Bite The Future, il panino del futuro di Ham Holy Burger

llp-1951-hhb29ottobre-bassa-20-a8eb928b

“Un panino che arriva dal 2030”, così Ham Holy Burger annuncia in anteprima su Instagram il nuovo panino “vegetale”, sviluppato in collaborazione con un partner d’eccezione per questo nuovo progetto: Future Farm, azienda foodtech brasiliana che **utilizza materie prime naturali, non OGM, per creare la migliore carne a base di proteine vegetali** e la cui sfida è fornire un’alternativa sostenibile al modo tradizionale di consumare carne così come descritto qui qualche giorno fa.

Ham Holy Burger strizza l’occhio al futuro, ampliando la scelta del suo menù, **ponendo l’accento su un tema sacro** e in comune per entrambe le aziende: **la sostenibilità**.



Il protagonista è l’hamburger di Future Farm, fatto con ingredienti 100% naturali, senza glutine, non OGM, senza aromi artificiali, senza grassi idrogenati, senza colesterolo ma che **ha le stesse caratteristiche della carne in termini di gusto e consistenza** a cui si accompagnano ingredienti freschi sempre presenti nelle ricette HamHolyBurger come maionese al basilico, mozzarella, pomodoro, prodotti slow food.

Nasce così un prodotto limited edition battezzato come “Bite the Future”, **il panino che morde il futuro**, in cui intrinsechi sono i concetti di healthy, senza rinunciare ai piaceri della buona tavola, attraverso u**n prodotto plant-based che si sta facendo sempre più spazio nello scenario e nella cultura italiana**, e proteico, perché prodotto con proteine vegetali, quindi percepito come il cibo del futuro.

Ham Holy Burger rivolge questa proposta, gustosa e sostenibile, ad un pubblico flexitarian, in un mondo in cui ormai non sono più solo i vegani e i vegetariani a decidere di non mangiare carne ma dove **sempre più persone scelgono l'alternativa vegetale, per motivi etici, ambientali o semplicemente di gusto.**

Il Bite the Future è disponibile in esclusiva in tutti gli Ham Holy Burger d' Italia a partire dal 3 novembre in limited edition.