

OMAMI



ÜBER OMAMI

omami wurde im April 2024 von Christina Hammerschmid in Berlin gegründet. Die Gründerin blickt auf 20 Jahre Erfahrung in Konzernen, Familienunternehmen und Start-ups im Lebensmittel-Bereich zurück. Nach Stationen u. a. bei Coca-Cola, Veganz und Gorillas hat sie sich dazu entschieden, ihre langjährige Expertise mit ihrem unternehmerischen Geist zu verbinden und ein eigenes Start-up zu gründen.

Mit omami möchte sie Tofu salonfähig machen - und setzt dabei auf Kichererbsen statt Soja. Das sorgt nicht nur für einen cremigen Geschmack, der Kichererbsenanbau fördert auch die Bodengesundheit und Biodiversität. Das Next-Gen-Tofu kommt in verschiedenen Marinaden, ist vielseitig einsetzbar und schnell zubereitet. omami ist frei von Soja, Gluten und sonstigen Allergenen und ist deshalb für alle gedacht - egal, ob vegan, vegetarisch oder omnivor.

OMAMI DAS NEXT-GEN-TOFU

Statt Soja kommen für omami Kichererbsen zum Einsatz. Die Zutatenliste ist kurz: zu den Kichererbsen kommt nichts außer Wasser und natürliches Gerinnungsmittel. Deshalb ist omami frei von Soja, Gluten und sonstigen Allergenen. Der Proteingehalt liegt bei 18 Prozent. Die Tofu-Alternative gibt es in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen: Tasty Nature, Black Pepper, Smokey Twist, Greek Salsa und Sweet Chili - so ist für alle Geschmäcker etwas dabei.

omami zielt nicht darauf ab, eine Lücke für Fleisch oder Fisch zu füllen, sondern steht für sich allein. Ob zum Salat, auf Suppen, als Beilage zu Gemüse, Fisch oder Fleisch funktioniert omami in verschiedenen Variationen: von gewürfelt über gerieben oder gehackt, pur, gebraten oder gegrillt.





WIESO KICHERERBSEN?

Kichererbse statt Soja - wieso eigentlich? Neben dem Geschmack hat die Kichererbse auch noch weitere Benefits. So können mit omami beispielsweise auch Soja-Allergiker*innen bedenkenlos Tofu essen.

Außerdem bindet die Kichererbse pflanze den Stickstoff aus der Luft und fertigt daraus eine Art Dünger, der Bodenqualität und Biodiversität fördert. Die Kichererbsen kommen, wann immer möglich, aus regionalem Anbau. omami wird auf einer eigenen, sojafreien Produktionsanlage hergestellt (IFS Food-Standard, ISO 22000).

GESCHMACKSRICHTUNGEN

TASTY NATURE TOFU

Tasty Nature ist einer für alles und quasi der Wandlungsfähige unter den Tofus, mit dem man jedem Gericht eine Extranote verleihen kann.

Schmeckt nach: Natur, einem Hauch Kichererbse & absoluter Harmonie.





BLACK PEPPER TOFU

Ein Tofu mit Charakter, der dem Menü ein paar aufregende Ecken und Kanten gibt.

Schmeckt nach: Pfeffer, einem Hauch Kichererbsen & dem genau richtigen Maß an Verwegenheit.

SWEET CHILI TOFU

Der kontrastreiche Sweet Chili setzt vollmundige Akzente beim Candle-Light-Dinner, Lunch To Go und vielem mehr.

Schmeckt nach: Chili, würziger Süße und Ungezwungenheit.





SMOKEY TWIST TOFU

Der kraftvolle Smokey Twist steht gerne im Spotlight und sorgt für die etwas wilderen Momente auf dem Teller.

Schmeckt nach: Räucherrauch, einem Hauch Kichererbse und Oscarverleihung.

PRESSEFOTOS



01



02



03



04



05



06



07



08



PRESSEKONTAKT

Natalia Fritz
Founder | Managing Director

+49 176 84 60 96 59
carlhenkel@cleopr.com

Stresemannstraße 375
22761 Hamburg
www.cleopr.com