

Valess:

Fleischfreie Schnitzel aus Milch



Testablauf: www.trnd.com/valess

Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: trinidi@trnd.com

trnd-Partner machen Valess bekannt.

Trends gibt es nicht nur in der Mode. Auch beim Essen und Kochen gibt es sie. Einer davon ist, hin und wieder leckere Mahlzeiten ohne Fleisch zu genießen. Deshalb freuen wir uns auf das erste Projekt mit Valess. Damit brutzelt es ganz ohne Fleisch.

Von Valess gibt es verschiedene fleischfreie Schnitzel, die aus Milch hergestellt werden. Alle Sorten, ob klassisch oder mit feinen Zutaten gefüllt, sind knusprig goldbraun paniert und schmecken richtig herzhaft.

Im Produkttest probieren wir vier Varianten der Valess Schnitzel.



Gemeinsam mit 1.000 trnd-Partnern aus Deutschland probieren wir Valess mit Freunden und Familie aus. Dazu können wir die fleischfreien Schnitzel bei vielen Gelegenheiten braten, backen oder grillen und sie so bekannt machen.

In diesem **trnd Produkttest** wollen wir:

1

... gemeinsam mit 1.000 trnd-Partnern aus Deutschland vier Varianten der Valess Schnitzel **probieren**.



Testen.

2

... Valess **bekannt machen**: einfach durch Weitererzählen und gemeinsames Probieren mit Freunden und Bekannten.



Bekannt machen.

3

... unsere Meinungen und Erlebnisse aus Gesprächen mit Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten in **zwei Online-Umfragen** sammeln.



Meinung sagen.

4

... viele **Marktforschungsergebnisse** zusammentragen: Wie schmecken Deinen Freunden die Valess Schnitzel? Welche Variante kommt am besten an?



Meinungen sammeln.

Fleischfreie Vielfalt ...

Man muss kein Vegetarier sein, um ab und zu mal kein Fleisch zu essen. Hauptsache es schmeckt.

Besonders leicht und lecker gelingt das mit den verschiedenen fleischfreien Schnitzeln von Valess.

Mit Valess gibt es jetzt mehr Abwechslung auf dem Teller.



Die köstlichen fleischfreien Schnitzel lassen sich vielseitig zubereiten und sorgen für knusprige Abwechslung auf dem Teller. Einfach ideal für die moderne Küche und für alle, die auf eine ausgewogene Ernährung achten. Die Schnitzel schmecken übrigens nicht nur gebraten oder gebacken toll, sondern sind auch gegrillt ein Genuss.

... mit den Valess Schnitzeln.

Valess sind fleischfreie Schnitzel mit knuspriger Panade, herzhaftem Geschmack und dem Besten aus Milch.



Valess hat einen saftigen Biss wie Fleisch und schmeckt genauso herzhaft und lecker.

Das Besondere

Anders als tofu- oder sojabasierte Produkte wird Valess auf Basis von Kuhmilch hergestellt. Durch die besonderen Zutaten und den einzigartigen Herstellungsprozess bekommen die Filets ihre zwei wichtigsten Eigenschaften: den typisch leckeren Geschmack und den herzhaften Biss.

Die Nährwerte

Jedes Schnitzel ist ...

- ... reich an Eiweiß,
- ... reich an Calcium,
- ... eine Quelle von Ballaststoffen und enthält ungesättigte Fettsäuren sowie Vitamin B6 und Eisen.

Lagerung und Haltbarkeit

Valess ist ein Frischeprodukt und muss daher gekühlt bei maximal 7°C aufbewahrt werden. Die Haltbarkeit ist auf der Verpackung aufgedruckt. Tiefgekühlt sind die Valess Schnitzel bei mindestens -18°C maximal drei Monate haltbar.

Die vier Sorten für den trnd-Produkttest.

In unserem trnd-Produkttest möchten wir folgende vier Sorten aus dem Aldi-Sortiment einkaufen, probieren und bekannt machen.



Valess Schnitzel:
Das ist der Klassiker unter den fleischfreien Produkten. Knusprig paniert, mit herzhaftem Geschmack und saftiger Konsistenz, ist das Valess Schnitzel die ideale Mahlzeit für eine ausgewogene Ernährung.



Valess mit Gouda-Füllung:
Das Leibgericht für Käse-Fans. Die zart schmelzende, würzige Käsefüllung sowie die Panade bringen leckere Abwechslung auf den Teller.



Valess mit Tomate & Mozzarella-Füllung:
Die italienische Variante: Gefüllt mit toskanischer Tomatensauce sowie zartem Mozzarella und feinen italienischen Kräutern – ein Genuss für Liebhaber der mediterranen Küche.



Valess mit Champignonrahm-Füllung:
Damit gibt es Bewährtes nun auch als fleischfreien Genuss. Die Füllung aus einer würzigen Champignonrahmsauce, kombiniert mit der knusprigen Panade, macht diese Sorte zu einem herzhaften geschmacklichen Erlebnis.

Die Zubereitung.

Valess ist ideal für die moderne Küche. Denn alle Varianten sind nicht nur knusprig und lecker, auch die Zubereitung ist denkbar einfach und schnell.



Zubereitetes Valess Schnitzel mit Tomate & Mozzarella-Füllung.



Zubereitung in der Pfanne:

Einfach ein wenig Öl in einer Pfanne (am besten mit Antihaftbeschichtung) erhitzen. Dann Valess von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten, bis die Panade goldbraun und knusprig wird. Kein Salz mehr hinzufügen.



Zubereitung im Backofen:

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C in 15 bis 20 Minuten heiß machen. Fertig!



Zubereitung auf dem Grill:

Die Valess Filets mit etwas Öl bestreichen und direkt auf den Rost legen. Hin und wieder wenden und von beiden Seiten grillen. So werden sie in nur wenigen Minuten schön knusprig und goldbraun. Für herzhaft-leckeren Genuss!

Lust auf mehr von Valess?

Im Einzelhandel z.B. bei Rewe, Edeka oder real,- gibt es noch weitere leckere Sorten mit unterschiedlichen Füllungen. Welche das sind, das kannst Du auf der Valess Webseite nachschauen: <http://www.valess.de>

Dein trnd Startpaket.

Zu Beginn des trnd-Produkttests erhalten alle Teilnehmer dieses kostenlose Startpaket.

Für gemeinsames fleischfreies Schlemmen mit Freunden, Verwandten und Bekannten:

Guthabenschein über 24,- Euro, also für insgesamt 8 Packungen (nur gültig für die Valess Schnitzel bei Aldi*)

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten.

** **HINWEIS:** Die Valess Schnitzel kaufst Du Dir selbst bei Aldi. So kannst Du entscheiden, welche Sorten Du mit Deinen Freunden und Bekannten probieren willst. Die Kosten legst Du dabei bitte erst mal aus und sammelst die Kassenbons. Bei Projektende überweisen wir Dir Deine Auslagen zurück (bis maximal 24,- Euro). Wie das geht, erfährst Du auf der nächsten Seite bzw. auf Deinem Guthabenschein.*



Auf unserem Projektblog werden wir alle Fragen und Ideen gemeinsam diskutieren:
www.trnd.com/valess

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:
valess@trnd.com

Ablauf des trnd Produkttests.

1

Startpaket entdecken und Fotos machen.

Auspacken:

Zunächst kannst Du ganz in Ruhe den Inhalt Deines Startpakets entdecken und Dich über die vielen nützlichen Insider-Infos freuen. Pack doch gemeinsam mit Freunden aus.

Fotos machen:

Macht doch Fotos von Euch beim Auspacken und lade sie in unserer Fotogalerie hoch.

2

Valess bei Aldi einkaufen.

Bei Aldi gibt es vier Sorten der fleischfreien Valess Schnitzel. In diesem Produkttest kannst Du aus diesem Angebot wählen und Dir Valess Schnitzel im Gesamtwert von 24,- Euro bei Aldi kaufen. Du findest sie übrigens im Kühlregal bei den Convenience Artikeln. Entweder Du kaufst gleich alle Schnitzel Deiner Wahl auf einmal oder nacheinander an verschiedenen Tagen, ganz wie Du willst (und je nachdem, wie groß Dein Kühlschrank ist). Die Kosten legst Du bitte erst mal aus.

Wichtig: Lass Dir bitte für Deine gekauften Valess Schnitzel bei jedem Einkauf einen eigenen Kassenbon geben und sammle diese. Die Kassenbons scannst Du danach bitte ein (oder Du fotografierst sie digital ab) und lädst sie dann bei trnd.com als Datei hoch. Für all Deine hochgeladenen Kassenbons überweisen wir Dir bei Projektende den ausgelegten Betrag zurück (bis maximal 24,- Euro). Eine detaillierte Anleitung findest Du auf Deinem Guthabenschein.

Es kann sein, dass an einem Tag in Deiner Aldi Filiale die Valess Schnitzel vergriffen sind. Sie werden normalerweise schnell wieder aufgefüllt. Sollten die Sorten nicht da sein, frag gerne beim Marktpersonal nach, wann die Produkte wieder erhältlich sind.

3

Dein erster Eindruck.

Ausprobieren:

Danach heißt es Probieren. Am Besten Du suchst Dir gleich eine geeignete Pfanne, etwas Öl dazu und brätst die Valess Schnitzel knusprig. Lass sie Dir doch mit Deiner Familie oder Deinen Freunden schmecken.

Startumfrage:

Nach einer kurzen Testphase wollen wir unsere Meinungen sammeln. Wie ist Dein erster Eindruck von den Valess Schnitzeln? Wie gut schmecken sie Dir? Deine Meinung kannst Du uns in der Startumfrage mitteilen. Wenn es soweit ist, informieren wir Dich per eMail.

4

Valess bekannt machen.

Wenn Dich Valess überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, das fleischfreie Schnitzel bekannt zu machen. **Dazu kannst Du:**

- Freunden, Verwandten und Kollegen von dem herzhaften Filet aus Milch erzählen.
- gemeinsam mit ihnen die Valess Schnitzel zubereiten und probieren.
- andere an Deinem Insiderwissen über Valess teilhaben lassen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf die verschiedenen Sorten von Valess aufmerksam machen kannst. In diesem Fahrplan zum Produkttest haben wir noch einige Ideen zum Weitersagen zusammengestellt (ein paar Seiten weiter).

5

Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Valess Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Valess Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zum Thema „Valess“ befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die fleischfreien Schnitzel und die Marke Valess erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

6

Deine abschließende Meinung.

Deine Testergebnisse, bitte:

Am Ende des Produkttests wollen wir noch einmal gemeinsam Meinungen, Anregungen und unsere Mundpropaganda-Erfahrungen mit Valess zusammentragen.

Fülle dazu einfach die Abschlussumfrage im meintrnd-Bereich aus. Sobald Du an der Umfrage teilnehmen kannst, benachrichtigen wir Dich per eMail.

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Produkttest bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.

Die Teilnahme an einem trnd-Produkttest ist weder etwas Geheimes noch Undercovermäßiges. Wir wollen keine Schleichwerbung oder sonstigen Unfug verbreiten. Alle Teilnehmer des Produkttests sind daher verpflichtet, dass sie – immer wenn sie im Rahmen des Tests mit Freunden und Bekannten sprechen – stets erwähnen, dass sie die Testprodukte im Rahmen eines trnd-Produkttests kennen gelernt haben und dass sie an einem trnd Mundpropaganda-Projekt teilnehmen. Du darfst Deinen Freunden/Bekannten auf keinen Fall etwas vormachen, schließlich bist Du kein Vertreter, der an der Tür klingelt und irgendwas verkaufen will. Sei offen und ehrlich und gib ausschließlich Deine eigene Meinung wieder.

Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich, aber leider heutzutage nicht immer üblich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Das bedeutet auch, dass Du nichts verschweigen oder übertreiben solltest. Gib einfach Deine eigene Meinung an Freunde und Bekannte weiter.

Zuhören.

Bei der Mundpropaganda geht es natürlich nicht darum, dass Du Deinen Freunden erzählst, wo es langgeht. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Produkttests bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



Der Satz zum Weitererzählen.

**Fleischfreie Schnitzel von Valess:
Sie sind aus Milch
hergestellt, schmecken
wunderbar herzhaft
und lecker und es gibt
sie in vielen
verschiedenen Sorten.**



Ideen zum Weitersagen.



Valess kann Dich überzeugen? Dann gib auch anderen den Tipp.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf Valess aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:

Du bist mit Freunden beim Eisessen? Dann mach doch ein Quiz mit ihnen und frag sie, welche Produkte sie aufzählen können, die aus Milch gemacht sind. Sicher sind sie erstaunt, zu erfahren, dass Valess auch aus Kuhmilch hergestellt ist.

Ihr nutzt einen schönen Tag, um gemeinsam zu grillen? Nimm Valess Schnitzel mit, röste sie auf dem Grill und lass alle davon probieren. Erraten sie, dass in Valess kein Fleisch ist?

In der Kantine Deiner Arbeit oder Deinem Lieblingsrestaurant werden auch vegetarische Gerichte angeboten? Und es gibt immer mehr Personen – darunter nicht nur Vegetarier – die diese Gerichte wählen? Erzähle Deinen Arbeitskollegen oder Freunden, die mit Dir essen, dass es fleischfreie, herzhaftes Schnitzel von Valess gibt.

Deine Bekannten kaufen gerne bei Aldi ein? Mach sie auf die Valess Schnitzel im Aldi Sortiment aufmerksam.

Du hast Freunde, die oft nach schnellen Gerichten suchen, weil ihnen wenig Zeit zum Kochen bleibt? Verrate ihnen, wie schnell und einfach die Zubereitung der Valess Schnitzel geht. (Eine schnelle Rezeptidee mit Valess findest Du auf der nächsten Seite.)

Die besten Ideen zum Weitersagen hast Du aber sicher selbst. Schreib uns doch, was man tun kann, um Valess im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannt zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

Rezeptidee.

Valess Gouda in Tortilla Wraps mit Krautsalat, bunten Paprika und Sour Cream.

Zubereitung:

1. Krautsalat abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Valess Gouda darin von jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Wraps nacheinander in einer heißen Pfanne von jeder Seite etwa 15 Sekunden erwärmen.
3. Valess Gouda in breite Streifen schneiden. Wraps mit Krautsalat, Paprika, Valess Gouda und Sour Cream füllen. Mit Basilikum garnieren. Sofort servieren.

Zutaten:
2 Packungen Valess Gouda mit würziger Käsefüllung
400g Krautsalat
je 1 gelbe und rote Paprikaschote
1 EL Öl
1 Packung Wrap Tortillas (280g, 4 Stück)
250g Sour Cream
Basilikum zum Garnieren



Ein Gericht für vier Personen, zubereitet in etwa 15 Minuten.

Die Kalorien und Nährwerte, pro Portion:

2770 kJ / 660 kcal	Eiweiß 21g	Fett 35g	Kohlen- hydrate 65g
-----------------------	---------------	-------------	---------------------------

Der Herstellungsprozess.

Alles beginnt mit frischer Milch, die zunächst, ähnlich wie bei der Käseproduktion, verarbeitet wird.



Für die herzhafte Konsistenz und die fleischartige Struktur von Valesse werden im nächsten Schritt Pflanzenfasern hinzugefügt. Verfeinert mit Gewürzen, frischen Kräutern und Spezialzutaten werden die entstandenen Milchschnitzelfasern ...



... in einer Teigmaschine zu einem Milchschnitzelteig verarbeitet.



Ausgewalzt, in Form gebracht und zum Teil mit verschiedenen Füllungen versehen, geht es ab in die Panierstraße.



Dann werden die Schnitzel im Ofen gegart und anschließend geht es weiter in die Kühlung – fertig ist das Valesse Schnitzel.

Der Erfinder.

Idee und Rezeptur von Valesse stammen vom Niederländer Adriaan Cornelis Kweldam, nebenbei: Sohn eines Metzgers.



*Er hat Valesse erfunden:
Adriaan Cornelis
Kweldam.*

An seinem Beispiel wird klar: Man muss kein Vegetarier sein, um sich hin und wieder für ein leckeres Gericht ohne Fleisch zu entscheiden.

Zufallsfund

Durch Zufall fand Kweldam einen Weg, aus Milch und weiteren Zutaten fleischfreie Filets zu entwickeln. Erfahrungen in der Küche, mit Nahrungsmitteln und Essen hatte er sein Leben lang gesammelt – als Sous-Chef, Lebensmitteltechniker und Chemiker.

Als Ruheständler vollendete er das Rezept

Doch erst im Ruhestand gelang es Kweldam seinem Rezept den letzten Schliff zu geben. Damit wandte er sich dann an das auf Milchprodukte spezialisierte Unternehmen FrieslandCampina. Begeistert erwarb FrieslandCampina die Patentrechte, entwickelte Valesse weiter und brachte es Anfang 2005 in den Niederlanden auf den Markt. Es folgten die Schweiz und Belgien 2007 und Deutschland 2009.

Valess – eine Marke von FrieslandCampina.

Im Innovationszentrum von FrieslandCampina wurde Valess von einem Expertenteam perfektioniert. Ihr Ziel: Mehr machen aus Milch! So entstanden die köstlich-knusprigen fleischfreien Schnitzel.

Milch ist von Natur aus eine der reichsten natürlichen Nahrungsquellen.



Faszination Milch

Das vor mehr als 130 Jahren gegründete niederländische Unternehmen FrieslandCampina verarbeitet Milch zu einem breiten Spektrum an Molkereiprodukten und versorgt so Menschen in mehr als einhundert Ländern mit allem, was Milch an Gutem enthält.

Die Milchbauern

FrieslandCampina ist eine Molkereigenossenschaft und gehört damit den Milchbauern, die die Milch für die vielen leckeren Produkte liefern.

Und die Kühe?

FrieslandCampina hält den Weidegang der Kühe für wichtig und fördert daher, dass die Milchbauern ihre Kühe regelmäßig auf der Weide grasen lassen.

Zahlen und Fakten.

Valess Fleischfreie Schnitzel

Aus Milch.

Mit knuspriger Panade, herzhaftem Geschmack und saftiger Konsistenz.

Reich an Eiweiß aus Milch, Calcium, eine Quelle von Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren.

Einfache Zubereitung.

Die ideale Mahlzeit für eine ausgewogene Ernährung.

In Aldi-Märkten erhältlich seit Februar 2012 in den Sorten:

- Valess fleischfreie Schnitzel
- Valess fleischfreie Schnitzel mit Gouda-Füllung
- Valess fleischfreie Schnitzel mit Tomate & Mozzarella-Füllung
- Valess fleischfreie Schnitzel mit Champignonrahm-Füllung

Unverbindliche Preisempfehlung bei Aldi: 2,99 Euro*

** Die Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.*





trnd

www.trnd.com/valess

Ansprechpartnerin bei trnd: trinidi@trnd.com

© 2012 trnd AG – Winzererstr. 47d – 80797 München