

NACE VEG, LA SUBMARCA DE LITORAL

LITORAL presenta su primera receta *plant-based* en lata



LITORAL lanza al mercado su primera alternativa vegetal a las tradicionales albóndigas listas para consumir. Bajo la submarca *Veg*, LITORAL presenta esta deliciosa receta en su versión *veggie*. Elaboradas a partir de proteínas vegetales de soja y trigo, las albóndigas *plant-based* de LITORAL son ricas en proteínas, fuente de fibra y no tienen colesterol, convirtiéndose así en una alternativa perfecta al plato tradicional.

Las albóndigas *Veg* de LITORAL, que ofrecen una textura jugosa y muy similar a la de las de carne, se guisan con guisantes y una sabrosa salsa de tomate cultivado en las Vegas del Guadiana con prácticas de agricultura sostenible.

La marca LITORAL sigue así ampliando su gama de productos para dar respuesta a las nuevas tendencias y a los consumidores que quieren reducir el consumo de proteína animal y, al mismo tiempo, seguir disfrutando de todo el sabor de una de las recetas tradicionales de la gastronomía española.



DESTACAMOS

Al igual que el resto de las variedades de platos de la marca, las albóndigas con salsa de tomate *Veg* de LITORAL se elaboran en la fábrica de Nestlé en Gijón (Asturias).