



# Pressemitteilung

Oberreute, im Oktober 2015

## **E.V.A. GmbH: Start-up mit fundiertem Know-how**

### **Junges Unternehmen setzt Maßstäbe im Bereich veganer Käsealternativen – Auftakt bildet einzigartige vegane Frischkäse-Alternative**

Im Allgäu gibt es seit Kurzem ein Unternehmen, das sich ganz und gar der Herstellung von Käse-Alternativen auf rein pflanzlicher Basis widmet: Unter der Marke Simply V entwickelt, produziert und vermarktet die E.V.A. GmbH vegane Produkte für höchste Ansprüche. Zum Einstand präsentiert das Unternehmen jetzt eine vegane Frischkäse-Alternative, die überhaupt keinen Vergleich mehr scheuen muss mit Frischkäse auf Kuhmilchbasis, weder im Geschmack noch in der Cremigkeit, der Streichfähigkeit oder dem Back- und Schmelzverhalten. Diese einzigartige Entwicklung gelang einem Team, in dem jedes Mitglied über langjährige Erfahrungen in der traditionellen Käseherstellung verfügt. Mit diesem Know-how und dank eines neu entwickelten Herstellungsverfahrens konnte Simply V innerhalb kürzester Zeit zur Marktreife gebracht werden.

Simply V kommt genau zum richtigen Zeitpunkt, denn der vegane Ernährungsstil wird immer populärer. Bereits heute entscheidet sich jeder vierte Bundesbürger zeitweise für eine überwiegend vegane Ernährung oder isst zumindest gelegentlich eine vegane Mahlzeit. „Gerade Käseliebhaber standen aber bislang vor dem Dilemma, keine wirklich leckere Alternative zu Käse zu haben. Genau das war unser Antrieb“, fasst Caroline Zimmer von der E.V.A. GmbH die Motivation ihres Teams zusammen.





## Pressemitteilung

- 2 -

Die vegane Frischkäse-Alternative von Simply V ist das erste Produkt, das die E.V.A. GmbH in der nächsten Zeit präsentiert. Schon im ersten Halbjahr 2016 ist die Einführung von veganen Genießerscheiben in den Geschmacksrichtungen mild sowie mit Zutaten geplant. Simply V-Produkte werden mit nur wenigen Zutaten wie z. B. Kokosnussöl hergestellt.

