

# Pressemitteilung

Schenefeld, Mai 2021

„Gesund grillen“ bei Öko-Test

## **Note sehr gut und Testsieger: Die vegane Algen Bratwurst von Viva Maris**

Im jüngsten Lebensmittel-Test unter dem Motto „gesund Grillen“ kommt Öko-Test zu einem eindeutigen Ergebnis: Die vegane Algen-Bratwurst von Viva Maris ist Testsieger und erhält als einziges Produkt die Note „sehr gut“ – somit hebt sie sich deutlich von anderen Anbietern ab. Öko-Test untersuchte insgesamt 20 verschiedene fleischfreie Wurstprodukte auf Inhaltsstoffe, Sensorik und Pestizid Belastung.

Der Testsieger kommt ohne Soja, Gluten, Laktose, Palmöl, künstlichen Aromen oder Farbstoffe aus. Die veganen Wurсталternativen von Viva Maris setzen dagegen auf hochwertige, natürliche Bestandteile, wie Erbseneiweiß und Kartoffelprotein. Für die Extraportion „Meer“ sorgt die nordische Meeresalge „Saccharina latissima“, auch bekannt als „Zuckertang“. Sie ist ein wichtiger Lieferant von Jod und Selen sowie von wertvollen Mineralien und Vitaminen.

„Vegane Ernährung liegt im Trend, immer mehr Verbraucher setzen auf eine fleischlose Alternative“, weiß Claudia Busse-Uhrig, Geschäftsführerin der Viva Maris GmbH. „Umso mehr freuen wir uns über dieses für uns tolle Ergebnis von Öko-Test. Es bestätigt uns in unserer Arbeit und die Qualität unserer Produkte“. Viele Meeresalgen enthalten vitalisierende und lebensnotwendige Stoffe, die sich positiv auf den Organismus auswirken. Dies sind unter anderem Makromineralien, Spurenelemente, Aminosäuren, Vitamine oder Antioxidantien.

Alle Algen Produkte von Viva Maris werden ausschließlich mit besten natürlichen Zutaten in einer besonderen Herstellungsweise regional produziert. Die Viva Maris GmbH setzt dabei auch auf regionale Zulieferer und verzichtet grundsätzlich auf Aromen und künstliche Farbstoffe. Darüber hinaus sind sie Palmöl-, Gluten-, Lupinen- und Hefe-frei – und somit auch ideal für Allergiker geeignet.

# Viva Maris

## Über Viva Maris:

Die Viva Maris GmbH hat die Vision, der westlichen Zivilisation einen längst vergessenen Rohstoff aus dem Meer wieder näher zu bringen: die Alge.

Viva Maris ist ein junges Blue Economy Unternehmen, das für eine naturkonforme Lebensweise steht: Mit ganzheitlichem Denken und der Leidenschaft, Meeresalgen als gesunde und nachhaltige Bereicherung des Speisezettels zu fördern. Mit ihren Produkten unterstützt das Unternehmen den in der Gründung befindlichen Verein "Meeres-Bildung e.V.", der Kinder und Jugendliche die Einzigartigkeit der Meere und das System „Meer“ aufzeigt und das Meer in seiner Einzigartigkeit schützt und bewahrt.

Gesund, schmackhaft und nachhaltig sind die Produkte von Viva Maris: Neben Algen-Pasta, Algen-Saucen- und Senf-Variationen bietet das Unternehmen auch Algen-Brotaufstriche an. Die Angebotspalette beinhaltet zudem mit der puren Dulce Alge ein würziges Gourmetprodukt, das Suppen, Soßen oder Gemüse einen aromatischen Geschmack verleiht oder im Salat zum Einsatz kommt. Darüber hinaus führt das Unternehmen vegane Wurst-Alternativen und ganz neu vier vegane Bio Energy Shots mit Algen. Alle Viva Maris Produkte werden mit puren Algen hergestellt, nicht aus Extrakten. Sie sind vegetarisch – die meisten sogar vegan und Bio-zertifiziert – und kombinieren Innovation mit höchstem Genuss. Alle Produkte kommen ohne Aromen und künstliche Farbstoffe aus und haben ein Ziel: den Bedarf an zukunftsorientierten Lebensmitteln und einer besseren Gesundheit für alle zu decken.

Als Vorreiter in der Produktion von Meeresalgen-Lebensmitteln spielt Viva Maris eine wichtige Rolle in der Ernährung der Zukunft, um die Menschen auch in den folgenden Generationen gesund und nachhaltig zu ernähren. Natürlich im ganzheitlichen Sinne - ohne Ressourcen auszuschöpfen, zu verunreinigen oder die Umwelt zu belasten.

Weitere Informationen sowie ein Shop auf [www.viva-maris.de](http://www.viva-maris.de).

### Kontakt:

Viva Maris GmbH  
Claudia Busse-Uhrig  
Osterbrooksweg 51-53, 22869 Schenefeld  
Tel.: 040/28475963  
info@viva-maris.de

### Pressekontakt:

PRaffairs GbR  
Stefan Burmester  
Alte Volksparkstr. 24, 22525 Hamburg  
Tel.: 040/4293 47099  
info@pr-affairs.de