

Essento leistet erneut Pionierarbeit: Lancierung Bio Burger und Bio Balls mit CH Bio Insekten

Essento, der Schweizer Pionier im Bereich essbare Insekten, setzt erneut einen Meilenstein in der noch jungen Foodbranche und lanciert die neuen Essento Bio Burger und Essento Bio Balls. Dies ist eine Weltneuheit: Es sind die ersten biozertifizierten Convenience-Produkte mit Schweizer Bio Insekten im Detailhandel.

Im August 2017 hat Essento zusammen mit Coop die ersten Insect Burger und - Balls in die Supermarktregale gebracht. Heute, rund eineinhalb Jahre später, präsentiert der Schweizer Food-Pionier ein Update, das sich sehen lassen kann: Die neuen Insekten-Produkte sind biozertifiziert, high protein und wurden aus Bio Tenebrio (Mehlwurm) aus der Schweiz hergestellt. Dank der positiven Marktentwicklung können die Produkte zudem günstiger angeboten werden als bisher.

Bio Tenebrio aus der Region

«Unsere Mission ist es, köstliche, gesunde und sinnvolle Genusserlebnisse zu kreieren», so Christian Bärtsch, Geschäftsführer von Essento. Für die Entwicklung der neuen Essento Bio Burger und Essento Bio Balls war das gesammelte Kundenfeedback massgebend. «Wir sind dem Wunsch nach mehr Regionalität nachgekommen und beziehen die Bio-Tenebrio (Mehlwurm) von Ensectable aus dem Aargau», so Bärtsch weiter.

Bio Insekten im Supermarkt

Dass die neuen Produkte von Essento ab heute weiterhin in den Supermärkten von Coop zu finden sind, ist ein positives Zeichen. «Nachhaltigkeit ist einer der zentralen Werte von Coop. Dass die Insekten nun aus der Schweiz kommen und sogar Bio-Qualität haben, ist ein echter Meilenstein», so Silvio Baselgia, Leiter Frischeprodukte bei Coop. Die Insektenprodukte sind heute in einer Nische zu Hause. «Wir sind sehr gespannt, wie sich diese zukunftsgerichteten Lebensmittel weiter entwickeln werden.»

Positiver Trend erkennbar

Bärtsch blickt zufrieden auf die vergangenen eineinhalb Jahre seit der ersten Produktlancierung zurück: «Wir beobachten eine vielversprechende Veränderung – viele wissen bereits, dass Insekten ein grosses ökologisches und gesundheitliches Potential haben. Unsere Aufgabe ist es nun, die Alltagstauglichkeit mit leckeren und gut verfügbaren Produkten weiter zu fördern.» Aufgrund der positiven Marktentwicklung konnte zudem der Preis der neuen Produkte gesenkt werden. «Ein weiteres Zeichen für die Etablierung von Insekten in unserer Ernährung», so Bärtsch. Die neuen Essento Bio Burger und Essento Bio Balls mit Spinat sind ab dieser Woche in ausgewählten Coop-Filialen erhältlich. Eine Übersicht über alle Filialen finden Sie unter essento.ch/partner. Mehr Infos zu den Produkten gibt's unter essento.ch/produkte/.

Über Essento

Essento ist der Schweizer Pionier, welcher sich seit 2013 dem kulinarischen Potential von Insekten widmet und damit eine neue Geschmackswelt eröffnet. Essento entwickelt, produziert in der hauseigenen Manufaktur in Zürich und vermarktet Spezialitäten aus essbaren Insekten für den Detailhandel, die Gastronomie und über den Onlineshop und möchte damit einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen. Essento engagiert sich zudem für die Sensibilisierung der Bevölkerung, organisiert Kochkurse, Workshops, Teamevents und veröffentlichte das zweifach ausgezeichnete Insektenkochbuch "Grillen, Heuschrecken & Co."

Weitere Informationen

Melchior Füglistaller

Leiter Verkauf & Marketing

melchior@essento.ch

+41 79 791 27 04

Bild 1: Essento Bio Burger

Credit: Essento



Bild 2: Essento Bio Balls mit Spinat

Credit: Essento

