bzw. Rezepturen einzulassen. Das ist es, was Verbraucher heute wollen: Die Wahl zwischen den verschiedenen Ernährungsstilen,“ sagt **Andrew Fordyce**, Geschäftsführer der masande gmbh. „Darum ist auf einer zeitgemäßen Menükarte oder im Einkaufsregal für jeden von allem etwas dabei: Bio-Fleisch, Plant Based Food, vegan oder auch Insekten – eine reiche Auswahl für bewusst ausbalancierten Genuss.“

### **SunWOWer®erntet Komplimente**



Der SunWOWer® Burger trifft nicht nur Zeitgeist, sondern auch Geschmack – sogar den der gastronomischen Crème de la Crème. Das zeigte sich im Mai auf den Chefdays, dem größten Foodsymposium Österreichs, auf dem sich unter anderen Österreichs beste Küchenchefs die Hände reichten. Selbst beim kritischen Fachpublikum erntete der SunWOWer® Burger viele „WOWs“ für Aussehen, Textur und Geschmack. Er ist saftig, zart und hat trotzdem ordentlich Biss. Die Sonnenblumenkerne verleihen ihm eine nussige Note. Dazu kommt ein leichtes Raucharoma, abgerundet durch Würze, die ihren Namen verdient. Zwei Jahre dauerte die Produktentwicklung, bis man sich bei masande einig war: „Mit diesem Produkt zeigen wir Flagge für Plant Based Food.“

### **Plan(t) Future**

Das ist nicht allein auf die Schmackhaftigkeit von pflanzenbasierten Nahrungsmittel bezogen, sondern darf wörtlich genommen werden. „Plan(t) future“ lautet die Fahnenaufschrift des Burger-Sticks, mit dem der SunWOWer® serviert wird. Das Statement realisiert der Verbraucher nicht allein durch den Verzehr des Burgers. Er kann es auch in die Tat umsetzen, in dem er die kleine Fahne, die einen Sonnenblumensamen enthält, aufrollt und kopfüber im Garten oder einem anderen Lieblingort in die Erde steckt. Nachhaltigkeit macht Freude – Blumenfreunden und Bienen.

### **Ready to heat & eat**

Im Großhandel oder auch unter YUMMY trend-/streetfood von masande gibt es die SunWOWer® Burger als 125 Gramm Patty roh oder als XL-Format mit 160 Gramm. Absolutes Novum: Es gibt ihn auch gebraten – „ready to heat & eat“. Dieser Burger ist mikrowellentauglich und schmeckt fast wie frisch vom Grill.