

## Pressemitteilung 3/2018

### Pressekontakt:

My Lifestyle Food GmbH  
Gina Bechtold  
Kastanienstr. 6 | 72458 Albstadt  
Tel.: +49 7431 / 1271-331  
[presse@my-lifestyle-food.com](mailto:presse@my-lifestyle-food.com)

### Leckere Alternative für Fleischgerichte:

#### „Das neue Fleisch ist eine Pflanze!“

**Lifestyle-Food auf dem Vormarsch: Sterne-Köche, die Top-Gastronomie, Fleisch-Fans oder Vegetarier – in Deutschland feiern immer mehr Genießer und Gourmets die Jackfrucht.**

Diese in Südost-Asien beheimatete Baumfrucht hat alles, was ein Lifestyle-Food heute braucht: Ihr Geschmack erinnert in gebratener Form an leckeres Hähnchenfleisch, die Frucht ist fettarm, ballaststoffreich, natürlich, gluten-, laktose- und allergenfrei.

Ob als Füllung in einem Sesam-Burger, als „Züricher Geschnetzeltes“ in der Pfanne oder auf dem Sommergrill im Garten – die Jackfrucht kann das und noch viel mehr, ist top-gesundes Lifestylefood, auch für verwöhnte Gaumen.

Rezept-Ideen auf [www.my-lifestyle-food.com](http://www.my-lifestyle-food.com). Einfach mal ausprobieren.

Das Startup-Unternehmen „My Lifestyle Food GmbH“ aus dem schwäbischen Albstadt importiert die Frucht seit 2017 direkt aus Fernost (kontrollierter Anbau). Erhältlich ist das Lifestylefood in 350 g – Packungen sowie 600 g Packungen in 2 Konsistenzen „bissfest“ und „soft“ mit verschiedenen Marinaden bei Amazon.



Rezeptidee: Kross angebratene JACK-FRUCHT PUR, eingelegt in pikant-würziger JACK-BBQ Marinade, garniert mit Salatblättern.

Foto: Michael Brauner



Rezeptidee: JACK-FRUCHT PUR kommt ganz ohne Fleisch aus und punktet, mariniert mit JACK-AIOLI Würzsauce, mit supergutem Geschmack.

Foto: Michael Brauner



JACK-FRUCHT PUR hat alles, was leckeres Lifestyle-Food braucht: rein pflanzlich, nährstoff- und ballaststoffreich, laktose- und glutenfrei zuckerfrei, low carb, fettfrei, kalorienarm, allergen- und sojafrei

frei von Cholesterin, Antibiotika, Hormonen und Gentechnik.  
Foto: Gina Bechtold