

BIO ECHT LECKER. OHNE SCHEISS.

Das erste HUMMUS ohne SÄUERUNGSMITTEL und ZUCKERZUSÄTZE!



Die neuen TressBrüder-Brottaufstriche sind seit 15. April bei REWE und EDEKA im Kühlregal erhältlich.

OHNE ist das neue LECKER! Die TressBrüder erweitern ihr Produktportfolio um fünf leckere vegane Brotaufstriche in Bio-Qualität, die alle ohne Säuerungsmittel, Zuckerzusätze, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe auskommen. Das Angebot reicht vom feinen Hummus mit Schwarzkümmel über einen exotischen Linsen-Aufstrich bis zum feurigen Dattel-Curry und findet sich ab sofort bundesweit in REWE- und EDEKA-Märkten im Kühlregal!

Hayngen, 15. April 2024 | Im Topf oder auch in der Mikrowelle haben sich die TressBrüder mit ihren Suppen, Ready-Meals und Protein-Bowls längst etabliert – jetzt startet die innovative Lebensmittelmarke von der Schwäbischen Alb auch im Kühlschrankschrank durch. Fünf neue Brotaufstriche stehen seit dem 15. April bei REWE und EDEKA in den Kühlregalen. Und was da aus der TressBrüder-Küche auf dem Brot landet, ist nicht nur lecker, sondern gemessen an den Inhaltsstoffen auch einzigartig. Denn egal ob feines Hummus mit Kreuzkümmel, Grillgemüse-Aufstrich oder feuriges Dattel-Curry – alle kommen ganz ohne Säuerungsmittel, Zuckerzusätze, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe aus! Und wie alle TressBrüder-Produkte sind auch die Brotaufstriche natürlich 100% bio und vegan!

“Wir haben unseren Start in die Welt der Aufstriche lange und intensiv vorbereitet!“, rekapituliert TressBrüder-Geschäftsführer Dominik Tress. „Ein Me-too-Produkt kam für uns nicht in Frage. Alles, was wir in Sachen Hummus und veganen Brotaufstrichen



am Markt gefunden haben, war entweder zu sauer oder zu süß, im Zweifel voller Konservierungsstoffe und gerne auch mal alles zusammen! Das wollten wir unbedingt anders machen. Und unser extrem kreatives Produktentwicklungsteam hat es wirklich hinbekommen. Unsere Brotaufstriche sind jetzt genau so, wie wir sie haben wollten. 100% bio, natürlich vegan, voller Geschmack, mit den besten Zutaten und mit ganz viel ‚ohne‘. Ohne Säuerungsmittel. Ohne Zuckerzusätze. Ohne Konservierungsstoffe. Ohne ist das neue Lecker!“, so Tress.

Damit stehen die neuen Hummus-Produkte und Brotaufstriche komplett in der Tradition der anderen TressBrüder-Produkte, die durch die konsequente Umsetzung der Philosophie „Miteinander für Mensch und Natur“ einzigartig im Markt sind und dafür immer wieder mit Preisen ausgezeichnet werden. So hat die Tierschutzorganisation PETA gerade erst die innovativen Protein-Bowls der TressBrüder mit dem PETA VEGAN AWARD für das beste vegane Fertiggericht ausgezeichnet.

Kontakt

Jochen Knecht
Leitung Kommunikation & Marketing
+49 151 54 33 1655
+49 7383 94 98 230
jochen.knecht@tressbrueder.de

Über die TRESS Lebensmittel GmbH & Co. KG

Die TressBrüder stehen als Familienunternehmen für ein stringentes Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur! 80 Vollzeit-Mitarbeiter an 5 Standorten leben das Nachhaltigkeits-Versprechen der TressBrüder in vier Bio-Restaurants, einem Biohotel und in zwei exklusiven Event-Locations. Seit 2020 werden die innovativen Tressbrüder-Gerichte & Suppen in einer modernen Genussmanufaktur produziert und deutschlandweit über den Bio- und Lebensmitteleinzelhandel vertrieben. Das Fine-Dining-Restaurant „1950“ von Simon Tress wurde 2024 als erstes und einziges Bio-Restaurant in Deutschland mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet. Alle TressBrüder-Produkte werden jeden Tag mit frischen Bio-Zutaten zubereitet. Dabei gilt bis heute, was durch Großvater Johannes Tress definiert wurde, der bereits 1950 gegen alle Widerstände den biologisch-dynamischen Gedanken auf die Schwäbische Alb brachte: Man muss wissen, woher die Zutaten kommen und diese sorgfältig behandeln! So entsteht ein ehrliches Produkt, das keine Geschmacksverstärker, Aromen oder Konservierungsstoffe benötigt!