

Weltneuheit: Pflanzenbasierte Ei-Alternative neu im Migros-Regal

Zürich, 29. Oktober 2021 – Mit «V-Love The Boiled» präsentiert die Migros die weltweit erste pflanzliche Alternative zu einem hartgekochten Ei. Die Sensation wurde von der Migros Eigenindustrie entwickelt und in der Schweiz hergestellt. Die Huhn-Ei-Frage ist somit geklärt: Bei «V-Love The Boiled» braucht es ein Huhn gar nicht erst.

Im Laufe des Novembers 2021 nehmen vorerst ausgewählte Migros-Filialen der Genossenschaften Zürich, Basel, Luzern und Genf die weltweit erste vegane hartgekochte Ei-Alternative ins Angebot auf. An der pflanzenbasierten Weltneuheit hat ein Team der Migros-Industrie während Jahren getüftelt. Hergestellt wird «The Boiled» in der Schweiz von ELSA, einer Migros-Tochter. «Wir freuen uns sehr, unseren Kundinnen und Kunden mit «V-Love The Boiled» eine echte Alternative zum hartgekochten Ei anbieten zu können», sagt Lucie Kendall, Entwicklerin der pflanzlichen Weltneuheit bei der ELSA.

Das Gelbe vom Ei

Die Ei-Alternative basiert auf Soja-Protein und besteht aus zwei unterschiedlichen Massen. Bei der Herstellung wird die äussere weisse Hülle mit dem pflanzlichen «Eigelb»-Ersatz gefüllt. «V-Love The Boiled» sieht somit aus wie ein gewöhnliches Picknick-Ei und lässt sich auch entsprechend aufschneiden und zubereiten. «V-Love The Boiled» wird in der Migros als Viererpack à 4.40 Franken erhältlich sein. Die Verfügbarkeit der Ei-Alternative ist, wie alle Migros-Produkte, unter produkte.migros.ch ersichtlich. Achtung: Das Angebot wird gerade zu Beginn beschränkt sein.

Junge Marke, grosse Beliebtheit

V-Love ist die 2020 eingeführte Marke für vegane und vegetarische Produkte der Migros. Alle Produkte sind mit dem international anerkannten und geschützten V-Label zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte zertifiziert. Das Sortiment umfasst bereits mehr als 100 Produkte, wovon über 90% vegan sind. «V-Love The Boiled» ist die zweite Weltneuheit, die von der Migros in der Schweiz entwickelt und hergestellt wird. 2020 lancierte die Detailhändlerin bereits die weltweit erste Joghurt-Alternative auf Basis von Kichererbsen. Und auch für die Zukunft ist gesorgt: Das Sortiment wird nämlich laufend erweitert.

Bildmaterial kann [hier](#) heruntergeladen werden. Zum Video geht es [hier](#).

Rezeptkarte mit Serviervorschlägen finden Sie [hier](#).

MEDIEN-INFORMATION
INFORMATION DES MÉDIAS
INFORMAZIONE STAMPA
PRESS RELEASE

MIGROS

Weitere Informationen:

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

Aktualisiert am 6. Dezember 2021

Migros-Genossenschafts-Bund
Direktion Kommunikation & Medien
Limmatstrasse 152
Postfach 1766
CH-8031 Zürich

Mediennummer +41 (0) 58 570 38 38
media@migros.ch
www.migros.ch