

BOLETÍN DE  
**INNOVACIÓN  
ALIMENTARIA**  
Q3-2024



Recibe nuestro boletín  
en tu correo electrónico.

 **Suscríbete!**

 **ELIGEVEG**

Es inspirador ver cómo las alternativas a base de plantas siguen ganando popularidad en la industria alimentaria, ofreciendo opciones más sostenibles y nutritivas que atraen a un público más diverso. Cada vez hay más empresas implementando estas soluciones para reducir su huella ecológica y satisfacer la creciente demanda de productos éticos y funcionales.

### En esta edición de nuestro boletín trimestral te platicamos acerca de:

- 🌱 Los productos *plant-based* más innovadores, que van desde quesos *gourmet* hasta postres sin azúcares añadidos;
- 🌱 La capacitación que le brindamos al equipo de ventas de Nestlé para apoyar el lanzamiento de su mezcla en polvo a base de proteína de chícharo;
- 🌱 La nueva patente para producir proteína animal, pero ¡sin usar animales! Una tecnología que promete revolucionar el mercado de las proteínas alternativas.

Estas novedades reflejan que el futuro de la alimentación es emocionante y más responsable, con opciones que ofrecen versatilidad, valor nutricional y un menor impacto ambiental. ¡Sigue leyendo para descubrir más sobre estas tendencias que están redefiniendo la industria alimentaria!

# Novedades *plant-based*

El mercado *plant-based* sigue sorprendiendo con productos innovadores que revolucionan la industria alimentaria. Desde quesos *gourmet* hasta alternativas dulces, cada creación refleja el avance de las opciones a base de plantas, ofreciendo sabores y texturas que no comprometen la calidad ni el placer de comer. Aquí te presentamos cuatro productos que destacan por su creatividad, funcionalidad y sabor, demostrando que el futuro de la alimentación es delicioso y a base de plantas.



## Los quesos gourmet de Casa Kooch



Casa Kooch se especializa en quesos y untables a base de plantas utilizando ingredientes como nueces de la India, almendras y otros componentes

vegetales. Estos quesos ofrecen una textura y sabor que emulan de manera convincente a los quesos tradicionales. Además, al no contener lácteos, son una excelente opción para personas con intolerancia. Esta gama incluye productos que van desde queso tipo *brie* hasta queso maduro untable con trufa, permitiendo a las personas consumidoras disfrutar de una experiencia *gourmet* 100% a base de plantas.

## La propuesta de Nestlé para *food-service*

Nestlé ha dado un paso adelante en la innovación *plant-based* con su mezcla en polvo a base de proteína de chícharo. Este producto, diseñado exclusivamente para el canal B2B (negocio a negocio), permite a empresas de la industria alimentaria desarrollar imitaciones de carne vegetal, como hamburguesas, albóndigas o *nuggets*. La mezcla de proteína de chícharo ofrece una excelente funcionalidad en la creación de estos productos, ya que proporciona una textura y sabor que se asemejan a los de las carnes tradicionales, todo con un perfil nutricional alto en proteínas y bajo en grasas saturadas.



Imagen: Cortesía de Nestlé Professional

## Meathical amplía su gama de proteínas vegetales

Meathical, una marca con una deliciosa línea de embutidos a base de plantas, se diversifica y lanza su proteína en polvo con el objetivo de ofrecer una opción funcional y nutritiva para deportistas y personas activas. Derivada del chícharo, este producto contiene 25 g de proteína por porción y tiene un excelente perfil



nutricional, brindando todos los aminoácidos esenciales necesarios para una recuperación muscular efectiva. Lo que distingue a esta proteína de Meathical es que es libre de soya y cualquier otro aditivo, manteniéndola lo más pura posible. Ideal para quienes buscan maximizar su rendimiento deportivo mientras optan por alternativas sostenibles.

## La dulzura de Abasto Vegano



Abasto Vegano, la tienda que recientemente abrió su segunda sucursal en Ciudad de México y la tercera a nivel nacional, ha lanzado un dulce de leche

completamente a base de plantas, excelente para quienes buscan un postre indulgente. Elaborado únicamente con leche de coco y fruta del monje, sin azúcar añadida, este dulce de leche ofrece una versión más saludable del producto tradicional, manteniendo la consistencia cremosa y el sabor dulce característico. Además de ser libre de colesterol y grasas animales, el dulce de leche de Abasto Vegano es una excelente opción para quienes desean disfrutar de un postre único.



## EligeVeg: el socio ideal para capacitar a equipos de ventas en el sector *plant-based*

Nestlé Professional confió en EligeVeg para capacitar a su equipo de ventas en el lanzamiento de su nuevo producto de proteína de chícharo para preparar alimentos *plant-based*. Nuestra profunda comprensión del mercado *plant-based* y nuestra experiencia en capacitación, nos permitieron desarrollar un programa a medida que abordó las necesidades específicas de la empresa.

Gracias a esta capacitación, los vendedores de Nestlé Professional ahora cuentan con las herramientas y el conocimiento necesarios para:

- Comunicar de manera efectiva los beneficios nutricionales y culinarios de la mezcla;
- Destacar la versatilidad del producto y su capacidad para adaptarse a diferentes tipos de platillos;

- Resolver las dudas de los clientes y proporcionarles soluciones personalizadas.

**“La asociación con EligeVeg ha sido un verdadero impulso para Nestlé Professional. Sus servicios, incluyendo capacitaciones, nos han permitido comunicar de manera efectiva a nuestra fuerza de ventas y clientes los beneficios de los productos vegetales en términos de salud y cuidado ambiental. Juntos, estamos creando un futuro más saludable y sostenible.”**

– Vanessa Maturano, *Brand Manager* Culinarios para Nestlé Professional, Octubre 2024

¿Cuáles son las ventajas de trabajar con EligeVeg para capacitar a tus equipos de trabajo?



● **Conocimiento del sector *plant-based*:**

somos expertos en el mercado de alimentos vegetales y conocemos las tendencias y las necesidades de los consumidores.



● **Enfoque personalizado:**

adaptamos nuestros programas de capacitación a las necesidades específicas de cada cliente.



● **Experiencia:**

hemos trabajado con importantes empresas de la industria alimentaria para apoyarles en el desarrollo y lanzamiento de productos y platillos.

¿Quieres que tu equipo de ventas sea tan exitoso como el de Nestlé?

**Contáctanos y descubre cómo podemos ayudarte a alcanzar tus objetivos.**

## EVERY avanza en su misión para el reemplazo del huevo



Foto Cortesía: The EVERY Co.

The EVERY Company, la pionera en biotecnología alimentaria fundada desde el 2015 y con base en San Francisco, ha asegurado una patente fundamental para la producción de albúmina utilizando fermentación de precisión. Su CEO, Arturo Elizondo, fue nombrado uno de los 10 latinos más inspiradores por la BBC. Esta tecnología marca un hito en la innovación de las proteínas alternativas, ya que permite crear proteínas de huevo sin la necesidad de utilizar animales.

La albúmina, principal proteína presente en la clara de huevo, tiene múltiples aplicaciones en la industria alimentaria, especialmente en la panadería y repostería, debido a sus propiedades funcionales como la capacidad de espumar y gelificar.

Mediante el uso de fermentación de precisión, EVERY logra producir esta

proteína a nivel molecular, pero de forma completamente libre de animales. Esto no sólo contribuye a reducir el uso de animales, sino que también responde a los desafíos de sostenibilidad y eficiencia que enfrenta la producción convencional de huevos. La fermentación de precisión utiliza microorganismos modificados para generar proteínas específicas, como la albúmina, en un entorno controlado e higiénico. Este método permite una producción más eficiente, con menos uso de recursos como el agua y suelo, y una menor huella de carbono en comparación con la industria pecuaria.

La obtención de esta patente refuerza el liderazgo de EVERY en el campo

de las proteínas alternativas y le abre nuevas puertas a su expansión en el mercado de ingredientes para productos libres de componentes de origen animal. Con la creciente demanda de soluciones alimentarias más sostenibles y saludables, la introducción de esta proteína podría transformar la forma en que la industria utiliza este ingrediente clave. Además, esta innovación podría ayudar a evitar problemas recurrentes en la producción de huevos tradicionales, como la **volatilidad de los precios** y las interrupciones en la cadena de suministro debido a enfermedades como la **gripe aviar**.



# VEGANUARY

## ¡Veganuary 2025: impulsa tu marca y sé parte del cambio!

Las personas consumidoras cada vez son más conscientes de sus elecciones alimentarias, y buscan alternativas saludables, éticas y respetuosas con el medio ambiente. Al unirse a Veganuary, tu empresa se posicionará como líder en este mercado en crecimiento y demostrará su compromiso con un futuro más verde.

Enero vuelve a ser el mes para celebrar el poder de los alimentos a base de plantas. Veganuary, la iniciativa global que invita a millones de personas a probar la alimentación *plant-based*, representa una oportunidad única para que tu empresa destaque y contribuya a un futuro más sostenible e incluyente.

En los últimos años, hemos sido testigos de un crecimiento en la demanda de productos y opciones a base de plantas.



## ¿Cómo puedes participar?

**Ofertas especiales:** descuentos, combos o promociones exclusivas en tus productos y platillos veganos.

**Lanzamientos:** presenta nuevas opciones de menú o productos *plant-based* que sorprendan a tus clientes.

**Comunicación en redes sociales:** utiliza tus canales digitales para difundir Veganuary y compartir recetas y consejos sobre la alimentación a base de plantas.

## Algunos de los beneficios de participar son:

**Mayor visibilidad:** alinea tu marca con un movimiento global y llega a un público más amplio.

**Lealtad del cliente:** refuerza la relación con tus clientes actuales y atrae a nuevos consumidores que buscan opciones veganas.

**Innovación:** desarrolla nuevos productos y menús que te permitan destacar en el mercado y satisfacer las demandas del público.

**Responsabilidad social:** contribuye a reducir tu huella de carbono en tu cadena de suministro.

Además, si quieres que tu equipo conozca de primera mano los beneficios de tus productos y de la alimentación a base de plantas, pueden participar a través del **Desafío en el lugar del trabajo.**

Si te interesa participar ya sea a través de ofertas especiales o nuevos lanzamientos, con el desafío en el lugar de trabajo o integrarlo a tus comunicaciones, no dudes en contactarnos. Enseguida te pondremos en contacto con Veganuary Latinoamérica y ¡qué comience tu participación!

**Estamos viviendo un momento emocionante en la evolución de los alimentos *plant-based*, donde la innovación y la sostenibilidad van de la mano para ofrecer soluciones que no sólo son buenas para el planeta, sino también deliciosas y nutritivas. Cada vez más empresas están dando pasos hacia un futuro alimentario más responsable, y nosotros seguiremos siendo parte de ese cambio, impulsando las mejores alternativas a base de plantas.**

Ponte en [contacto](#) y acompáñanos en este recorrido lleno de posibilidades. ¡Sigue conectado para descubrir más innovaciones que transformarán la industria alimentaria y el mundo! Nos vemos en la próxima edición del boletín, donde continuaremos compartiendo lo más reciente en la revolución *plant-based*.



**ELIGEVEG**

**Gerardo Ortiz**  
Especialista en Innovación  
Alimentaria

**Mariana Issa**  
Gerente *Sénior* en Innovación  
Alimentaria

[Innovacion@EligeVeg.com](mailto:Innovacion@EligeVeg.com)

