

La proteína vegetal a examen en HIP, el mayor foro de innovación del sector Horeca

- Marcas como Unilever, Nestlé, Bonduelle, Vegylove o Biosurya presentarán en HIP sus últimos lanzamientos con esta proteína como hamburguesas, nuggets o pizzas vegetales
- El Hospitality 4.0 Congress analizará los nuevos conceptos FoodTech como carne cultivada o impresa en 3D, o el primer atún vegetal como alternativa al sushi

Madrid, 12 de febrero de 2020.- Corrientes como el veganismo, vegetarianismo o flexitarianismo cada vez ganan más adeptos a lo largo del mundo. Muchos de los que se acogen a estos estilos de vida lo hacen desde el punto de vista de la sostenibilidad y conservación del medio ambiente, otros por la defensa animal, o bien por ambos motivos, pero lo cierto es que cada vez más hogares se suman a la reducción del consumo de la proteína animal en favor de la vegetal.

Conscientes de que estas tendencias se afianzan cada vez más en la población, el sector Horeca se ha ido adaptando progresivamente para poder ofrecer diferentes opciones a estos nuevos consumidores, donde la proteína vegetal ha tomado casi todo el protagonismo. Estos nuevos desarrollos, a su vez, contribuyen a la reducción del impacto del cambio climático, ya que los productos derivados de esta proteína producen menos gases de efecto invernadero que aquellos que tienen un origen animal, necesitan de menos agua y además su cultivo es esencial para la fertilidad de la tierra.

Teniendo en cuenta este aumento en la demanda de estos productos, la cuarta edición de HIP – Horeca Professional Expo, que se celebrará en IFEMA los próximos días 24,25 y 26 de febrero, reunirá a algunas de las marcas y expertos más importantes en el desarrollo de esta proteína.

El Hospitality Congress 4.0, el mayor laboratorio internacional de tendencias y nuevos conceptos de negocios para sector Horeca, realizará diferentes **showcookings** con las últimas tendencias en proteína vegetal. Uno de ellos será protagonizado por Heura, que, a

HIP es un evento en colaboración de:

través de su carne vegetal, expondrá los beneficios de la proteína vegetal, así como su objetivo de hacer frente a los problemas del actual sistema alimentario.

En la zona expositiva, marcas como Unilever Food Solutions, Nestlé, Bonduelle y Biosurya presentarán las últimas innovaciones basadas 100% en esta proteína. Además, **Unilever** ofrecerá un showcooking en el que dará a conocer su nueva alternativa totalmente vegetariana destinada a los amantes de la carne pero que buscan una opción vegetal.

Por su parte, **Nestlé** presentará su nueva gama **Garden Gourmet**, una serie de productos como nuggets, hamburguesas o pizzas vegetales que no contienen proteína animal, dando así a los asistentes de HIP la oportunidad de probar productos 100% veganos con el aporte suficiente de proteína por ración.

Continuando con las hamburguesas, **Biosurya** presentará una veggie burger basada en proteína de guisante, una fuente proteica baja en colesterol que además es rica en fibra, contiene un menor porcentaje de grasa y facilita la digestión. En palabras de Francisco Ganuza, Director Comercial de Biosurya, “es evidente que el concepto vegano, vegetariano y flexiteriano está ya implantado en la sociedad actual, y ha llegado para quedarse, por lo que es imprescindible ofrecer a los consumidores la opción de incluirlo en su dieta”.

Basado también en proteína de guisantes, **Vegylove** presentará toda una gama de hamburguesas con esta base. “El motivo por el que apostamos por la proteína vegetal es muy sencillo: se trata de un producto más saludable, ecológico, más respetuoso con nuestro planeta, exento de hormonas y restos de antibióticos. En definitiva, un producto más acorde con nuestra salud y más solidario con nuestro planeta Tierra”, afirma Juan Carlos Traver, director técnico de Vegylove.

Por último, **Bonduelle** presentará en HIP su nueva gama de ensaladas listas para aliñar, así como una variedad de guarniciones de pura proteína vegetal con la que, según Elena Lastres Bandin, Marketing Manager Food Service de Bonduelle Iberica, “pretendemos ayudar a todos los chefs a satisfacer la gran demanda de estos productos que actualmente existe en el mercado”.

Los nuevos conceptos FoodTech, en el Hospitality 4.0 Congress

HIP es un evento en colaboración de:

Para complementar todas las soluciones en proteína vegetal que ofrecerán diversas marcas en HIP, en el Hospitality 4.0 Congress tendrá lugar una jornada sobre **FoodTech**, conducida por Beatriz Romanos, fundadora de TechFood, en la que se presentarán soluciones para inspirar y ayudar a descubrir ideas a esas empresas que quieren adentrarse en el universo de los alimentos reformulados, centrándose en la fórmula para reunir tendencias con éxito 'healthy + trendy + cool'.

Así, los profesionales asistentes a HIP podrán encontrar Keynotes como la de la startup israelí **Aleph Farms**, que afirma ser la primera en todo el mundo en desarrollar un filete artificial. O una sesión dedicada a la carne impresa en 3D, en la que participará **Giuseppe Sciointi**, fundador y CEO de Novameat, líderes en el desarrollo de la próxima generación de productos cárnicos a base de plantas.

Aunque una de las más impactantes será la presentación del **atún vegetal** de Pedro Álvarez, fundador de Mimic Seafood, quién expondrá el desarrollo que han realizado en este campo, siendo la primera empresa europea que produce una alternativa vegetal al sushi, elaborado a partir de una variedad exclusiva de tomate almeriense cuya textura y forma le permite mimetizarse fácilmente con el atún.

HIP es un evento en colaboración de: