

BOLETÍN DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA Q1-2023



Recibe nuestro boletín
en tu correo electrónico.

Las proteínas vegetales se están abriendo paso en nuevos espacios a lo largo y ancho de todo el país.

No sólo han figurado con mayor fuerza en restaurantes y cafeterías, sino que los supermercados también están participando en el movimiento *plant-based* con propuestas deliciosas y de su autoría. Además, nuevos emprendimientos mexicanos en la industria empiezan a consolidarse. Es por ello que, hasta ahora, el 2023 ha sido un buen año para el mercado –y éste es sólo el inicio–.

Los primeros lanzamientos del 2023



Despegando Propel Foods

Propel Foods –la *startup* o empresa emergente mexicana de carnes vegetales, que en 2022 se integró al mercado– ya comercializa sus productos a través de un canal de venta directa en su [página web](#) y por medio de una colaboración con [Perfekto](#) –una plataforma digital que promueve la sostenibilidad–. Además, próximamente lanzará nuevos platillos gracias al *partnership* que estableció con Foodin', una suscripción para la entrega semanal de alimentos a domicilio.

La sirena y el unicornio triunfan una vez más

Son interminables los frutos de la alianza entre Alsea –empresa que opera las franquicias de Starbucks en México–, y NotCo –la *startup* de origen chileno que ha sido catalogada como una empresa unicornio, por alcanzar un valor de un millón de dólares sin cotizar en la bolsa de valores–. Esta vez, comenzaron el año con



la incorporación de dos *baguettes* hechas con ingredientes 100% a base de plantas al menú de alimentos salados de Starbucks. La Baguette NotBurger y la Baguette NotChicken se preparan con la proteína vegetal y la mayonesa de NotCo e incluyen una porción de guacamole. Definitivamente, ambas opciones tienen un toque único y delicioso.

La nueva Doña

Better Balance sigue forjando colaboraciones estratégicas. Esta vez lo hizo de la mano de Doña Tota –una cadena restaurantera mexicana con más de 200 sucursales en el país– para lanzar la Veggiebrada, un guiso hecho de proteína deshebrada vegetal y salsa verde con el que se pueden rellenar sus tradicionales gorditas.

El lanzamiento se realizó en 45 sucursales de Doña Tota en Monterrey, San Pedro y Guadalupe y esperan que pronto esté disponible en todos sus establecimientos en el territorio mexicano.

Por las innovaciones que Starbucks ha realizado en el sector alimentario, como usar leche vegetal como base para formular las recetas de su amplia oferta de bebidas de temporada e incorporar platillos veganos, deliciosos y nutritivos, esta empresa se está convirtiendo en un referente para el sector de los hoteles, restaurantes y cafeterías (HORECA), puesto que los productos que ofrece aportan a la sostenibilidad del planeta y reinventan la industria de los alimentos.



¡QUÉ SORPRESA, H-E-B!

Desde hace tiempo, H-E-B ha sido uno de los supermercados con más opciones de alimentos *plant-based* en el norte y el bajo de México, y tal parece que van por más.

Durante la última semana de marzo, este supermercado nos sorprendió con su nueva línea de quesos 100% a base de plantas. Cheddar, mozzarella, tres quesos, parmesano y manchego son las cinco nuevas opciones para degustar junto con otras marcas de quesos vegetales que ya están disponibles en su oferta de productos.



Creemos que éste es un movimiento muy acertado de H-E-B, ya que, de acuerdo a nuestro último estudio de mercado,¹ el queso vegetal y otros sustitutos de lácteos son las categorías que distintos perfiles de consumidores adquieren con mayor frecuencia. Escríbenos para obtener más información sobre nuestros estudios de mercado del sector *plant-based*.



Kraut + Montagus **= delicia *plant-based***



[Kraut Food Innovation Studio](#) y [Montagus](#) –una *dark kitchen* en la Ciudad de México– crearon el Veggie Bao Kraut, un bao, o pan al vapor, de tofu capeado con salsa macha de betabel y acompañado de aceite de cítricos y cebolla *curly*.

“Decidimos crear un menú 100% a base de plantas, inspirado en sabores asiáticos y del *street food*, dos tendencias de sabores que se vienen muy fuertes para el 2023”, declaró Nataly Restrepo, Cofundadora y Food Design Strategist en Kraut.

Este platillo tradicional de la cocina china ya se encuentra en distintas plataformas digitales de entrega de comida a domicilio y estará disponible hasta el 9 de mayo.

EligeVeg llega a Expo ANTAD 2023

El equipo de EligeVeg estuvo presente en Expo ANTAD –un evento cuyo objetivo es impulsar la industria de los alimentos y las bebidas– como parte del Pabellón Plant-Based, para dar a conocer las innovaciones más recientes de este mercado.

El evento tuvo lugar del 7 al 9 de marzo en Guadalajara, Jalisco, y, a lo largo de éste, Mariana Issa –Gerente *Sénior* de Innovación Alimentaria– y Gerardo Ortiz –Especialista en Innovación Alimentaria– pudieron entablar conversaciones con diferentes participantes que mostraron interés por incorporarse al mercado *plant-based*.



Entre la audiencia cautivada por esta innovadora escena culinaria, platicamos con una empresa productora de huevo orgánico que planea incorporar a su catálogo una opción a base de plantas para sustituir el huevo y con una tienda de carnes que se ha planteado la posibilidad de diversificar su oferta de proteínas para incluir opciones de origen vegetal.

Para cerrar la participación de EligeVeg en Expo ANTAD, nuestro Especialista en Innovación Alimentaria impartió el taller “Versatilidad e innovación culinaria con productos a base de plantas”, en el que preparó una versión vegetal de las pechugas Cordon Bleu, los tacos de huevo y el *caramel latte* con productos de diferentes expositores del Pabellón Plant-Based. Los comentarios de quienes participaron en la degustación de los platillos fueron muy positivos, pues destacaron el sabor atractivo y la innovación presentada. Asimismo, la empresa productora de huevo orgánico que nos compartió sus planes de añadir a su oferta una opción de huevo a base de plantas asistió al taller y nos comentó que está muy satisfecho con el sabor y la textura de la opción de huevo de origen vegetal. [Aquí](#), podrás conocer más detalles de nuestra participación en el evento.



¿Te interesaría que le impartiéramos un taller de cocina plant-based a tu equipo culinario para desarrollar novedosos platillos a base de plantas?

Escribenos al correo innovacion@eligeveg.com o **contáctanos** a través de nuestra página web.



La CANIRAC se revoluciona



El jueves 30 de marzo, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) de Nuevo León celebró la anual Premiación al Mérito Restaurantero.

Este año, por primera vez en su historia, el evento incluyó la categoría de Restaurante Vegano Mexicano, cuyo premio fue otorgado a Revolución Verde, un restaurante vegano en la ciudad de Monterrey con más de ocho años de trayectoria.

“La mayoría de nuestros clientes no son veganos y la mayoría de nuestros reviews son muy buenos; se sorprenden gratamente con nuestra comida”, declaró para EligeVeg Sergio Cervantes, fundador y director de Revolución Verde. Visita [nuestro blog](#) para leer la entrevista completa.



En EligeVeg, nos da gusto ver la apertura del gremio restaurantero ante la alimentación *plant-based* y les invitamos a que, así como Revolución Verde, incorporen platillos atractivos que capten la atención de todo tipo de personas consumidoras. Nuestro equipo de especialistas puede asesorarles en todas las cuestiones respecto al mercado a base de plantas.

[**¡Contáctanos!**](#)

Food service: una puerta de entrada al mercado *plant-based*

Mariana Issa, Gerente *Sénior* de Innovación Alimentaria en EligeVeg, fue invitada por la Asociación de Emprendedores Veganos de México a impartir el *webinar* titulado: “Convierte tu oferta en una propuesta de valor para *food service*”, el

cual destacó la importancia de la colaboración entre productores de alimentos a base de plantas y establecimientos que se dedican a la venta de alimentos preparados.

Mariana remarcó la importancia de crear alianzas estratégicas entre diversas marcas de productos hechos con ingredientes vegetales y empresas en el ramo del *food service*, como restaurantes, cafeterías y hoteles. Para que este acercamiento sea posible, nuestra Gerente *Sénior* hizo tres recomendaciones:

1. Encontrar un propósito mutuo, como el interés por la innovación y por estar a la vanguardia, y ofrecer los productos a diferentes perfiles de consumidores;
2. Tomar medidas para reducir la brecha en el consumo de proteínas de origen vegetal y las de su contraparte de origen animal, como capacitar a los equipos internos para que sepan describir correctamente el producto, así como integrar de manera adecuada los alimentos a base de plantas en el menú y elegir un lenguaje atractivo

para describirlos;

3. Crear una estrategia de acompañamiento en el desarrollo y lanzamiento de nuevas propuestas. De igual manera, es fundamental familiarizarse con el menú del *food service* con el que se busca colaborar, para hacerle una propuesta que remarque la versatilidad de los productos de origen vegetal y cómo estos pueden adaptarse a su oferta actual.

EligeVeg puede acompañarte en la incorporación de tu empresa o de tus productos a este mercado con capacitaciones para desarrollar platillos a base de plantas, así como para su exitosa implementación con el apoyo de tu equipo culinario, de ventas, *marketing* y servicio al cliente. No dudes en [contactarnos](#).

Y el premio a la conciencia alimentaria es para...

Goula se alió con diversas organizaciones que están emprendiendo acciones para impulsar la sostenibilidad, como EligeVeg, Larousse Cocina, Grupo Presidente y CANIRAC, para convocar a los Premios Goula. ¿Sabes de qué se tratan?

Estos premios galardonan a aquellas empresas y proyectos que se distinguen en la industria alimentaria gracias al impacto positivo que están generando en la nutrición, la sostenibilidad, el ambiente, entre otros rubros.

El objetivo de los premios Goula es contribuir a la creación de conciencia en las personas y tomadores de decisiones para la transformación del sistema alimentario y con ello, generar mayor bienestar socio-ambiental.

“Creemos que hacen falta espacios que reconozcan a las empresas y a las personas que están



haciendo las cosas bien por México. Se pueden hacer grandes cambios si todos contribuimos. Estos reconocimientos son nuestra aportación para impulsar el trabajo que vale la pena y que hace falta reconocer”, comenta David Roldán, director general de la agencia Goula.

Para conocer más información sobre estos premios, visita <https://premios.goula.lat/>

Proteína texturizada... ¿sin soya?

Por cuestiones de salud y para contribuir al cuidado del ambiente, las proteínas vegetales texturizadas se han vuelto opciones populares para reemplazar la carne de origen animal en diferentes platillos. Aunque la soya ha sido la fuente más conocida de proteína vegetal, en la actualidad, las empresas fabricantes buscan alternativas a ésta debido a la presencia de alérgenos en su composición y a las nuevas preferencias de las personas consumidoras. Es por eso que la proteína texturizada de chícharo está ganando terreno a paso veloz en el mercado.

Además de ser libre de sustancias que producen alergias, esta proteína tiene un sabor neutral

en comparación con el de la soya, lo cual beneficia a aquellas empresas fabricantes que desean crear productos a base de plantas que tengan un sabor parecido al de la carne.

La proteína texturizada de chícharo de Ingredion –empresa líder en la fabricación de proteínas y otros ingredientes de origen vegetal– es una excelente opción para diferentes productores nacionales que buscan usarla para la elaboración de diversos productos *plant-based*.

Te compartimos estas dos recetas que puedes preparar con la proteína texturizada de esta empresa. ¡Ánimate a probarlas!



[Carne al pastor](#)



[Atún](#)

Fotos: Cortesía de Ingredion

El mercado *plant-based* sigue ocupando espacios importantes en los menús de diversos emprendimientos gracias a la aceptación que las personas consumidoras tienen por las opciones vegetales. Esto representa una oportunidad relevante para que las empresas satisfagan las necesidades de su clientela y, al mismo tiempo, que contribuyan a un futuro más sostenible.

Continuemos innovando y colaborando para crear opciones a base de plantas deliciosas, nutritivas y amables con el planeta en todos los menús.

Referencias:

¹ Innovative Marketing & Consultants. (2022). *Estudio de factibilidad de mercado vegano* [reporte]. EligeVeg y Asociación de Emprendedores Veganos de México.



Gerardo Ortiz
Especialista en Innovación
Alimentaria

Mariana Issa
Gerente *Sénior* en Innovación
Alimentaria

Innovacion@EligeVeg.com

