

Das Zürcher ETH-Spinoff Tastelab lanciert ein neu entwickeltes Produkt – initial exklusiv für die Gastronomie: «Pâté Foix» ist eine vegane Foie Gras-Alternative, die perfekt den Zeitgeist trifft.



Neues Tastelab-Produkt: «Pâté Foix» jetzt für die Gastronomie erhältlich

Wie Foie Gras, nur vegan

Tastelab's «Pâté Foix» ist eine Foie Gras-Alternative auf Nuss-Basis, sie ist vollmundig und doch subtil, cremig und super vielfältig einsetzbar. Das komplexe Geschmacksprofil – der originalen Foie Gras zum Verwechseln ähnlich - verdankt das «Pâté Foix» natürlichen, pflanzlichen Zutaten, unter anderem Miso, Tahini, Shiitake sowie Cognac, Portwein und Sherry.

Vielseitig einsetzbar: Rezepte mit Pâté Foix

Als Zutat ist Pâté Foix vielseitig einsetzbar: Es funktioniert mit Pickles zum Apéro, mit Orangengel zwischen Mille-Feuille-Schichten als eleganter Appetizer, unter pochierten Fruchtstreifen als luxuriöse Vorspeise oder ganz einfach mit etwas Meersalz auf einer Scheibe getoastetem Brot. Oder sogar in Kombination mit Schokolade für ein gewagtes Dessert. Pâté Foix ist direkt einsetzbar, es ist gut streichbar und kann auch zu Torchons geformt werden.

Ein nachhaltiges Produkt, lokal produziert

Pâté Foix ist 100% pflanzenbasiert - Planet und Tieren zuliebe.

Die Wissenschaft ist eindeutig: Pflanzliche Produkte haben einen deutlich tieferen ökologischen Fussabdruck als tierische. Fürs Klima ist es essentiell, dass wir uns vermehrt pflanzenbasiert ernähren. Pâté Foix besteht zu einem grossen Anteil aus Nüssen, die besonders ökologische Proteinlieferanten sind.

Was das Tierwohl angeht ist Foie Gras äusserst umstritten und deren Herstellung in vielen Ländern verboten. Tastelab's Pâté Foix ist vegan – ein Luxusprodukt komplett ohne Tierleid.

Pâté Foix wird in Zürich von Hand hergestellt und in kleinen Chargen produziert. Es werden ausschliesslich sorgfältig ausgewählte Zutaten aus fairem Handel und nachhaltiger Produktion verwendet (Bio & Gebana).



Ab sofort exklusiv für die Gastronomie verfügbar

Pâté Foix ist ab sofort exklusiv für die Gastronomie erhältlich. 750g kosten CHF 68.00 exkl MwSt.

TK-Lieferung für Gastrokunden gratis, Anfragen gerne an pate@tastelab.ch.

Über das Tastelab

Das ETH Spinoff «Tastelab» wurde von Astrophysikerin Susanne Tobler und Informatiker Remo Gisi gegründet. Die beiden Wissenschaftler beschäftigen sich intensiv mit der kulinarischen Zukunft und entwickeln ihre eigenen zukunftsfähigen Produkte.

Als Cateringunternehmen ist das Tastelab seit 2016 tätig und durfte bereits massgeschneiderte Angebote für die ETH Zürich, das WEF in Davos sowie den Schweizer Bundesrat umsetzen.

Pflanzenbasierte, nachhaltige Küche und «the future of food» sind die aktuellen Kernthemen des Duos.



Kontakt und Bilder

Für Medienanfragen sind Susanne Tobler und Remo Gisi gerne persönlich verfügbar – senden Sie Ihre Anfrage an medien@tastelab.ch - Sie erreichen damit Sue und Remo direkt.

Die Bilder in vorliegender MM finden Sie in Originalauflösung [online](#). Alle Bilder sind Eigentum der FoodLab GmbH, Sie dürfen diese für Publikationen im Zusammenhang mit dem Tastelab verwenden.