Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

# Веганский тунец Nestlé | Nestlé lance un thon vegan

Автор: Надежда Сикорская, Лозанна , 24.08.2020.

© Nestlé

Вниманию читателей, покупающих продукты в магазинах торговой сети COOP: сегодня на прилавках вы обнаружите тунца, от которого рыбой и не пахнет.

|

A l’attention de ceux parmi nos lecteurs qui s’approvisionnent chez COOP : dès aujourd’hui vous y trouverez le thon qui ne sens pas le poisson.

Nestlé lance un thon vegan

Дети третьего пола, гамбургеры без мяса и даже знаменитый швейцарский сыр уже как бы и не сыр… Куда мы катимся? Так, наверное, рассуждал бы сегодня русский поэт, еще два века назад печально глядевший на современное ему поколенье… Но это – наша жизнь.

Да, с сегодняшнего дня в магазинах сети COOP можно найти новый продукт, который является ответом швейцарского продовольственного гиганта на запрос покупателей, желающих сократить потребление мяса и рыбы. Несмотря на то, что, по имеющейся статистике, истинными веганами считают себя лишь 4% жителей Швейцарии, наличие спроса явно определило предложение.

И вот Nestlé вводит на рынок тунец, которому ни разу не довелось поплавать в море. Новый продукт создан из шести ингредиентов растительного происхождения и, как указывается в распространенном компанией коммюнике, богат гороховым протеином, который часто используется в спортивном, диетическом или вегетарианском питании, а процесс его получения считается одним из наиболее «дружественных» по отношению к окружающей среде.

Это тунец, без ложной скромности названный «Sensational Vuna» – думаем, все поняли игру букв, – содержит также все основные аминокислоты и обходится без искусственных красителей и консервантов. Слойчатая консистенция и специфический вкус, характерный для натурального тунца, делают Vuna, по мнению его создателей, отличной альтернативой для салатов, сэндвичей и пиццы. Не знаем, вызовет ли он сенсацию, но интерес – безусловно, как любая модная новинка крупного бренда.

«Sensational Vuna» родился в лабораториях Nestlé в Лозанне и специализированных исследовательских центрах в Германии и США – забавное совпадение, но процесс занял полагающиеся девять месяцев. Чтобы ускорить его выход на швейцарский рынок – а пока речь идет только о нем, – был быстро разработан прототип и проведены пробные продажи через избранные точки распространения. «Альтернативы, которые представляют собой морепродукты, произведенные на растительной базе с соблюдением принципов устойчивого развития, позволяют сократить чрезмерный отлов рыбы и сохранить биоразнообразие океанов», – разъясняет стратегию компании Nestlé ее главный технолог Стефан Пальцер, подчеркивая, что новинка «вкусна, питательна и не содержит меркурия», и сообщая, что на очереди – другие заменители рыбы и моллюсков. Достойное продолжение уже предлагаемой Nestlé линейке заменителей гамбургеров, котлет, сосисок, куриных филе, также всех без исключения «сенсационных».

Давайте сохраним правило презумпции невиновности и не будем судить «Sensational Vuna», не попробовав. А вот кто первый попробует, поделитесь, пожалуйста – интересно же!

отношения сша и швейцарии
Статьи по теме
Веганские гамбургеры набирают высоту
Швейцарские сыры для веганов
Гамбургеры без мяса в Coop
Жизнь без мяса: отрада или мука?
Что едят в швейцарской армии?
Заменители мяса и спор о форме и содержании

---

**Source URL:** *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/veganskiy-tunec-nestle*