



Good food, Good life

Nota de prensa

Esplugues de Llobregat (Barcelona), 20 de enero, 2022

Garden Gourmet lanza VUNA:

la primera alternativa al atún a base de vegetales que llega a la gran distribución

Nestlé irrumpe en España con una innovadora alternativa al pescado

- Garden Gourmet, líder europeo de análogos de la carne, expande de forma estratégica su gama y revoluciona la categoría con el lanzamiento de una alternativa al atún 100 % vegetal.
- *VUNA*, elaborado a base de proteína de guisante, ofrece todo el sabor, la apariencia y la textura del atún convencional, pero sin contener pescado.
- Los productos *plant-based* cerraron el año con un crecimiento en ventas de doble dígito, gracias a la ampliación continua del portafolio liderado por Garden Gourmet.

Tras la buena acogida de las alternativas vegetales a la carne que ya se han incorporado de forma regular en el 40 % de los hogares en España¹, Nestlé y Garden Gourmet dan un paso más en su expansión estratégica *plant-based* e introducen en nuestro país *VUNA*, la primera alternativa vegana al atún en conserva que llega a los lineales de la gran distribución.

Garden Gourmet es la marca líder a nivel europeo del segmento de análogos de la carne con la gama más amplia, variada y con mayor venta. Con este lanzamiento, la marca muestra, una vez más, su gran capacidad para dinamizar el mercado. *"Con VUNA, ofrecemos a los consumidores una alternativa a uno de los productos básicos en la despensa de todos: el atún en lata. Los consumidores que, por diferentes motivos, quieren reducir el consumo de proteína animal, disponen ahora también de una alternativa 100 % vegetal al pescado que, además de ofrecer un sabor muy similar, es tan versátil como el producto original y que, por tanto, podrán incorporar en numerosos platos y recetas"*, señala Ignacio Rosés, director de Culinarios de Nestlé España.

Rico en proteínas

Aunque su textura, apariencia y sabor son como los del atún en conserva, *VUNA* es 100 % vegetal y se elabora a base de proteína de guisante.

Esta innovación nace gracias al trabajo del Nestlé Research en Laussanne (Suiza), el principal centro de investigación de la Compañía. Gracias a su experiencia en este campo, se consiguió otorgar una textura laminada como la del atún a la proteína de guisante. Se trata de una proteína de alta calidad y una de las más respetuosas con el medioambiente.

“Conseguir recrear el sabor del atún en un producto elaborado a base de guisantes ha sido realmente un reto. Es increíble el gran parecido que tiene no solo a nivel de sabor, sino también de textura, color e incluso a nivel de olfato. Estoy convencido de que sus cualidades organolépticas van a marcar un antes y un después. No tengo duda de que quien lo pruebe, quedará gratamente sorprendido y satisfecho”, concluye Rosés.

VUNA es rico en proteínas (20g por ración), no incluye azúcares añadidos y no contiene conservantes ni colorantes artificiales. Además, es apto para veganos. El producto está listo para consumir y se presenta en un tarro de vidrio que el consumidor podrá encontrar en la zona de refrigerados de tiendas y supermercados.

La gama más amplia del mercado

VUNA amplía el catálogo de productos elaborados con proteína vegetal que ya ofrece Nestlé en España y que, bajo la marca Garden Gourmet, cuenta con la gama más amplia del mercado de análogos de la carne con productos como *Sensational Burger*, *Sensational Pieces*, *Sensational Mince* además de nuggets, empanados, albóndigas o faláfel, entre otros. Por otro lado, la Compañía lanzó el año pasado *Wunda* en el sector de la restauración, una alternativa vegetal a la leche con cremosidad y emulsión excelentes.

ESPAÑA ES MÁS VEGGIE, LOS DATOS ASÍ LO CONFIRMAN

- El 80% de los españoles piensa que lo que come [repercute](#) directamente en el medioambiente.
- El 75 % ya [ha modificado su cesta de la compra](#) para ser más sostenible.
- El 40 % de los hogares ya ha incorporado de forma regular productos sustitutivos de la carne y cerca del 50%, bebidas vegetales.
- Además, 4 de cada 10 consumidores dice que incluiría más opciones vegetales en la mesa si hubiera más disponibilidad en los puntos de venta habituales.
- Al mes, los españoles buscan más de 400 mil recetas veggies en Internet, lo que demuestra el interés creciente por una alimentación más sostenible. (Fuente: Nestlé Cocina)

Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 186 países de todo el mundo y cuenta con 273.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de desarrollar todo el poder de la alimentación para mejorar la calidad de vida, hoy y para las futuras generaciones. Su oferta de productos y servicios cubre las necesidades nutricionales de las personas y de sus mascotas en todas las etapas de la vida.

En España, Nestlé instaló su primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria) en 1905. En la actualidad, cuenta con 10 centros de producción distribuidos en 5 Comunidades Autónomas. El 57 % del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 2.050 millones de euros y una plantilla media de 3.940 personas en 2020, Nestlé lidera el mercado alimentario español con una amplia gama de productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas. Más datos clave en [Nestlé en España](#).