



Zwei Top-Seller – jetzt auch vegan

Für die schnelle und gute Küche: Mit seinen modifizierten Klassikern Schupfnudeln und Eierspätzle liegt das mittelfränkische Familienunternehmen Henglein aus Abenberg voll im Trend.



△ Vegane Schupfnudeln: eines von zwei neuen Produkten des Familienunternehmens Henglein.

Der Markt für vegetarische und vegane Lebensmittel wächst rasant. Gleichzeitig gewinnen regionale Produkte bei den Verbrauchern immer mehr an Bedeutung. Das Familienunternehmen Henglein trägt diesen Trends Rechnung. Denn die beliebten Top-Seller Schupfnudeln und Eierspätzle gibt es nun auch als vegane Varianten – in bekannt hoher Qualität. „Wer die zwei Äquivalente probiert, wird feststellen, dass sie im Geschmack den altbewährten Klassikern in nichts nachstehen“, sagt Geschäftsführer Eckhard Voth.

Schnelle und gute Küche

Schließlich garantiert Henglein seinen Kunden, für die veganen Schupfnudeln „zu hundert Prozent frische Kartoffeln aus deutschen

Landen“ zu verwenden, die vorzugsweise von regionalen Vertragsbauern bezogen werden. Dasselbe gilt beim Mehl für die Eierspätzle, das ausschließlich von deutschen Mühlen stammt. Dies erleichtert es Verbrauchern, neue Produkte zu testen und die vegane Ernährungsweise problemlos in ihren Alltag zu integrieren. Mit den neuen Schupfnudeln und Eierspätzle bedient das Familienunternehmen zugleich den Trend zur schnellen und guten Küche. Zudem stellt Henglein so seine Innovationskraft unter Beweis, die schon im vergangenen Herbst zum Ausdruck kam, als das Sortiment um zwei Produkt-Ranges (Dinkelteig und Pfannen-Gnocchi) in mehreren Sorten erfolgreich erweitert wurde. www.henglein.de □