

Alimentazione vegan: benessere, praticità e gusto con BioAppetì!

Anche quest'anno (2015) BioAppetì sarà presente al BioFach di Norimberga, l'appuntamento internazionale che riunisce tutti gli operatori del settore bio dall'11 al 14 febbraio. Insieme al Consorzio BioExport, l'azienda esporrà presso il padiglione 4, stand 447.

BioAppetì, marchio storico dell'azienda Con.Bio. di Santarcangelo di Romagna, propone alimenti vegetali e biologici che coniugano benessere, praticità e gusto, rendendo la scelta alimentare consapevole un piacevole gesto quotidiano. L'azienda, nata nel 1998, produce internamente tutti i prodotti, seguendo direttamente tutti i passaggi dalla materia prima al prodotto confezionato e instaurando rapporti approfonditi e duraturi con tutti gli attori della filiera, in particolare per materie prime fondamentali come soia, rigorosamente di origine italiana, e farine.

Vegetale e Biologico sono i pilastri su cui si fonda BioAppetì: tutti gli ingredienti utilizzati nelle ricette, oltre ad essere biologici e trasformati secondo la normativa bio, sono esclusivamente vegetali per un'alimentazione che è salutare per l'organismo, perché ricca di fibre, vitamine e antiossidanti, naturalmente priva di colesterolo e povera di grassi saturi, e che, nello stesso tempo, è anche sostenibile per l'ambiente. La produzione di alimenti vegetali comporta infatti un impatto ambientale notevolmente inferiore rispetto alla produzione di proteine animali attraverso allevamenti intensivi, in termini di risorse naturali consumate per produrre e emissioni.

Presente da molto tempo in Italia nei negozi specializzati bio, il marchio BioAppetì propone un ampio assortimento di alimenti vegani che va dagli ingredienti di base della cucina vegetale, come Tofu, Seitan e Tempeh alle pratiche soluzioni pasto come burger, piatti pronti, zuppe, finger food e creme. Tutto il necessario, dunque, per chi vuole sbizzarrirsi e realizzare fantasiose ricette utilizzando le proteine vegetali, assolute protagoniste della cucina sana e cruelty free, ma anche per chi preferisce la gastronomia già pronta, solo da scaldare, senza rinunciare al benessere. Deliziosi piatti pronti freschi a base di cereali integrali, legumi, ortaggi e proteine vegetali grazie ai quali anche un pasto veloce può trasformarsi in un momento di benessere. Ad esempio, la linea Take Away, con posata inclusa, è ideale per i pasti fuori casa: vellutate a base di lenticchie, cavolfiore o fagiolini e proposte etniche dai sapori di terre lontane, per regalarsi sempre e ovunque il piacere e la salubrità di un buon piatto bio e vegetale.

Durante il BioFach, presso la postazione BioAppetì sono previste tante attività di degustazione dei prodotti e la presentazione di nuove referenze bio veg tra cui la nuovissima Maionese Vegetale. Del tutto simile in termini di sapore e consistenza a quella tradizionale, la maionese vegetale BioAppetì è una leggera crema a base di soia, dal gusto delicato e gradevole e completamente priva di uova o altri ingredienti di origine animale. Risultato della lavorazione di soia rigorosamente italiana e OGM Free e di ingredienti esclusivamente biologici e vegetali.

BioAppetì costituisce un'opportunità facile e veloce per avvicinarsi alla cucina vegetale sana e di qualità mantenendo l'estrema praticità e fruibilità del piatto pronto e il piacere di un pasto ricco di sapori e gusto, grazie alla combinazione creativa degli ingredienti e al sapiente utilizzo di spezie ed erbe aromatiche.

Visita il nostro stand al BioFach: ci trovi al padiglione 4, stand 447!