

Jackfruit

Die neue vegane Fleischalternative ähnelt der Struktur von zartem Hühnerfleisch und lässt sich nach Belieben mit Gewürzen und Ölen verfeinern. Das Fleisch der Jackfruit ist kalorien- und fettarm und ist reich an Vitamin C, Kalium und Magnesium.



Lotao Green Jackfruit gibt es in vier Geschmacksrichtungen:

Natur – Die Naturvariante der Jackfruit kann ganz einfach mit Salz und Pfeffer mariniert, oder mit passenden Gewürzölen verfeinert werden.

Curry – Die Jackfruit wird mit einer leicht scharfen sämigen Sauce kombiniert. Dazu passt hervorragend der Lotao Wizard of Laos Reis.

Teriyaki – Die dunkle würzige Teriyaki – Sauce harmoniert perfekt mit dem dunklen Jackfruit – Fruchtfleisch und lässt die Jackfruit wie dunkles kräftiges Rindfleisch aussehen.

NEU: Gulasch – Junge Jackfruitstücke in einer würzigen Gulaschsoße mit Tomate, Zwiebel und Paprika.

Das Produkt ist in Beuteln verpackt. Gute Haltbarkeit und beste Produkteigenschaften sind garantiert.



Food-Trend Fleischalternative

Lotao Green Jackfruit ist nicht nur für Veganer oder Vegetarier, sondern auch für Menschen, die ihren Fleischkonsum einschränken wollen, von Relevanz. Die Anzahl an deutschen Flexitariern (2016: 37%) und somit der Konsum an Fleischersatzprodukten steigt laut GfK stetig (2015-2016: +400%).

Vollmundige Frucht vom Jackfruit Baum

Die Jackfruit (dt. Jackfrucht) stammt aus Nordindien und ist die größte Baumfrucht der Welt. Sie kann bis zu 15 kg schwer werden und nimmt eine birnenförmige Gestalt an. Kleinbauern pflücken die Jackfruit für dieses Produkt im unreifen Zustand da der Verzehr von unreifen Früchten für herzhaftere Gerichte geeignet ist. So ist die Jackfruit eine optimale Alternative zu Fleisch und Fleischgerichten.

Überraschung bei Blindverkostung

In der Pfanne gebratenes Fruchtfleisch der unreifen Jackfruit ist in Asien seit jeher bekannt. Hierzulande hat es seinen Siegeszug noch vor sich. Von der Struktur erinnert es an zartes Hühnerfleisch, in der Beschaffenheit an „Pulled Pork“. Eine Blindverkostung im Jahre 2016 brachte ein überraschendes Ergebnis: Besucher eines Steakhauses hielten ein Hors d’œuvre aus Jackfruit für ein Gericht mit wohlschmeckendem Fleisch.

Fakten

200 g-Beutel in Faltschachtel, 8 Stück pro Karton

Display: Dekoratives Tray mit Perforation zum Aufreißen, 2-er Facing

Artikel	Art. Nr.	EAN	Logistik
Jackfruit Natur bio, 200 g	300101	Konsument: 4260237450016 Umkarton: 4260237450115	8 Stück / Karton 20 Kartons / Lage 8 Lagen / Palette 160 Kartons / Palette 1.280 Stück / Palette
Jackfruit Curry bio, 200 g	300201	Konsument: 4260237450023 Umkarton: 4260237450122	
Jackfruit Teriyaki bio, 200 g	300301	Konsument: 4260237450030 Umkarton: 4260237450139	
Jackfruit Gulasch bio, 200 g	300501	Konsument: 4260237450054 Umkarton: 4260237450207	

Neu: Jackfruit-Salate, vegan, bio

Teufelssalat – Pflanzlicher Feinkostsalat aus Jackfruit-Fruchtfleisch und Gemüse in pikanter Soße

Gevluegelsalat– Pflanzlicher Feinkostsalat aus Jackfruit-Fruchtfleisch mit Salatcreme und Mandarinen



Fakten

Gekühlte Ware, 15 Tage Restlaufzeit

Artikel	Art. Nr.	EAN
Jackfruit Salat Teufelssalat, bio, 150 g	300701	Konsument: 4260237450078 Umkarton: 4260237450245
Jackfruit Salat Gevluegelsalat, bio, 150 g	300801	Konsument: 4260237450085 Umkarton: 4260237450252