

Pressemitteilung

**city farming bringt mit nachhaltigen Bowls Foodtrend ins Ultrafrische-Regal**

## **Außen nachhaltig – innen trendig bunt**

**Bremerhaven, 04. August 2020** – Ab sofort gibt es trendige Frische in nachhaltiger Verpackung: city farming bringt Veggie Bowl und Protein Bowl ins Ultrafrische-Regal. Die beiden Farm-Bowls sind echte Hingucker: Der Kunde sieht genau, dass er hochwertige, bunte Zutaten und damit ein ehrliches Trend-Produkt mit einem Nettogewicht von 300 Gramm kauft. Viele Gedanken hat man sich bei city farming, der Ultrafrische-Marke von Deutsche See, über die Verpackung gemacht: Die neuen Farm-Bowls bestehen aus recyceltem PET um natürliche Ressourcen zu sparen.

Neben ultrafrischen Produkten und liebevoller Handarbeit setzt city farming auf Nachhaltigkeit. Die neuen city farming-Verpackungen für die „Farm-Bowls“ bestehen aus recyceltem PET, dem sogenannten rPET. Bei rPET handelt es sich um recycelten PET-Kunststoff, der in der Regel aus Abfällen wie Einwegflaschen hergestellt wird. Die Verwendung von rPET für die neuesten Verpackungen ist ein weiterer Schritt des Bremerhavener Unternehmens im jahrelangen Engagement, natürliche Ressourcen zu sparen, die Umwelt zu schützen und zur Reduzierung von CO2-Emissionen beizutragen.

So bringt city farming mit Veggie Bowl und Protein Bowl einen aktuellen Foodtrend in nachhaltiger Verpackung ins Ultrafrische-Regal. Das Besondere an den Bowls: Die Farben und Formen und die Art wie die frischen, bunten Zutaten in liebevoller Handarbeit angerichtet sind, regen die Sinne an. Für die Veggie-Bowl werden pikant marinierte Gurken und Karotten neben gebratenem Tofu sowie Rotkohl und Mais in kleinen Genussinseln auf Reis gebettet. Dazu gibt es einen leckeren Asia-Dipp, der in der hauseigenen Feinkostmanufaktur frisch hergestellt wird. Die Protein-Bowl überzeugt durch ihr frisches Farbspiel aus mariniertem Rotkohl, Mango und Sojabohnenkernen. Die marinierte, gebratene Hähnchenbrust, Reis und frisch hergestelltes Frenchdressing machen den Genuss komplett. Beide Neuprodukte entsprechen dem hohen Qualitätsanspruch von city farming: ehrliche Zutaten nach dem Motto „frisch gemacht, statt lange haltbar“.

Ob zur Mittagspause, im Zug oder als Snack zwischendurch – die beiden neuen Bowls sind für alle, die sich auch unterwegs frisch, bewusst aber trotzdem unkompliziert ernähren möchten. Die Bremerhavener Fischmanufaktur startet ab sofort mit diesem neuen Bowl-Sortiment und baut damit das erfolgreiche Ultrafrische-Angebot mit nachhaltigen Trendprodukten aus.



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0471 / 13 3136  
Martina.Buck@deutscheese.de

**Die Produkte im Überblick:**

**Protein Bowl**

Reis mit marinierter gebratener Hähnchenbrust, mariniertem Rotkohl, Mango, Sojabohnenkernen und Frenchdressing.

Stückgewicht: je 300 g

**Veggie Bowl**

Reis mit gebratenem Tofu, pikant marinierten Gurken und Karotten, Rotkohl, Mais und Asiadip.

Stückgewicht: je 300 g