

CON TODO EL SABOR, TEXTURA Y APARIENCIA

Garden Gourmet lanza *Sensational Filet*, la alternativa 100 % vegetal a la pechuga de pollo



Garden Gourmet presenta *Sensational Filet*, el análogo 100 % vegetal a la pechuga de pollo que sorprenderá a los consumidores con todo el sabor, la textura y la apariencia del pollo convencional.

Elaborado a base de proteína de trigo y de soja, *Sensational Filet* es rico en proteínas y fuente de fibra (con 12 g y 5,3 g por porción respectivamente) y cuenta con certificación vegana. Además, ha obtenido una calificación A en Nutri-Score.

“Al igual que el resto de la gama *Sensational*, con este lanzamiento queremos ofrecer una alternativa al pollo a aquellos consumidores que quieren reducir la ingesta de carne pero sin necesidad de renunciar al sabor. De hecho, *Sensational Filet* tiene el mismo sabor y una textura jugosa y tierna muy similar a la del pollo convencional. Además, al cocinarlo en la sartén, cambia de color adquiriendo la típica apariencia tostada. Por su versatilidad, dará mucho juego este verano para combinarlo con ensaladas, woks y otras recetas”, explica Alba Escartín, responsable de marketing de Garden Gourmet en España.



DESTACAMOS

Sensational Filet de Garden Gourmet se elabora con soja de origen 100 % europeo que proviene de proveedores responsables con la sostenibilidad social y medioambiental.