

Nota de prensa

Esplugues de Llobregat (Barcelona), 24 de noviembre, 2022

España, pionera en el lanzamiento

Nestlé presenta *Voie Gras*, la primera alternativa vegana al *foie* que llega al supermercado



- Garden Gourmet, líder europeo de análogos de la carne, vuelve a revolucionar la categoría con un lanzamiento que replica el *foie gras*, pero con ingredientes 100 % vegetales.
- *Voie Gras* simula el sabor, la textura y el aroma del producto tradicional de origen animal.
- Esta innovación, que cuenta con la certificación vegana, es una edición limitada y estará a la venta a partir de las próximas semanas.

Nestlé ha apostado por España para lanzar la última innovación *plant-based* de Garden Gourmet. La marca líder en Europa del segmento de análogos de la carne ha logrado recrear el *foie gras* tradicional, pero con ingredientes 100 % vegetales.

Así pues, *Voie Gras* es la primera alternativa al producto de origen animal que llega a la gran distribución.

"En Garden Gourmet queremos seguir liderando el estilo de vida flexitariano. España es el segundo país con mayor consumo de foie gras a nivel mundial. En los últimos años, sin embargo, su consumo ha disminuido por una mayor preocupación por el bienestar animal, entre otras razones. En este contexto, hemos trabajado para poder ofrecer una alternativa que sea vegana y que revolucionará la mesa de los españoles esta Navidad, la época de mayor consumo", explica Ignacio Rosés, director de Culinarios de Nestlé España.

Voie Gras, que cuenta con la certificación vegana, se lanza en primicia en España y Suiza. Estará disponible en las próximas semanas en un centenar de tiendas del grupo Carrefour repartidas por diferentes puntos de la geografía española —principalmente en Cataluña, la zona de Levante y Madrid— y por tiempo limitado.

Así es *Voie Gras* de Garden Gourmet

Voie Gras se elabora con grasas vegetales, proteína de soja y la combinación de ingredientes como miso, levadura, sésamo tostado, polvo de champiñones además de aceite con aroma de trufa blanca.

*"Queríamos obtener la mejor experiencia sensorial y creemos que lo hemos conseguido. *Voie Gras* ofrece una experiencia de fusión en boca increíble y, gracias al equilibrio y a la combinación de sus ingredientes, tiene un sabor, apariencia y textura tan parecida al foie que ofrece al consumidor flexitariano las mismas posibilidades en la cocina que el producto tradicional",* destaca Rosés.

A la cabeza de la innovación en *plant-based*

El lanzamiento nace en el centro de I+D de la Compañía, ubicado en Alemania, donde también se han desarrollado otras alternativas cárnicas como la *Sensational Burger*, una hamburguesa 100 % vegetal con el mismo sabor, textura y apariencia que ofrece una de carne. Tras 6 meses de trabajo, el equipo de científicos, tecnólogos de alimentos y chefs dieron con la receta más similar a la del producto de origen animal.

Con esta innovación, Garden Gourmet cierra así un año de importantes lanzamientos en España. A principios de año, presentó *Vuna*, su alternativa vegana al atún en conserva y lo cierra lanzando *Voie Gras*, con el que consolida el porfolio de productos *plant-based* más completo, innovador y variado del mercado español.