

## Pop-Bugs-Burger: der Klassiker nachhaltig interpretiert

Burger gehören seit Jahren zu den beliebtesten Food-Klassikern der Welt. Mit ihrem Pop-Bugs-Burger setzt die Micarna im Rahmen der Sonderausstellung «Taste 19» noch einen obendrauf und zeigt, was mit alternativen Proteinquellen heute kulinarisch alles möglich ist.

Burger sind beliebt: Die Kombination aus einem frischem Bun, natürlichen Zutaten und feinen Saucen ist einfach unwiderstehlich. Allein die Tatsache, dass man Burger mit den Händen essen kann, steht für viele von uns sinnbildlich für die pure Lebensfreude. Dank dem neuen Pop-Bugs-Burger bietet die Micarna allen Burger-Liebhabern eine neue nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Beef-Burgern. Während beim klassischen Rindfleisch-Burger rund 40 Prozent des Rohmaterials für die Fleischverarbeitung genutzt werden kann, überzeugt der neue Pop-Bugs-Burger dank seinem Insekten-Protein mit einer 100-prozentigen Nutzung der Tiere. Hergestellt aus gut 30 Prozent Mehlwürmern und Quinoa, werden die leckeren Pop-Bugs-Burger mit frischem Salat, Tomaten und Zwiebeln garniert. Nicht fehlen darf natürlich eine feine und würzige Sauce.



### Die Pop-Bugs-Produkte der Micarna an der Anuga 2019

[www.anuga.de](http://www.anuga.de)

Die Anuga ist die weltweit grösste Fachmesse für Lebensmittel und Getränke. Jedes Jahr strömen rund 170'000 Besucherinnen und Besucher nach Köln und lassen sich von über 7500 Ausstellern auf eine kulinarische Reise mitnehmen. Die Micarna präsentiert mit ihren Pop-Bugs-Produkten ihr Sortiment an alternativen Proteinquellen und überrascht mit zwei Beiträgen an der Innovationssonderausstellung «Taste 19». Die Anuga findet vom 5. bis 8 Oktober 2019 in Köln statt. Die Pop-Bugs-Produkte der Micarna gibt es am Schweizer Gemeinschaftsstand «Swiss Pavillon» zu bestaunen: Halle 3.1/Stand D067

### Die Micarna im Kurzportrait

[www.micarna.ch](http://www.micarna.ch)

Die Unternehmen des Segments 1 der M-Industrie produzieren hochwertige Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Eiprodukte. Im Jahr 1958 im freiburgischen Courtepin als Fleischverarbeitungsbetrieb der Migros durch Gottlieb Duttweiler gegründet, umfasst die Unternehmensgruppe heute die in der Schweiz ansässigen Unternehmen Favorit Geflügel, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischtrocknerei, Optisol, Rudolf Schär und Tipesca. Weiter gehören die in Deutschland angesiedelten Unternehmen Oberschwäbische Geflügel GmbH und KM Seafood zur Unternehmensgruppe. Dank modernster Produktionsanlagen und höchsten Standards in den Bereichen Hygiene sowie Produkte- und Arbeitssicherheit erzielen die Unternehmen beste Qualität. Die Unternehmen setzen sich konsequent für eine artgerechte Haltung und einen stressarmen Transport der Tiere ein und stellen sicher, dass die Herkunft jedes einzelnen Produkts lückenlos rückverfolgbar ist. Das Segment 1 der M-Industrie realisierte im Jahr 2018 mit ihren gut 3000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,7 Milliarden Franken.

Courtepin, 2. Oktober 2019

Weitere Informationen: Stabstelle Kommunikation | Medienstelle

Roland Pfister und Deborah Rutz, Telefon: +41 (0)58 571 46 30, E-Mail: [media@micarna.ch](mailto:media@micarna.ch)