



## BERIEF FOOD: SCHINKENWURST TRIO IN BIO-QUALITÄT

Pflanzlicher Lebensmittelhersteller launcht erste vegane Schinkenwurst in Bio-Qualität

Beckum, 12. Mai 2022. Die Berief Food GmbH aus Beckum im Münsterland produziert seit 1985 pflanzliche Lebensmittel. Angefangen hat damals alles mit dem Tofu. Und genau dieser Tofu bildet jetzt die Grundlage für das neue vegane Bio Schinkenwurst Trio, das Berief in den Handel gebracht hat.



Ob Natur, mit Knoblauch oder mit anderen Geschmackrichtungen – Schinkenwurst lässt die Herzen vieler Verbraucherinnen und Verbraucher höherschlagen und weckt Kindheitserinnerungen. Ob im Nudelsalat, auf dem Brot oder pur als Snack – Wurst am Stück hat „Saison“. Wie der Gesamtmarkt „Veggie aufs Brot“ wächst der Markt an Stückware ebenfalls um mehr als 40 Prozent\*.

Doch was ist das Besondere an der neuen veganen Schinkenwurst von Berief Food? Die neue vegane Schinkenwurst ist entgegen der bisherigen Schinkenwurst nicht auf Sojaprotein Basis sondern auf Tofu Basis entwickelt. Das Besondere: Beim Tofu handelt es sich um keinen geringeren als den hauseigenen Bio Tofu aus europäischem Bio Soja. Die Schinkenwurst ist damit die erste vegane Schinkenwurst in Bio-Qualität auf den Markt und besonders lecker. Sie ist von Natur aus vegan und laktosefrei sowie regional am Standort in Beckum im Münsterland entwickelt und produziert.



Stand die Schinkenwurst Natur bisher allein im Regal, hat sie ab sofort zwei Partner in neuen Geschmacksrichtungen an ihrer Seite: Die Bio Schinkenwurst Knoblauch und die Bio Schinkenwurst Paprika.

Bildunterschrift: Die neue vegane Bio Schinkenwurst Range von Berief Food  
Copyright: Berief Food GmbH

Ansprechpartnerin:

Inga Schmidt  
Berief Food GmbH  
Lebensweg 1, 59269 Beckum  
Telefon: +49 2521-2614-359  
Fax: +49 2521-2614-101  
E-Mail: [press@berief-food.de](mailto:press@berief-food.de)