

Lékué presenta su nueva colección para 'veggie lovers'

Gracias a los nuevos productos de Lékué las recetas 'veggie', además de más saludables, serán mucho más fáciles, creativas y divertidas de preparar

En los últimos años, la búsqueda de modelos de alimentación más saludables ha llevado a muchas personas a incrementar su consumo de vegetales. Existe una tendencia veggie que va incluso más allá del vegetarianismo y el veganismo: algunos consumidores optan por reducir el consumo de carne, mientras otros la eliminan completamente de sus dietas.

Según un informe de la consultora Lantern, el 6,3% de los españoles son flexitarianos, el 1,3% vegetarianos y el 0,2% veganos. Juntos suman cerca de 3,6 millones de españoles, aproximadamente el 7,8% de la población de nuestro país. La realidad es que hoy se come verde con más frecuencia y preparamos recetas vegetales mucho más variadas.

Lékué, la empresa de utensilios de cocina líder en su mercado, ha presentado su nueva colección para veggie lovers que permite a estos consumidores sacar todo el partido a los vegetales y preparar las recetas veggie de forma más fácil, creativa y divertida. Estas novedades demuestran que hay muchas formas distintas y deliciosas de comer vegetales.

Veggie Drinks Maker

Cada vez más personas apuestan por las bebidas vegetales como alternativa a la leche. Esto resulta muy útil para personas intolerantes a la lactosa o que siguen dietas veganas o bajas en grasas. Sin embargo, las bebidas vegetales comerciales suelen incorporar azúcar y otros aditivos que se alejan de la apuesta por una alimentación más saludable, orgánica y natural.

Preparar bebidas vegetales en casa es una opción deliciosa y que permite personalizar las recetas a gusto del consumidor, eligiendo todos los ingredientes: combinando sus frutos secos, cereales o semillas favoritos e incluso probando con alternativas naturales para endulzar.

El Veggie Drinks Maker de Lékué permite elaborar bebidas vegetales naturales con todos sus nutrientes y sabor originales y con un resultado excelente. Además, todo el proceso se lleva a cabo en el mismo recipiente: remojar, triturar, filtrar, etc. De esta forma, el proceso es mucho más rápido y limpio que cualquier método tradicional y una opción más económica que las bebidas vegetales que se encuentran en el mercado.

Kit Pickles

Los alimentos fermentados aportan múltiples beneficios para la salud, refuerzan el sistema inmunitario y la flora intestinal, y aumentan la diversidad bacteriana. Preparar encurtidos saludables en casa es mucho más fácil de lo que cabría imaginar, y supone una gran ventaja para el consumidor amante de

los vegetales: la posibilidad de personalizar el sabor y los ingredientes añadiendo sus hortalizas y especias favoritas.

El Kit Pickles de Lékué se compone de dos recipientes de vidrio resistente y anti-olores en los que, gracias al su disco prensador, los alimentos se mantienen siempre sumergidos. En la tapa de estos recipientes, una válvula de silicona exclusiva de Lékué permite la salida del CO2 en exceso que se genera durante la fermentación, garantizando los mejores resultados.

Hasselback Cutter

El corte Hasselback es una tendencia culinaria que consiste en realizar cortes finos en rodajas sin llegar a la base del vegetal, dándole la apariencia de un acordeón. Este corte, además de ser muy atractivo visualmente, facilita que los vegetales queden mucho más sabrosos, con una textura crujiente por fuera y suaves y cremosos por dentro.

El Hasselback Cutter de Lékué permite preparar vegetales al estilo Hasselback de forma fácil y rápida. Este utensilio realiza el famoso corte con solo presionar un botón, consiguiendo la misma precisión en todos los cortes. Además, para una óptima limpieza, sus piezas se pueden desmontar fácilmente.

Veggie Ricer

Triturar verduras como el brócoli y la coliflor a la medida justa para que parezcan granos de arroz es una forma de controlar el consumo de gluten y carbohidratos, logrando que sus platos sean más ligeros y que toda la familia incremente su consumo de verdura sin apenas variar sus menús habituales. El 'arroz' de brócoli o coliflor permite preparar una gran variedad de recetas creativas y diferentes: col a la cubana, salteados, masa de pizza, croquetas y un largo etcétera.

El Veggie Ricer de Lékué es un utensilio que tritura las verduras en la medida justa de los granos de arroz, sin llegar a chafarlas. Su uso es sencillo, intuitivo y completamente seguro, permitiendo incluso que el consumidor controle el tamaño de los granos.

Kit Veggie Burger

Las hamburguesas veggie son una opción deliciosa para aquellos que apuestan por una dieta vegana o vegetariana, o quienes simplemente quieren incrementar su consumo de vegetales. El Kit Veggie Burger de Lékué permite preparar hamburguesas vegetales de quinoa, arroz o cereales. Este lote está formado por el utensilio Quick Quinoa & Rice Cooker, para cocer los granos al microondas, y el molde My Burger para darle forma a la hamburguesa.

Sobre Lékué

Lékué es una marca de utensilios de cocina que ofrece productos innovadores para ayudar a mantener una alimentación sana, sabrosa y natural de manera fácil. Esta marca, con sede en La Llagosta (Barcelona), pone todo su empeño en simplificar las tareas en la cocina a la vez que fomenta una alimentación saludable a través de ideas y recetas.

Su apuesta por la innovación con el objetivo de hacer de la cocina una actividad más sencilla y divertida le han valido importantes reconocimientos y premios como el Delta d'Or de la FAD o el Premio Nacional de Diseño.

Datos de contacto:

David Belzunce Barranco
Responsable de PR de Lékué
697266111

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>