



¿Un delicioso merengue sin huevo? Las proteínas de haba llevan tu postre a un nuevo nivel.

Los consumidores son cada vez más conscientes de qué fuentes de alimentos son más sostenibles, a veces incluso más asequibles; y por ello, hacen elecciones más inteligentes en su lista de la compra. Sin embargo, a veces prefieren la indulgencia a la atención plena y optan por los «alimentos para el buen humor». Esto se debe a que la comida reconfortante, como un merengue, puede crear o hacer que revivamos sentimientos de nostalgia, calidez, experiencias y recuerdos relacionados con los seres queridos.

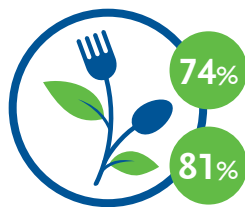
Los reconfortantes caprichos de origen vegetal están ganando popularidad entre los consumidores de todo el mundo por su aspecto sostenible. Al sustituir los huevos por proteína de haba, se satisfacen las dos necesidades del consumidor con una reformulación asequible.



7 de cada 10 consumidores de todo el mundo quieren que su comida influya positivamente en su estado de ánimo.¹



de la población mundial conoce las habas y el 39 % las consume



cree que son sostenibles

cree que son nutritivas

De las personas (de todo el mundo) que conocen las habas

Fuentes:

¹ Informe de HealthFocus International sobre las tendencias mundiales en 2020. ² Informe de HealthFocus International sobre las tendencias mundiales en Europa en 2020.

El merengue sin huevo será una fiesta para todos los sentidos.

Dado que un buen merengue se compone tan solo de dos ingredientes principales, eliminar el huevo es un reto de formulación no apto para pusilánimes. Sin embargo, el concentrado de proteína de haba hace que sea coser y cantar. Esta proteína proporciona una textura bien aireada y un sabor agradable.

Esto hace que el merengue sin huevo sea la versión vegana perfecta de la receta tradicional. Incluso los consumidores más conscientes pueden ahora darse un capricho con este dulce «alimento para el buen humor» sin tener que renunciar a la textura, el sabor o la experiencia general.

Receta de merengue sin huevo de BENEÓ

INGREDIENTES (% p/p)

Azúcar	60
Agua	35
Concentrado de proteína de haba	4
Ingredientes secundarios (por ejemplo, estabilizante, espesante)	c.s.

¡Merengue para todos!

El merengue suele ser una creación a base de huevo, pero ¿sabías que puede hacerse con ingredientes de origen vegetal cambiando simplemente las claras de huevo por proteínas de haba? ¡Qué genialidad!

La proteína de haba se bate muy bien, y da como resultado una textura ligera y aireada con un sabor agradable.

Es una deliciosa versión vegetal de un clásico atemporal.



Esta información se presenta de buena fe y se considera correcta, sin embargo, no implica garantías de responsabilidad en cuanto a su integridad.

Esta información se suministra con la condición de que las personas que la reciban tomarán su propia determinación en cuanto a la idoneidad para sus fines antes de su uso. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar toda la legislación alimentaria nacional (por ejemplo, legislación sobre declaraciones, comunicación al consumidor, etc.) antes de realizar cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no contiene ninguna garantía de que el suministro o el uso de los productos en cualquier territorio no infrinjan los derechos de terceros en propiedad industrial o intelectual. Tampoco puede considerarse un estímulo para usar nuestros productos en violación de las patentes existentes o disposiciones legales en materia de alimentos.

¿Qué podemos hacer por usted?

contact@beneo.com

www.beneo.com

Síguenos en   

beneo
connecting nutrition and health