

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

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 intrinseci sono i concetti di healthy, senza rinunciare ai piaceri della buona tavola, attraverso un **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.