

UNA ALTERNATIVA VEGETAL A BASE DE AVENA Y ARROZ

La leche condensada LA LECHERA de toda la vida... ahora VEGGIE



- Cada vez son más las personas que optan por los alimentos vegetales frente a los de origen animal.
- LA LECHERA ha estado presente en los hogares españoles desde 1910. Ahora, adaptándose a nuevas necesidades de los consumidores, Nestlé España es el primer mercado en el mundo en lanzar y patentar LA LECHERA VEGGIE, una alternativa vegetal a la leche condensada para hacer deliciosa repostería vegana.
- Esta innovación vegetal está elaborada a base de avena, arroz y azúcar, de origen 100 % vegetal. LA LECHERA VEGGIE está pensada para que veganos, vegetarianos y flexitarianos puedan disfrutar de los postres caseros sin perder en sabor ni en textura.
- LA LECHERA VEGGIE se produce en la fábrica gallega de Nestlé (en Pontecesures), y se presenta en formato lata 100% reciclable de 370 gramos. Cuenta con certificado vegano y es apta para dietas sin gluten.
- Si quieres preparar los postres de siempre, como el bizcocho y el flan o nuevas tendencias como el carrot cake www.nestlecocina.es te propone 20 versiones de recetas de repostería vegana [aquí](#).



El lado dulce de la vida

Octubre 2020