

Schweizer Insect Food Pionier Essento unter den Top 10 Anuga Innovationen

Essento schafft es mit den Essento Bio Insect Balls unter die 10 innovativsten Produkte der Anuga

Insect Food Revolution an der Anuga

Der Schweizer Insektenpionier Essento schafft es mit seinen Bio Insect Balls unter die 10 innovativsten Produkte der Anuga. Die Produkte wurden von der Jury mit dem "Anuga Top Innovation Award" ausgezeichnet und ebenfalls unter die "Top 10 Innovationen" der diesjährigen Anuga gewählt. Damit macht die Insect Food Revolution dank Essento einen riesigen Schritt nach vorne!

Schweizer Insekten auf dem Weg in die EU

Essento ist der Schweizer Pionier, welcher sich seit 2013 dem kulinarischen Potential von Insekten widmet und damit eine neue Geschmackswelt eröffnet. Essento entwickelt und produziert in der hauseigenen Manufaktur in Zürich und vermarktet diese Spezialitäten aus essbaren Insekten für den Detailhandel, die Gastronomie und über den Onlineshop und möchte damit einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen.

Bärtsch (Geschäftsführer Essento) blickt zufrieden auf die vergangenen zwei Jahre seit der ersten Produktlancierung in der Schweiz 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.»

Dank der positiven, mehrjährigen Erfahrungen am Schweizer Markt strebt Essento nun die Expansion von ihren hochwertigen "swiss made" Produkten in die EU an.

Essento Bio Insect Balls

Die Essento Bio Insect Balls gibt es saisonabhängig in drei verschiedenen Sorten: Spinat, Kurkuma und Randen. Alle bestehen zum grössten Teil aus CH BIO Tenebrio (Mehlwurm) und rein natürlichen Zutaten wie Kichererbsen, Bulgur, Zwiebeln und den sortenspezifischen Zutaten Spinat, Kurkuma oder Randen. Einige key features: Einfach zubereitet, nur natürliche & ehrliche Zutaten, high protein, Swiss made by Essento und bio zertifiziert. Mehr Infos auf: <https://essento.ch/essento-bio-burger-und-balls/>

Über Essento Food AG

Essento ist der Schweizer Pionier, welcher sich seit 2013 dem kulinarischen Potential von Insekten widmet und damit eine neue Geschmackswelt eröffnet.

Essento entwickelt und produziert in der hauseigenen Manufaktur in Zürich und vermarktet diese Spezialitäten aus essbaren Insekten für den Detailhandel, die Gastronomie und über den Onlineshop und möchte damit einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen.

Zudem engagiert sich Essento für die Sensibilisierung rund ums Thema essbare Insekten und organisiert Workshops, Vorträge und Events um die ökologischen und gesundheitlichen Vorteile aufzuzeigen und die Food Revolution vorwärts zu treiben.

Besuchen Sie uns an der Anuga an unserem Stand Halle 5.2, Stand C010/D011!

Ansprechpartner

Melchior Füglistaller
melchior@essento.ch
+41 (79) 7912704



Essento Bio Insect Balls mit Spinat