

En el marco de HIP 2022, la cita que recoge la innovación en el sector hostelero

Nestlé descubre las innovaciones que revolucionarán la restauración



Nestlé Professional, la división dedicada a comercializar alimentos y bebidas para Fuera del Hogar de Nestlé, presentará sus últimas innovaciones para el sector de la hostelería en la VI edición del Horeca Professional Expo (HIP 2022) que se celebrará en Madrid (IFEMA) los próximos 7, 8 y 9 de marzo.

Llega Vuna, la alternativa vegana al atún en conserva

Uno de los lanzamientos que tendrá más protagonismo será VUNA, la alternativa 100 % vegana al atún que llega a la hostelería de la mano de Garden Gourmet. Este producto ofrece una apariencia, textura y sabor muy similar al atún en lata y es tan versátil en la cocina como su homólogo en conserva. VUNA se suma al catálogo de productos alternativos a la proteína animal más amplio del mercado y en el que Garden Gourmet ofrece desde hamburguesas o picada 100 % vegetal con apariencia cruda a *nuggets*, falafel o empanados.

“El plant-based ya está presente de forma regular en el 40 % de los hogares de los españoles y creemos que puede aportar mucho también a la restauración. Por eso, estamos volcados en poder ofrecer la gama de productos más amplia pero también soluciones o servicios que impulsen a los restauradores y que les permitan, de forma sencilla y práctica, abrir nuevas vías de negocio. Después de dos años tan complejos, estamos convencidos de que estas innovaciones serán clave para impulsar la recuperación de la hostelería, aumentar la resiliencia del sector y afrontar los retos del futuro”, explica Sergi Pascual, responsable de Marketing de Nestlé Professional.

Roasterlier by NESCAFÉ, el espíritu de los *ateliers* llega a las cafeterías

Por otro lado, Nestlé Professional también presentará las últimas soluciones y servicios diseñados para ayudar a los restauradores a dar un paso más en sus negocios. Es el caso de [Roasterlier by NESCAFÉ](#), el lanzamiento que lleva el espíritu de los *ateliers* a las cafeterías. Este novedoso concepto combina una nueva gama de café y un revolucionario sistema que permitirá al restaurador tostar a su gusto el café y elaborar sus propios *blends*, ofreciendo el café más fresco y una experiencia cafetera única a sus clientes. Para ello, además del producto, café 100 % arábica y de primera calidad, el profesional podrá incorporar a su negocio tostadores, molinos o cafeteras con las que podrá no solo servir el mejor café sino también venderlo a granel a sus clientes en el establecimiento.

NESCAFÉ en grano, ya en cafeterías, bares y restaurantes

NESCAFÉ, la marca de café más valorada del mundo, es también una solución ideal para la hostelería gracias a [NESCAFÉ en grano](#). Con este producto, Nestlé Professional brinda a los profesionales la posibilidad de ofrecer una experiencia única a los amantes del café con elaboraciones de alta calidad gracias a los granos que han sido seleccionados y tostados cuidadosamente y obtenidos de forma responsable con el medio ambiente y la sociedad a través del programa “*Con respeto hasta la taza*”.

“[Con respeto hasta la taza](#)” es la iniciativa de Nestlé que da a conocer el trabajo realizado en temas de sostenibilidad a través del *NESCAFÉ Plan* —el mayor programa de sostenibilidad de café del mundo que impulsa la empresa desde 2010— y con el que la Compañía ayuda a los caficultores, las comunidades y el planeta para garantizar el futuro del café.

El nuevo café ecológico de Cafés Brasilia Medalla de Oro

Este año, como parte del relanzamiento de la marca Cafés Brasilia, Nestlé Professional ha lanzado un nuevo café ecológico *premium* elaborado con granos procedentes de Perú y Uganda, ambos de cultivo ecológico y certificados por *Rainforest Alliance*. Un *blend* con un resultado en taza espectacular, un café aromático, dulce y de cuerpo sedoso con un agradable retrogusto a frutos secos caramelizados muy duradero. Otra de las novedades del nuevo Cafés Brasilia Medalla de Oro Ecológico es su nuevo *packaging* reciclable.



Nestlé Professional

Pabellón 5 – Stand: **5E532**



Showcooking: *Súmate a la ola Sensational del cambio. Cocinamos el futuro.*

Martes, 8 de marzo, a las 10:30 horas en el *CookRoom*.

Los chefs de Nestlé Professional ofrecerán un inspirador *Showcooking* en el que mostrarán las numerosas oportunidades que brindan los productos alternativos a la proteína animal para innovar en la restauración. Entre las recetas, destacarán los platos elaborados con VUNA, lo último en *plant-based* de la Compañía.

Contacto:

Gabinete de Prensa
Nestlé España

Tel.: 93 480 58 58

Prensa.nestle@es.nestle.com