Alternative alla carne, FelsineoVeg guarda al fuori casa

20230130154834felsineohead-1cd15f95

FelsineoVeg, Società Benefit del Gruppo Felsineo specializzata nella produzione di affettati vegetali, e**ntra nei canali del fuori casa** e dell'industria alimentare con tutta la gamma di referenze della linea Good&Green, costituita da diverse **alternative alla carne e al pesce** ai gusti di: tacchino, prosciutto crudo, salame piccante, pollo arrosto, salmone, tonno, ecc.

I prodotti sono **100% vegetali** e sono realizzati con farine di cereali e legumi e lievito madre secondo il processo produttivo naturale del Mopur, che include la fermentazione naturale e la cottura ad acqua, garantendo un prodotto poco trasformato con un apporto proteico del 30% ogni 100 grammi.

"Il nostro target principale sono i flexitariani, cioè coloro che cercano alternative vegetali alle proteine di origine animale – afferma **Silvia Bollina**, trade marketing manager Gruppo Felsineo. *Anche i ristoranti non vegetariani o vegani e la ristorazione collettiva sempre più di frequente vogliono proporre un piatto plant based per rispondere all'esigenza dei consumatori di diversificare la dieta".*

Secondo una ricerca condotta da Bva-Doxa per Unione Italiana Food (marzo 2022), **sono ormai 22 milioni** i consumatori italiani che scelgono le **proteine vegetali** e il 54% ripete l'acquisto, di questi il 21% con cadenza abituale e il 33% occasionalmente. Tra i più assidui consumatori di proteine vegetali spiccano gli **under 35**. Per quanto riguarda i driver di acquisto dei prodotti plant-based, i più rilevanti sono i motivi nutrizionali (40%) e il gusto (30%). *"Ci troviamo perciò di fronte anche nel fuori casa a un **mercato in espansione** molto più allargato rispetto all'8% di vegani e vegetariani"*, commenta Bollina.

Le referenze di FelsineoVeg sono disponibili per l'OOH **affettate**, a cubetti (nel formato da 300 g) **e a barre**, cioè a pezzi da 4 o 2 kg e a tranci da 300 g. La barra consente un utilizzo più vario in cucina, per esempio per la preparazione di spezzatini, mentre i cubetti si prestano tal quali per l'aperitivo, su tartine e crostini, ma anche come ingrediente per arricchire poké e insalate.

Alcune referenze possono anche essere cotte: i cubetti al gusto pancetta dolce e affumicata sono adatti a cuocere in padella e quindi alla preparazione di condimenti per la pasta, mentre il gusto pollo arrosto si presta per la cottura in pentola in umido.

I tranci avvolti in un cellophane e riposti in un contenitore chiuso **si conservano fino a due settimane.**