



Hammm...Burger™



# 100% ITALIANO



Un progetto positivo, espresso nell'atto quotidiano, più consueto e spontaneo di assumere il cibo. Nessun intento quindi, di stravolgere o rinnegare la tradizione, bensì solo l'opportunità di offrire, una valida alternativa a chi ama il sapore della carne, pur nella necessità o nella scelta di evitarne il consumo.

# 100% VEGETALE



# PERCHÈ VEGETALE

L' **80%** delle coltivazioni mondiali di legumi e cereali, vengono destinate alla produzione di mangimi per nutrire gli animali da allevamento, finalizzati alla produzione di latte, carne e derivati.

Nella carne perciò, potremo ritrovare gli stessi elementi nutrizionali, già precedentemente presenti nei vegetali.

Logica quindi, l'idea e la possibilità di ridurre la filiera, assumendo direttamente lo stesso nutrimento da fonte vegetale.

# OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE

- ♥ Nessun disboscamento per la realizzazione di pascoli o coltivazioni
- ♥ Nessuna necessità di coltivazioni intensive di legumi e cereali destinati alla realizzazione di mangimi.
- ♥ Assenza di trasporti e lavorazioni di raffinazione e molitura dei raccolti
- ♥ Assenza di allevamento, trasporto e macellazione oltre che smaltimento rifiuti di origine animale
- ♥ L'impatto ambientale per la produzione di un'uguale quantità di proteine, offre questo sproporzionato raffronto.

## Carne Rossa (1kg)

26Kg di CO<sub>2</sub>                      15.500 litri acqua                      109 m<sup>2</sup> terreno

## Pisello (1kg)

1,5Kg di CO<sub>2</sub>                      2.900 litri acqua                      19 m<sup>2</sup> terreno





# INNOVATIVO & RIVOLUZIONARIO

**100%** VEGETALE

**100%** PRODOTTO ITALIANO

**100%** FACILMENTE DIGERIBILE

**100%** CRUELTY FREE

**0%** LATTOSIO

**0%** GLUTINE

**0%** SOIA

**0%** OGM

**0%** COLESTEROLO

**0%** DERIVATI ANIMALI

Un ottima alternativa di consumo, per chi ama il sapore della carne.

# PERCHÉ ABBIAMO SCELTO LA PROTEINA DEL PISELLO?

Un legume privo di glutine, altamente proteico, privo di colesterolo, a basso contenuto di grassi e zuccheri, facilmente texturizzabile per ottenere la fibrosità e quindi una consistenza tipica della carne.

- ♥ Il pisello dona vantaggio, per la sua alta qualità nutrizionale ricca di minerali, antiossidanti, carboidrati complessi, fibre ed un'alta percentuale di proteine.
- ♥ Per l'assenza di glutine, colesterolo, priva di manipolazioni OGM, senza necessità perciò di utilizzare la soia.





## LA STRUTTURA

- ♥ Per dare compattezza, viene usato come addensante, l'amido della patata, che rapprendendosi contribuisce a mantenere la forma, rendendo inoltre particolarmente gradevole la masticazione.

## L'ASPETTO

- ♥ Un prodotto, oltre ad essere buono, é importante offra anche un piacevole aspetto. Il succo di barbabietola rossa, come altri frutti ed ortaggi, ricchi di antociani e flavonoidi, donano con il loro pigmento, il tipico colore della carne rossa.

## IL SAPORE

- ♥ Spesso, molti alimenti, nella loro purezza, offrono scarsa sapidità e poca fragranza. Decenni di esperienza nell'abbraccio del sale e delle spezie, espresso in una sapiente miscela, completa la lavorazione, donando sapori aromi e profumi, sorprendentemente appaganti e coinvolgenti in fase di cottura e durante il consumo.





# A CHI È DESTINATO?

Questo prodotto, é rivolto a tutti, per un consumo, quanto più ampio e generico, si possa immaginare. NON perciò dedicato ad una ristretta fascia di consumatori.

Una sfida raccolta, nella volontà di offrire questa alternativa, proponendo prodotti 100% vegetali, dal sapore ed aspetto, sorprendentemente simili ed appaganti, mantenendo tutto il piacere della tradizione, anche in una forma innovativa, alternativa, etica, salutare, in armonia e rispettosa della vita e dell'ambiente.

# PERCHÉ ALLORA CERCARE LA TRADIZIONE, IN UNA FORMA NUOVA E ALTERNATIVA ?

Nella verità, si potrebbe semplicemente rispondere, perché ormai, una tradizione realmente genuina, oggi, oltre ad essere di ridotta disponibilità, non è più nemmeno largamente accessibile e fruibile. L'alimentazione moderna, per un fattore economico, normativo, o di produzione, spesso, si limita oggi, a garantire solo nel ricordo, le abitudini di consumo passate.

Quando peggio, e a svantaggio del consumatore, nelle produzioni industriali, anche l'ingrediente principale, NON sia usato più in dominanza, ma in sola percentuale, compensando poi l'assenza, con surrogati e sucedanei. La crescente richiesta di un pubblico sempre più attento al consumo, per diverse motivazioni o impedimenti alimentari, oggi potrà rivivere la soluzione, anche nella ristorazione pubblica, grazie ad una proposta alternativa, di pronto consumo, ampiamente godibile e priva di rimpianto.

Hammm...Burger™

[info@innovativefood.it](mailto:info@innovativefood.it)