



Pionier der ersten Stunde

Bereits in den 1960er Jahren begann die Suche nach einer hochwertigen Eiweißquelle als Alternative zu Fleisch für die tägliche Ernährung. Lord Ranks entdeckte 1967 in den Marlow Heights in Großbritannien einen geeigneten Mikroorganismus aus der Pilzfamilie *Fusarium Venenatum* und gründete die Firma Marlow Foods mit der Marke QUORN™.

Die BestCon Food GmbH besitzt in Deutschland den Exklusivvertrieb für Quorn Produkte und beliefert seit 2015 den deutschen Foodservice-Markt mit Fleischalternativen wie beispielsweise Quorn Geschnetzeltes, Quorn Gehacktes, Quorn Bratwurst oder Quorn Bällchen. Quorn Lebensmittel basieren auf folgendem Herstellungsverfahren: Aus der Pilzkultur *Fusarium Venenatum* wird durch Fermentation das Mycoprotein gewonnen, welches als Basis für die vegetarischen und veganen Quorn Produkte dient. Quorn Produkte ähneln Fleisch hinsichtlich der Textur und der Konsistenz. Somit können beliebte Gerichte, die klassischerweise eine Fleischkomponente enthalten, mit Quorn Produkten in einer schmackhaften und zugleich nachhaltigen Alternative angeboten werden. Die CO²-Bilanz von Quorn Gehacktem ist nämlich über 90% besser als die von Rindfleisch. Quorn steht für eine effiziente und nachhaltige Art, ein hochwertiges Eiweiß mit geringem Umwelteinfluss zu produzieren.

Der spürbare Unterschied

- Seit 2012 zertifiziert der Carbon-Trust als unabhängige Institution den CO²-Fußabdruck von QUORN™ Produkten.
- 2018 wurde der CO²-Ausstoß pro produzierter Tonne um 33 % im Vergleich zu 2012 gesenkt.
- Der Wasserverbrauch je produzierter Tonne war 2018 um 16 % niedriger als im Vergleichsjahr 2012.
- Für QUORN™ Produkte wird ausschließlich RSPO-zertifiziertes Palmöl eingesetzt.



Sie wollen mehr über QUORN™ wissen?
www.bestcon-food.de/quorn



BestCon

Best of Convenience

food