

## **Baia Food presenta su línea Plant Protein, alternativa vegetal a los suplementos de proteínas de origen animal**

**Se presenta en cuatro variedades que se complementan con las propiedades nutricionales del açai, la maca, el cacao y el té matcha. La variedad Plant Protein Organic Açai ha ganado el 'Premio al Mejor Producto Innovador Ecológico Free-From' en los Eco & Organic Awards Iberia 2019**

Baia Food, startup del sector agrifood dedicada a la I+D+i y a la comercialización de productos ecológicos de alto contenido nutricional, ha lanzado su nueva línea Plant Protein, con proteína 100% de origen vegetal, sin lactosa, sin gluten, sin azúcares añadidos, ni edulcorantes artificiales, y libre de aditivos y de alérgenos, que representa una alternativa saludable a los suplementos de proteínas animales.

La nueva gama, ya disponible en su tienda online, se presenta en cuatro variedades que incorporan superfoods orgánicos como el açai, la maca, el cacao y el té matcha, que además de proporcionar un agradable sabor, complementan las propiedades nutricionales de la proteína, funcionalizándola. El resultado es una proteína vegetal de rápida absorción y digestión ligera, con buen sabor y textura agradable.

Esta nueva línea se ha presentado oficialmente en la feria internacional Organic Food Iberia, celebrada recientemente en Madrid, donde la variedad Plant Protein Organic Açai ha resultado ganadora en la categoría de 'Mejor producto innovador ecológico Free-From (vegetariano, sin gluten, sin lactosa, etc.)' de los Eco & Organic Awards Iberia 2019, que reconocen la innovación, originalidad y calidad de productos ecológicos y naturales.

La fórmula de Plant Protein se basa en una composición de proteína natural de guisante (rica en aminoácidos BCAAs, que aumentan la masa muscular) y de arroz (regula la glucosa en sangre y favorece la recuperación), en un porcentaje mínimo del 70%. Y se complementa con las propiedades del açai (antioxidante, mejora el rendimiento deportivo y regula el colesterol), la maca (energizante, regula el sueño y ayuda a gestionar el estrés), el cacao (mejora la salud cardiovascular y previene el envejecimiento) y el té matcha (energizante, favorece la quema de grasa).

"Sólo hay que añadir 30 g de esta proteína vegana a 300 ml. de agua o leche vegetal para disfrutar de una bebida nutritiva y funcional. Y al ser 100% de origen vegetal están libres de antígenos (presentes en la proteína animal), así como de posibles hormonas o antibióticos externos", explica Guillermo Milans del Bosch, cofundador y responsable de Desarrollo de Negocio de Baia Food. Además, al igual que el resto de productos de Baia Food, cuentan con el sello ECO europeo, que garantiza la ausencia de pesticidas y otros contaminantes.

Los productos ricos en proteínas son ideales para deportistas ya que contribuyen a incrementar los niveles de energía, aumentar y mantener la masa muscular. Además, son una ayuda en las dietas de adelgazamiento, ya que los alimentos proteicos tienen un efecto saciante y además su digestión produce un mayor gasto energético.

Para la nutricionista integrativa Elisa Blázquez, "los productos Plant Protein de Baía Food son un complemento ideal para enriquecer los desayunos, para un post-entreno o una merienda saciante de máxima calidad. Es la única proteína vegana en polvo que he tomado que tiene buen sabor y textura, además de estar libre de edulcorantes".

Una alimentación más saludable

El principal objetivo de Baía Food es reducir el consumo de azúcar y edulcorantes artificiales, para mejorar los hábitos alimentarios de la sociedad a través de nuevas fuentes de alimentación de cultivo orgánico.

Desde su tienda online ofrecen una selección exclusiva de alimentos orgánicos de alto valor nutricional, ricos en antioxidantes como polifenoles, ácidos grasos poliinsaturados omega 3 y 6, fibra, vitaminas, minerales y proteína completa, todos ellos sin azúcares añadidos.

Su valor diferencial está en que los productos que comercializan proceden de cultivos locales provenientes de los países de origen, lo que garantiza su máxima calidad eligiendo pequeños productores para suministrarse, y contribuyendo al desarrollo de la economía local, generando empleo y riqueza en estos países en vías de desarrollo.

**Datos de contacto:**

Baía Food  
674 71 91 54

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>