

Weder Fisch noch Vogel – und trotzdem saumässig gut

Zürich, 31. Mai 2021 – Für die Kundinnen und Kunden, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten, lanciert die Migros die neue Eigenmarke «The Mix». Unter der Marke werden Klassiker wie Würste, Gehacktes oder Burger neu aufgelegt und dabei Schweizer Fleisch mit pflanzlichen Bestandteilen kombiniert. Die Migros ist damit die erste Schweizer Detailhändlerin, die sogenannte Hybridfleisch-Produkte anbietet.

Viele Kundinnen und Kunden möchten mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte essen. Für sie hat die Migros zusammen mit ihrer Tochterfirma Micarna eine neue Eigenmarke entwickelt. «The Mix» interpretiert Fleischklassiker neu, indem auf nichts verzichtet wird, der Fleischanteil allerdings um mindestens 40 Prozent reduziert ist. Die neuen Produkte enthalten stattdessen neben Schweizer Fleisch zusätzlich Rüebli, Tomaten, Champignons oder Erbsenprotein. «The Mix» gibt es als Burger, Grillwürste, Nuggets, Gehacktes oder als Hackballs und ist ab sofort in grösseren Migros-Filialen beim Fleisch im Kühlregal zu finden. Die jederzeit aktuelle Verfügbarkeit finden Sie online unter produkte.migros.ch.

The Mix Gehacktes		Rind (Schweizer Fleisch)	-41% Fleisch	Karotten & Tomaten
The Mix Burger		Rind (Schweizer Fleisch)	-47% Fleisch	Erbsenprotein, Champignons
The Mix Grillwürste		Schwein (Schweizer Fleisch)	-47% Fleisch	Erbsenprotein, Champignons
The Mix Hackballs		Rind (Schweizer Fleisch)	-47% Fleisch	Erbsenprotein, Champignons
The Mix Nuggets		Poulet (Schweizer Fleisch)	-44% Fleisch	Erbsenprotein, Champignons

Die «The Mix»-Produkte werden in der Schweiz von der Migros-Tochter Micarna hergestellt. Die neue Eigenmarke startet mit fünf Produkten aus den Sortimenten Fleisch, Geflügel und Charcuterie. Mitte Juni kommt zusätzlich ein hybrides Knackerli hinzu.

Weitere Informationen:

Medienstelle MGB, Telefon 058 570 38 38, media@mgb.ch