

ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS



IL PRODOTTO DELLA SETTIMANA

Nuove soluzioni vegetali: il filetto vegano è servito

Di ingredienti ortofrutticoli, a parte la **barbabietola rossa**, non ce ne sono. Ma il lancio del filetto vegano è un ulteriore segnale di un comparto alimentare che si sta orientando sempre più verso le **soluzioni vegetali**.

Il filetto vegano per il mercato italiano è stato lanciato il mese scorso durante la fiera **Marca**, a Bologna. Qui l'azienda olandese **Vivera** – specializzata nella produzione di alimenti a base vegetale sostitutivi della carne, fra i quali polpette, cotolette, lasagne, hamburger e tagliate - attraverso il partner italiano **Atlante** (che distribuirà il prodotto in Italia) ha presentato questa soluzione innovativa, studiata e realizzata per soddisfare le esigenze di chi adotta un regime alimentare a base di prodotti di origine vegetale.

"E' una novità assoluta a base di soia, frumento e barbabietola rossa - spiega a Italiafruit News **Natasha Linhart**, fondatrice e attuale Ceo di Atlante - Ma a parte gli ingredienti, ci troviamo davanti a un prodotto tecnologicamente avanzato, non un semplice agglomerato di poche componenti, ma una soluzione che arriva dopo anni di studi e ricerche, che si caratterizza per la tecnica di estrusione della soia, che permette al prodotto di presentarsi come altamente innovativo, poiché somiglia ad un vero e proprio filetto di carne per aspetto, struttura, gusto e consistenza".

La **prova all'assaggio lascia sorpresi**. In primis per la consistenza, davvero simile a quella di un filetto cotto alla piastra. E poi per il sapore.

Confezionato in atmosfera protettiva, il filetto vegano è a base di soia e di proteine del frumento, arricchito con ferro e vitamina B12, fonte di fibre e ad alto tenore proteico (con 17,3 grammi di proteine ogni 100 grammi).