

NO MEAT ‘Burggie’, la apuesta vegana de Emcesa

Emcesa apuesta por las proteínas vegetales dentro de su oferta global de productos

La tendencia vegana ha llegado con fuerza para quedarse y crecer en el mercado. El prestigioso semanal británico The Economist nombró el 2019 como el año del veganismo, una tendencia que continúa en auge durante este 2020 y que vemos extenderse en nuestro país. Atendiendo a esta demanda, Embutidos del Centro, S.A. (Emcesa) ha desarrollado su línea vegana NO MEAT, que actualmente cuenta con la hamburguesa llamada ‘Burggie’ y que se prevé que se amplíe a nuevos productos.

NO MEAT ‘Burggie’, que se elabora con aceite de oliva, tiene un alto contenido en proteína vegetal y no lleva gluten ni soja, y por lo tanto es un alimento indicado para personas con este tipo de intolerancias. Se presenta en un envase de 240 gramos que contiene dos medallones de 120 gramos cada uno. Hecho a partir de proteína de guisante, sin alérgenos y con vitamina B12, por lo que además contiene menos grasas que la hamburguesa de carne.

“Este primer producto de la gama NO MEAT se desarrolló con el objetivo de cubrir las nuevas necesidades que el mercado viene reclamando. La ‘Burggie’ es 100% vegetal apta para todos lo públicos, desde la comunidad vegana hasta las personas que buscan probar nuevos alimentos o tener una dieta más variada”, explica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Así se cocina la ‘Burggie’ de Emcesa

Para su preparación tan solo hace falta calentar una sartén con unas gotas de aceite y dejarla cocinar tres minutos por cada lado. Gracias a su versatilidad, puede tomarse con el pan clásico de hamburguesa, lechuga, tomate, cebolla o cualquier otro ingrediente; y acompañada de una guarnición de patatas, verduras o ensalada.

Además, Emcesa se encuentra ya trabajando para ampliar esta línea NO MEAT con el desarrollo de otros productos, para lo cual está analizando los gustos de los consumidores y las nuevas tendencias de la sociedad actual.

Datos de contacto:

Ricardo Migueláñez
912228007

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

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