

> SON ELABORADAS POR LA EMPRESA FELICES LAS VACAS

Hamburguesas veganas, una nueva experiencia en materia gastronómica

Están hechas a base de proteína de arvejas, en su mayor porcentaje, pero conservar el sabor de la hamburguesa tradicional. Y se comercializan desde principios de este año. "Es un producto de alto valor nutricional".

Tiene el color, la textura y -dato fundamental- el sabor de la hamburguesa tradicional. Pero está hecha a base de proteína de arvejas (en su mayor porcentaje), cebolla, jugo de remolacha, limón, aceite de coco, especias y sabores naturales de origen vegetal, por supuesto. "Logramos de esta manera un producto de alto valor nutricional y que da una experiencia gastronómica igual de satisfactoria que la del mismo producto elaborado con carne", explica Roberto Cantoli, socio fundador de Felices Las Vacas, una empresa que produce alimentos veganos.

Karnevil es el nombre de estas hamburguesas que empezaron a comercializarse a comienzos de este año y que, por su materia prima, hace realidad el axioma que tomó por nombre la empresa de Cantoli: Felices Las Vacas. Esta es una premisa que cumplen a rajatabla desde hace cinco años, cuando iniciaron sus actividades produciendo alternativas a los lácteos tradicionales (quesos, leches, yogures), elaboradas a base de frutos secos (almondas y castañas). La línea de quesos creció en diversidad y demanda. Los hacen tipo mozzarella, provolone, untables y semiduros.

Desarrollar Karnevil le llevó a la empresa 18 meses de trabajo, investigaciones y ensayos con diferentes ingredientes. "Queríamos imitar en su totalidad la hambur-



guesa convencional", enfatiza Cantoli. Y va más allá: "Nuestra nueva línea de 'carnes' estará ampliándose en 2020 y revolucionará las conductas de los consumidores".

Felices Las Vacas continúa en crecimiento, ya que en los próximos meses se concretará la ampliación de las instalaciones de la empresa con una nueva planta de producción en General Pacheco.

"Nuestro desafío es lograr que el consumidor no deba sacrificar el sabor al que está acostumbrado, pero sin involucrar ninguna víctima animal en el camino a su plato. Se busca ayudar a dar el paso a los que intentan cambiar sus costumbres hacia el vegetarianismo o veganismo, ya que lo que más cuesta en la mayoría de casos es acostum-

brar el paladar", resume Cantoli.

Felices las Vacas es una empresa que se dedica a la fabricación de alimentos y bebidas veganos (es decir, no tienen ningún ingrediente de origen animal), y cuenta con su cadena de distribución refrigerada (y/o congelada, según el producto) propia. "Es por eso que aseguramos la calidad de nuestros 35 productos desde que lo elaboramos hasta que lo entregamos en los comercios.

Los productos de la marca se venden en dietéticas, almacenes y algunas cadenas de supermercados. "El Mercado nos solicita cada vez más y -agrega Cantoli- gracias a la amplia gama de productos que ofrecemos y el cambio de hábitos de consumo de las personas, entramos en el canal gastronómico de pizzerías, hamburgueserías y otros restaurantes que antes no tenían opciones veganas y ahora sí".

El empresario propone derribar el prejuicio sobre que "ser vegano es para una determinada clase social" y asegura que los vegetales son menos costosos que la carne y, como todo, "el precio de nuestros productos bajará en forma proporcional a la producción a escala".

"Este es un logro importante, porque nuestra misión es expandir y desestigmatizar el veganismo como estilo de vida. ¡Y la misión se está cumpliendo!"

Se viene:

XI Congreso Ibero Americano Prevención y Rehabilitación Cardíaca

7 - 8 y 9 de octubre 2020
Buenos Aires, Argentina



SOCIEDAD IBERO-AMERICANA DE PREVENCIÓN Y REHABILITACIÓN CARDIOVASCULAR

SOCIEDAD IBERO-AMERICANA DE REHABILITACIÓN CARDÍACA Y PREVENCIÓN SECUNDARIA

Informes:

congreso@siprereca2020.com.ar

VILKAS

www.vilkas.com.ar

PARA PUBLICAR EN ESTE SUPLEMENTO CONTÁCTENOS

(+54 11) 2846.1471