OMAMI

ÜBER OMAMI

omami ist im April 2024 unter der Leitung von Christina Hammerschmid in Berlin an den Start gegangen. Die gebürtige Österreicherin 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 die Marke omami aufzubauen, um damit Tofu in die Kochroutinen der Deutschen zu bringen. Das Start-up ist Teil der New Originals Company.

omami macht Tofu salonfähig - und setzt dabei auf ganze Kichererbsen statt Soja. Das Next-Gen-Tofu kommt in verschiedenen Marinaden, ist vielseitig einsetzbar und schnell zubereitet. omami ist proteinreich und kommt ohne den Zusatz künstlicher Geschmacksverstärker aus.

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 Gerinnungsmittel. Der Proteingehalt liegt bei 14 bis 15 Prozent. Die Tofu-Alternative gibt es in sechs geschmackvollen Marinaden: Tasty Nature, Black Pepper, Smokey Twist und Sweet Chili, Texas Roast und Greek Salsa - so ist garantiert für alle Geschmäcker etwas dabei.

omami zielt nicht darauf ab, ein Ersatz für Fleisch oder Fisch zu sein, sondern steht als eigenständige Proteinquelle 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. Beim Braten oder im Waffeleisen gelingt omami dank der Stärke aus den Kichererbsen extra knusprig.

GESCHMACKSRICHTUNGEN

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.

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.

GREEK SALSA TOFU

In Greek Salsa ist drin was draufsteht: Das Gefühl einer lauwarmen Sommernacht an der griechischen Ägäis. Funktioniert übrigens auch im tiefsten Winter.

Schmeckt nach: Frischen Kräutern, einem Hauch Zitrone & Bademeistergrinsen.

TEXAS ROAST TOFU

Texas Roast bringt dir die ganze epische Weite des Wilden Westens direkt auf den Teller. Yeehaw. Eignet sich gut für das BBQ nach einem harten Cowgirltag.

Schmeckt nach: Southern Charme, yummy Grillrauch & der großen, coyotenbeheulten, weiten Welt.

PRESSEFOTOS

01

02

03

04

05

06

© omami

07

08

© omami

PRESSEKONTAKT

Natalia Fritz
Founder | Managing Director
Cléo Public Relations

+49 176 84 60 96 59
natalia.fritz@cleopr.com

Stresemannstraße 375
22761 Hamburg
www.cleopr.com