NACHRICHTEN
Österreich

20. April 2025

Revo Foods revolutioniert Ernährung: „THE PRIME CUT“ ist hier!

Revo Foods präsentiert am 20.04.2025 „THE PRIME CUT“, eine nachhaltige Mycoprotein-Alternative zu Fleisch, erhältlich in Europa.

Sheffield, UK - Das Wiener Food-Tech-Startup Revo Foods hat mit der Einführung von „THE PRIME CUT“ einen wegweisenden Schritt in der pflanzlichen Ernährung gemacht. Laut **Ökonews** ist das Produkt keine bloße Fleischalternative, sondern bietet eine echte Alternative für gesundheitsbewusste Verbraucher. Ziel ist es, die Debatte zwischen Fleisch und rein pflanzlicher Ernährung zu überwinden.

Das Herzstück von „THE PRIME CUT“ bildet Mycoprotein, ein hochwertiges Protein, das aus fermentierten Pilzen gewonnen wird. Mycoprotein enthält alle essentiellen Aminosäuren, ist ballaststoffreich und nahezu frei von Kohlenhydraten und Cholesterin. Dies macht es ideal für die wachsende Nachfrage nach „Clean Label“-Produkten. Zusätzlich bietet das Produkt einen natürlichen Umami-Geschmack und wird ergänzt durch Mikroalgenöl, das Omega-3-Fettsäuren sowie Folsäure, B6 und B12 zur Unterstützung der kognitiven und metabolischen Gesundheit enthält.

Nachhaltigkeit im Fokus

Die Bedeutung von Mycoprotein wird durch die Erkenntnisse aus der Konferenz „Food and Nutrition: Pathways to a Sustainable Future“ an der Universität Sheffield untermauert, die im Juli 2022 stattfand. Studien zeigen, dass die globale Bevölkerung bis

2050 auf über 10 Milliarden Menschen anwachsen wird, was zu einem erhöhten Proteinbedarf führt. Laut **Cambridge University Press** bieten alternative Proteine wie Mykoprotein eine Lösung für diese Herausforderung, da sie innerhalb ökologischer Grenzen gedeihen können.

Mycoprotein zeichnet sich durch eine hohe Nährstoffdichte aus, ist protein- und ballaststoffreich und enthält wenig Fett. Es erfüllt die Anforderungen für „hoch in Ballaststoffen“ gemäß den Richtlinien der UK und der Europäischen Kommission. Es wird auch festgestellt, dass der Ersatz von Rindfleisch durch Mykoprotein erheblich zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen beiträgt.

Die Markteinführung

„THE PRIME CUT“ wird im April 2025 in zahlreichen europäischen Verkaufsstellen, darunter BILLA, Gurkerl.at und Kokku, eingeführt. Das Produkt wird nicht im klassischen pflanzlichen Regal platziert, sondern befindet sich im Bereich der funktionalen Lebensmittel. Dies verdeutlicht den Ansatz von Revo Foods, sich an ein breiteres Publikum zu wenden, das nicht nur aus Veganern oder Flexitariern besteht.

Die Dringlichkeit für nachhaltige Lebensmittellösungen wird durch den Klimawandel weiter unterstrichen. Laut **Zukunft Ernährung** sind alternative Proteinquellen entscheidend für eine umweltfreundliche Ernährung. Traditionelle Tierhaltung ist mit hohen Treibhausgasemissionen, Landnutzungsänderungen und hohem Wasserverbrauch verbunden. Mykoprotein stellt eine umweltschonendere Option dar.

Die Kombination aus gesundheitlichen Vorteilen und Umweltbewusstsein macht „THE PRIME CUT“ zu einem vielversprechenden Schritt in die Zukunft der Ernährung. Als Lebensmittellösung für die wachsende Bevölkerung könnte es dazu beitragen, sowohl die Ballaststoffaufnahme zu erhöhen als auch die Herausforderungen der modernen

Nahrungsmittelproduktion anzugehen.

Details	
Ort	Sheffield, UK
Quellen	• **www2.oekonews.at** • **www.cambridge.org** • **www.zukunftsernaehrung.de**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at