Neu ab Herbst 2025

Allos launcht pflanzliche Nuss-Drinks und Gemüse-Käse-Aufstriche

Bremen, im August 2025 Mit gleich zwei Neuprodukt-Ranges setzt Allos im Herbst 2025 Akzente in den Kategorien pflanzliche Drinks und Brotaufstriche. Damit reagiert die Marke auf zentrale Verbrauchertrends wie den steigenden Wunsch nach geschmackvollem Genuss bei Milchalternativen sowie die Nachfrage nach innovativen, herzhaften Aufstrichvarianten.

Neue Allos Nuss-Drinks: genussvoll, cremig, pflanzlich

Pflanzliche Drinks zählen zu den Wachstumstreibern im Sortiment von Allos. Nach dem stetig wachsenden Erfolg des Reis-Haselnuss-Drinks und der starken Performance* des Allos Mandel 0 % Zucker-Drinks ergänzt der Bio-Lebensmittelhersteller seine Range nun um drei neue, ungekühlte Sorten:



- **3 Nuss (Macadamia, Mandel, Haselnuss):** Besonders cremig, ohne Zuckerzusatz, mit leichter Marzipannote und nussigem Charakter. Erhältlich schon ab September für 3,49 Euro (UVP, 1 l) im Bio-Fachhandel.
- **Erdnuss:** Intensive Erdnussnote, cremige Konsistenz, natürliche Proteinquelle. Erhältlich ab November für 2,99 Euro (UVP, 1 l) im Bio-Fachhandel und ab Oktober bei dm.
- **Mandel geröstet:** Trend-Allrounder für bewusste Ernährung, aromatisch, vielseitig und mit perfektem Schaum. Erhältlich schon ab September für 2,29 Euro (UVP, 1 l) im Bio-Fachhandel.

Rund 25 Prozent der Konsument:innen von pflanzlichen Drinks suchen gezielt nach Genussdrinks.** „Mit unseren neuen Nuss-Drinks schaffen wir ein Angebot, das den Wunsch nach Genuss konsequent erfüllt und zugleich den Megatrend Nuss bedient“, so Viola Bunkowski, Marketing Direktorin DACH Allos Hof-Manufaktur. Und weiter: „Die Drinks sind vielseitig einsetzbar – ganz pur, im Müsli, in Bowls, Smoothies oder süßen Gerichten – und erweitern das Sortiment um klar genussorientierte Sorten.“

Neue Allos Gemüse-Käse-Aufstriche: herzhaft-cremige Vielfalt

Auch bei den Brotaufstrichen kommt eine neue Allos Range in den Bio-Fachhandel: Die Rezepturen der neuen Gemüse-Käse-Aufstriche enthalten bis zu 11 Prozent Käse und vereinen leckeres Gemüse mit milder Käsenote in cremiger Textur.



- **Tomate-Mozzarella-Hartkäse** herzhaft mit getrockneten Tomatenstückchen
- **Spinat-Ricotta** mild-aromatisch und cremig
- **Tomate-Feta-Olive** mit Olivenstückchen und cremigem Feta

Quellen:
**+ 28 % Wachstum Feb. 23 – Jan. 24 (bioVista Jan2024); ** Papillon U&A Plant Based Drinks Study Report*

Die Aufstriche eignen sich nicht nur klassisch fürs Brot, sondern auch als Dip oder als Pesto-Alternative. Sie sind ungekühlt im Aufstrich-Regal zu finden und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufzubewahren. „Mit den neuen Gemüse-Käse-Aufstrichen bieten wir dem Handel neue Impulse im Segment. Der Mix aus Gemüse und Käse schafft Abwechslung und spricht sowohl Flexitarier: innen als auch Konsument:innen an, die nach Vielfalt bei den Brotaufstrichen suchen“, erläutert Viola Bunkowski.

Alle drei Sorten – Tomate-Mozzarella-Hartkäse, Spinat-Ricotta, Tomate-Feta-Olive – sind ab November für 2,99 Euro (UVP, 135-g-Glas) im Bio-Fachhandel erhältlich.

Der Launch der Neuprodukte wird mit Zweitplatzierungen durch Drinks- und Aufstrich-Displays sowie PR- und Social-Media-Maßnahmen begleitet.



Über Allos: „Natürlich gut für mich“ – im Einklang mit der Natur

1974 gründete Biopionier Walter Lang im niedersächsischen Drebber einen Selbstversorgerhof, mit dem Ziel, seinen Kindern eine gesunde Ernährung zu ermöglichen – die Geburtsstunde der Marke Allos. Die tiefe Überzeugung, nur nachhaltige Produkte herzustellen und die Begeisterung für eine natürlich-gesunde Ernährung, treibt Allos bis heute an. So ist auch der Gründungshof von damals eine der Produktionsstätten seiner gesunden Produkte. Das umfangreiche vor allem vegane und vegetarische Sortiment aus kontrolliert ökologischem Anbau besteht u.a. aus Müslis, Brotaufstrichen, Riegeln, pflanzlichen Drinks und Tees. Darüber hinaus zeigt Allos großes Engagement für eine artenreiche, intakte Umwelt: Allos ist in diversen Verbänden, Initiativen und Interessengruppen, u. a. als Gründungsmitglied des Bündnisses für eine enkeltaugliche Landwirtschaft, aktiv. Zudem initiiert Allos eigene Nachhaltigkeitsprojekte wie „Biene sucht Blüte“ zum Schutz der Artenvielfalt oder „Frühstück auf dem Hof“, um Kindern spielerisch eine natürliche und vollwertige Ernährung näher zu bringen.

Allos gehört zur Allos Hof-Manufaktur (gegründet 1974), die sich mit der Mission "Food for Biodiversity" für den Erhalt biologischer Vielfalt einsetzt. Die Allos Hof-Manufaktur hat den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2023 im Transformationsfeld Biodiversität gewonnen. Mit weiteren nachhaltigen Marken wie Cupper Teas, Little Lunch oder Tartex erfüllt sie höchste Sozial- und Umweltstandards, ist B Corp zertifiziert (Rezertifizierung 2022 mit 116,5 Punkten) und gehört zu den führenden Herstellern von vegetarisch-biologischen Lebensmitteln in Deutschland.

Noch mehr Informationen auf www.allos.de, auf www.facebook.com/allosbio und auf www.instagram.com/allos_bio

Pressekontakt
Jana Alfke | FLUENT AG | jana.alfke@fluent.ag | T: +49 40 22 63 68 246
Martina Peters | FLUENT AG | martina.peters@fluent.ag | T: +49 40 22 63 68 211