

# Cremiger Frischkäse ganz ohne Milch aus dem Weserbergland



Petri Feinkost präsentiert sich auf der diesjährigen Anuga in Köln mit einer Range an veganen Frischkäse- und Quarkalternativen. Damit erweitert das Unternehmen seine Verwenderschaft um Veganer:innen und Flexitarier:innen und bedient so aktuelle Ernährungstrends. Die Frischkäse- sowie Quarkalternativen werden unter der Marke Petrella wie auch der Hausmarke Primello in verschiedenen Sorten vorgestellt.

Petri Feinkost ist ein deutsches Familienunternehmen mit dem Sitz in Glesse, im Weserbergland. Das Traditionsunternehmen wurde 1962 von Claus und Waltraud Petri gegründet und wird heute in zweiter Generation von den Söhnen Markus und Stefan Petri weitergeführt. Das Unternehmen produziert seit jeher Feinkostprodukte auf Kuh- und Ziegenmilchbasis und legt dabei Wert auf ein innovatives und flexibel auf den Kunden anpassbares Produktportfolio. Das Hauptaugenmerk legt das Familienunternehmen dabei auf tagesfrische Zutaten wie Kräuter und Gemüse.

Die Erweiterung des Feinkostsortimentes auf vegane Ersatzprodukte verschafft Petri Feinkost die Möglichkeit, an bestehende Ernährungstrends anzuknüpfen. Die Zielgruppe dieser Produkte beschränkt sich dabei nicht ausschließlich auf sich vegan ernährende Personen, sondern umfasst zudem Flexitarier:innen. Dabei ist es dem Unternehmen wichtig zwar auf tierische Produkte, nicht aber auf Geschmack zu verzichten. Konsumenten bekommen bei den veganen Alternativprodukten ein cremiges Geschmackserlebnis ganz ohne Kuh- oder Ziegenmilch. Auch das Alleinstellungsmerkmal, die Verwendung der frischen Kräuter und Gemüse, wird bei den veganen Frischkäse- und Quarkalternativen genutzt um einen frischen und einzigartigen Geschmack zu kreieren.

Die vegane Frischkäsealternative auf Kokosfett- und Mandelproteinbasis wird in den Sorten Natur, Schnittlauch, Peppasweet, Kräuter Knoblauch und Ananas vorgestellt. Zudem stellt das Unternehmen Aufstrichalternativen auf Cashewbasis vor. Dieser Aufstrich wird in den Sorten Rote Beete-Meerrettich, Kräuter-Knoblauch, Kirschpaprika und Mango-Curry für alle interessierten Besucher zur Verfügung stehen. Zuletzt präsentiert das Unternehmen vegane Quarkalternativen auf der Basis von Kokosfett und Mandel-, Erbsen- und Kartoffelprotein. Die Quarkalternative wird es dabei in den Sorten Natur, Zaziki und Kräuter zu probieren geben. Interessierte Besucher finden den Stand von Petri Feinkost auf der diesjährigen Anuga in Köln in **Halle 10.1, Stand F-031**.

