Arriva Beyond Burger, l’hamburger gourmet 100% vegetale

beyond-burger-f8984e69

METRO Italia annuncia l’ampliamento del proprio assortimento con Beyond Burger, l’hamburger vegetale senza glutine, vegano e senza OGM. METRO è la prima insegna della grande distribuzione italiana che sceglie di rispondere alle esigenze, ormai sempre più numerose, di chi fuori casa chiede piatti a base vegetale, senza rinunciare al gusto. I ristoratori da oggi hanno un’opportunità in più per accontentare i propri clienti con una proposta vegetale in linea con le esigenze di benessere e le loro convinzioni etiche, inserendo nei loro menù Beyond Burger già diffuso in 40 paesi in tutto il mondo.

Beyond Burger è realizzato al 100% con prodotti vegetali, ma il risultato è nel gusto, e nell’aspetto, assolutamente simile a quello della carne. Tra gli ingredienti: proteine da piselli, quindi lievito, succo di barbabietola, olio di cocco, amido di patate. Gli ingredienti sono combinati in modo da ottenere la giusta consistenza e garantire il sapore tipico della carne: l’olio di cocco, ad esempio, serve per conferire all’alimento una parte grassa, mentre il succo di barbabietola il tipico colore sanguigno, anche per le cotture meno prolungate. In questo modo non saranno solo i consumatori che hanno fatto scelte vegetariane e/o vegane a poter approfittare del gustoso hamburger, ma anche tutti coloro i quali devono, o desiderano, seguire diete attente al consumo di carne ma non vogliono rinunciare al suo gusto.

Beyond Burger è la risposta all’esigenza di benessere e di maggior controllo dell’alimentazione che proviene dai consumatori, ma che diventa anche parte delle scelte strategiche di un’azienda come METRO. Beyond Meat è una società statunitense fondata a Los Angeles nel 2009, da Ethan Brown in collaborazione con Evan Williams e Biz Stone, co-founder di Twitter. I tre imprenditori, accomunati dalla passione per la cucina vegana, hanno deciso di investire in un progetto che potesse portare alla produzione di carne completamente vegetale, sostenibile dal punto di vista ambientale e soprattutto simile nel sapore alle alternative animali. Grazie allo studio delle proprietà proteiche di alcuni vegetali, l’azienda ha lanciato il suo primo prodotto sul mercato statunitense nel 2013, per poi espandersi nel

2016 con la vendita di un hamburger vegano anche a livello internazionale.

I prodotti di Beyond Meat sono oggi disponibili in 40 nazioni del mondo, tra ristoranti e negozi della grande distribuzione, e un comodo strumento di ricerca è presente sul sito ufficiale dell’azienda.