



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950

GENUSS TRIFFT MEHRWERT: 3 NEUE BIO-BOWLS

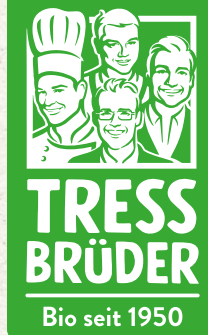


Die neuen BIO-Bowls der TressBrüder kombinieren BIO-Qualität mit internationaler Kulinarik

Mit drei neu entwickelten BIO-Bowls bauen die TressBrüder nicht nur ihr Produktportfolio im Bereich der frischen Fertiggerichte weiter aus, sie nehmen gleichzeitig auch neue Geschmackswelten ins Programm. Egal ob Thai-Mango, Karibik-Süßkartoffel oder India-Tandoori, die Bowls überzeugen mit raffinierter Exotik und spannenden Aromen, ohne dabei von den Grundsätzen der TressBrüder-Produkte abzuweichen: 100% BIO, 100% pflanzlich. Alle Bowls sind tolle Ballaststoffquellen und frei von künstlichen Zusätzen.

Mit ihren veganen BIO-Fertiggerichten zeigen die TressBrüder, wie genussvoll und einfach veganes Essen sein kann. Das Familienunternehmen steht seit 75 Jahren für gesunde BIO-Lebensmittel, die die Welt ein bisschen grüner & leckerer machen. Dazu gehört auch, dass bei der Produktion auf alles verzichtet wird, was nicht zur Liebe und Leidenschaft für gutes Essen passt. Deshalb werden alle TressBrüder-Produkte mit ganz viel Liebe aus BIO-Zutaten schonend gekocht und sind grundsätzlich frei von zugesetzten Aromen und Säuerungsmitteln – ohne Gedöns eben!

Mit gleich drei neu entwickelten frisch-fruchtigen BIO-Bowls starten die TressBrüder jetzt in den kulinarischen Sommer 2024 und unterstreichen, wie genussvoll und einfach veganes Essen im Alltag sein kann. Zusammen mit der Beilage aus Naturreis sind die 2-Komponenten-Gerichte in Topf oder Mikrowelle in 4 Minuten fertig. Egal ob Thai-Mango, Karibik-Süßkartoffel oder India-Tandoori, die drei neuen Bowls überzeugen mit raffinierter Exotik und spannenden Aromen, ohne dabei von den Grundsätzen der TressBrüder-Produkte abzuweichen: 100% BIO, 100% pflanzlich. Alle Bowls sind tolle Ballaststoffquellen, frei von künstlichen Zusätzen oder Verdickungsmitteln und kommen ganz ohne Zuckerzusatz aus. Genuss mit Mehrwert eben!



BIO-Sterneküche für Zuhause!

Wie alle BIO-Gerichte der TressBrüder wurden auch die neuen BIO-Bowls von Simon Tress entwickelt, der 2024 als erster und einziger BIO-Spitzenkoch in Deutschland für sein Restaurant 1950 mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde!

„Seitdem unser Großvater Johannes den Familien-Bauernhof 1950 nach biologisch-dynamischen Grundsätzen umstellte, bilden gelebte Nachhaltigkeit und kompromisslose Genuss die Grundlage für das einzigartige Geschmackserlebnis unserer TressBrüder-Produkte!“, betont Dominik Tress, der im Unternehmen Produktion von veganen Suppen und Fertiggerichten verantwortet. „Mit den neuen BIO-Bowls erweitern wir unsere Produktportfolio um drei einzigartige Gerichte, die für eine spannende, internationale Kulinarik sowie nachhaltigen Genuss stehen und die perfekt zum Sommer passen!“

Transparenz: Woher stammen die Zutaten?

Nachhaltig bedeutet bei den TressBrüdern auch immer transparent. Das Unternehmen steht für ehrliche Zutatenlisten und macht für jeden Kunden nachvollziehbar, woher die Zutaten stammen, die für „sein“ Produkt verarbeitet wurden. Dazu befindet sich auf jeder Verpackung ein QR-Code, über den sich der Ursprung der Zutaten nachvollziehen lässt!

Die veganen TressBrüder BIO-Bowls *India Tandoori*, *Karibische Süßkartoffel* und *Thai Mango* sind ab sofort im Kühlregal bei REWE zu finden!

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 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!