

## Ausstellende Unternehmen im Trendbereich Future Food auf der INTERNORGA 2025 (in alphabetischer Reihenfolge):

### **FORMO (Berlin)**

**FORMO** revolutioniert die Käseherstellung mit tierfreier Milchprotein-Fermentation. Durch innovative Biotechnologie entstehen nachhaltige, geschmackvolle Käsealternativen, die in Textur und Geschmack überzeugen. Ohne Tiere, aber mit echtem Milchprotein, bietet **FORMO** eine ressourcenschonende und zukunftsweisende Lösung für Käseliebhaber. [Weitere Informationen zu FORMO.](#)

### **Hummus.pl (Bolesławice, Polen)**

**Hummus.pl** stellt Hummus, vegane Pasten und Aquafaba in einem nachhaltigen Produktionsprozess her. Das Unternehmen setzt auf hochwertige Zutaten und eine umweltfreundliche Herstellung, um vielseitige und geschmackvolle pflanzliche Produkte anzubieten. [Weitere Informationen zu Hummus.pl.](#)

### **KR INGREDIENTS Kyiv (Kiew, Ukraine)**

**KR INGREDIENTS Kyiv** ist ein ukrainischer Hersteller mit internationaler Erfahrung. Das Unternehmen nutzt hochwertige Rohstoffe führender globaler Zutatenproduzenten und setzt auf Innovation und kreative Produktentwicklung. Das Sortiment umfasst pflanzliche Alternativen zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie pflanzliche Saucen und Desserts. Qualität und Innovation stehen dabei stets im Mittelpunkt. [Weitere Informationen zu KR INGREDIENTS Kyiv.](#)

### **Mondarella (Berlin)**

**Mondarella** entwickelt pflanzliche Käsealternativen, die nicht nur natürlich und bezahlbar sind, sondern auch geschmacklich überzeugen. Seit 2021 bringt das Unternehmen pflanzliche Käseprodukte auf den Markt – zunächst in Deutschland, mittlerweile auch im europäischen Ausland. Mit einem leidenschaftlichen Team aus Käseliebhabern und Küchenprofis setzt **Mondarella** neue Maßstäbe für nachhaltigen Genuss. [Weitere Informationen zu Mondarella.](#)

### **Neggst (Berlin)**

**Neggst** entwickelt innovative, pflanzliche Ei-Alternativen, die in Geschmack, Textur und Anwendung überzeugen. Das Unternehmen bietet vielseitige Produkte für den Foodservice und plant den Einstieg in den Einzelhandel mit einem rohen, frischen Ei-Ersatz. Mit nachhaltiger Produktion und einfachen Zubereitungsmöglichkeiten setzt **Neggst** neue Maßstäbe für pflanzliche Alternativen. [Weitere Informationen zu Neggst.](#)

### **NOMOO (Köln, Nordrhein-Westfalen)**

**NOMOO** (gesprochen „no muh“) ist eine pflanzliche Eismarke, die geschmacksintensives, cremiges und natürliches Eis herstellt. Die Produkte sind als Bechereis und Stieleis erhältlich, enthalten 30 Prozent weniger Zucker als herkömmliches Milcheis und bestehen aus einer schlanken

Zutatenliste. Dank der pflanzlichen Rezeptur stößt die nachhaltige Produktion 80 Prozent weniger CO<sub>2</sub> aus als Eis aus Kuhmilch. **NOMOO** ist im DACH-Raum an 3.000 POS in den Kanälen Handel und Foodservice erhältlich. [Weitere Informationen zur NOMOO.](#)

## **NOT EGG (Hamburg)**

**NOT EGG** ist eine pflanzliche Alternative zum Spiegelei auf Sojabasis. Das tiefgekühlte, fertig geformte Ei besteht aus natürlichen Zutaten wie Soja, Mungobohnen, Kürbis und Karotte. Es ist vegan, umweltfreundlich und trägt zur Reduzierung der Hühnerzucht bei. Ohne Eigeruch und ohne Kompromisse bietet **NOT EGG** den vertrauten Genuss eines Spiegeleis – rein pflanzlich und ohne tierische Inhaltsstoffe. [Weitere Informationen zu NOT EGG.](#)

## **Planetary (Schweiz)**

**Planetary** bietet Mykoproteinlösungen für die Herstellung pflanzlicher Fleisch- und Milchalternativen. Das vielseitige Mykoprotein (Myzelium) wird durch Fermentation aus den Wurzeln filamentöser Pilze gewonnen und ist reich an Protein, Ballaststoffen und arm an Fett. Es eignet sich für zahlreiche Anwendungen und benötigt weniger Zusatzstoffe. Mit über 40 Jahren Erfahrung in Fermentation stellt **Planetary** industrielle Mengen und Produktentwicklung bereit. [Weitere Informationen zu Planetary.](#)

## **Pinù Foods GmbH & Co.KG (Berlin)**

Als erste vegane Milchalternative auf Pistazienbasis in Deutschland bietet **Pinù** eine neue Option für bewussten Genuss. Das Sortiment umfasst Pinù Classic und Pinù Barista (je 500 ml), natürlich frei von Laktose, Gluten, Aromen, Phosphaten und zugesetzten Ölen. Gegründet von Sara und Marvin, steht **Pinù** für eine nachhaltige und gesunde Lebensweise. Die Mission: die Welt der Milchalternativen bereichern und mit einer pflanzlichen Alternative einen positiven Beitrag für den Planeten leisten. [Weitere Informationen zu Pinù Foods GmbH & Co.KG.](#)

## **Rival Foods (Amersfoort, Niederlande)**

**Rival Foods** entwickelt pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen mit einer authentischen Textur, vollem Geschmack und saftiger Konsistenz. Während viele pflanzliche Alternativen auf verarbeiteten Produkten basieren, bietet **Rival Foods** hochwertige **Whole-Cut-Produkte** wie Hähnchenbrust, Rippchen und Fischfilets, die vielseitig zubereitet werden können. Ziel ist es, die Proteinwende voranzutreiben und nachhaltige Ernährung weltweit zugänglich zu machen. [Weitere Informationen zu Rival Foods.](#)

## **Taifun Tofu (Freiburg, Baden-Württemberg)**

**Taifun Tofu** stellt seit 1987 Bio-Tofu-Produkte her und zählt heute zu den führenden Herstellern in Europa. Das Unternehmen engagiert sich für eine nachhaltige und ressourcenschonende Produktion und bezieht seine Sojabohnen aus ökologischem, gentechnikfreiem Anbau in Deutschland, Österreich und Frankreich. Mit einer vielseitigen Produktpalette trägt **Taifun Tofu** zur Ernährungswende bei und bietet hochwertige pflanzliche Alternativen. [Weitere Informationen zu Taifun Tofu.](#)

## **The Plantly Butchers GmbH & Co. KG (Osnabrück, Niedersachsen)**

Hinter der Marke **Billie Green** steht das junge Unternehmen **The Plantly Butchers (TPB)**, ein Corporate-Startup der **InFamily Foods-Unternehmensgruppe**. Seit dem Marktstart 2022 gehört TPB zu den Top 3 der erfolgreichsten Hersteller für vegetarische und vegane Fleischalternativen in Deutschland. **Billie Green** bietet pflanzliche Produkte als Snack, Aufschnitt, Kitchenhelper und Hauptgerichte für Pfanne und Grill. Mit stetig wachsendem Sortiment zeigt die Marke: „So lecker geht rein pflanzlich!“. [Weitere Informationen zu The Plantly Butchers GmbH & Co. KG.](#)

## **VALUE FOOD (Weinsberg, Baden-Württemberg)**

**VALUE FOOD** ist ein Vegan & Clean Label Food Distributor, der sorgfältig ausgewählte Produkte von innovativen Start-ups und etablierten Marken in den Handel und den Außer-Haus-Markt bringt. Zum Sortiment gehören unter anderem **Dig-Snacks** für genussvolles Naschen ohne Reue, **Oh Mungood!**, Gewinner des INTERNORGA Zukunftspreises 2024, und **brite**, das Getränk für natürlichen Fokus und Energie bei der Arbeit. [Weitere Informationen zu VALUE FOOD.](#)

## **VANOZZA (Hamburg)**

**VANOZZA** bietet pflanzliche Käsealternativen, die Geschmack und Qualität vereinen. Gegründet aus der Suche nach dem perfekten veganen Pizzakäse, kombiniert das Unternehmen traditionelles Handwerk mit moderner Lebensmitteltechnologie. Seit 2022 beliefert **VANOZZA** Gastronomien und den Einzelhandel mit Produkten wie Mozzarella-Alternative, No Sheep Greek und Old Italian – für nachhaltigen Genuss mit weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen. [Weitere Informationen zu VANOZZA.](#)

## **Verrano (Frankfurt am Main, Hessen)**

**Verrano** hat ein innovatives Verfahren zur Reifung von Wurzelgemüse entwickelt. Die ersten Produkte sind als hauchdünner Aufschnitt aus Steckrübe, Roter Bete und Sellerie erhältlich. Durch den Reifungsprozess wird das volle Potenzial des Gemüses entfaltet – für intensiven Geschmack und eine einzigartige Textur. [Weitere Informationen zu Verrano.](#)

## **vly - VF Nutrition GmbH (Berlin, Berlin)**

Das FoodTech-Start-up **vly**, 2018 von Nicolas Hartmann, Niklas Katter und Moritz Braunwart gegründet, bringt die nächste Generation pflanzlicher Milch- und Joghurtalternativen auf den Markt. Die Basis ist **Erbsenprotein** – reich an Proteinen, Ballaststoffen und gesunden Fetten, super cremig und nachhaltig. Erbsen verbessern den Boden, sparen Dünger und reduzieren Emissionen. **vly** steht für pflanzlichen Genuss ohne Kompromisse – erhältlich in führenden Supermärkten und online. [Weitere Informationen zu vly - VF Nutrition GmbH.](#)