

## Foods for Tomorrow: productos 100% vegetales para una nueva generación de clientes

“Un restaurante que no tiene opciones veganas está perdiendo dinero, ya que todo el mundo sabe que es el vegetariano el que decide dónde come todo el grupo”. Con esta contundencia se refiere la presidenta de la Asociación Nacional de Restauración de los Estados Unidos de América, Dawn Sweeney, sobre el impacto de las nuevas sensibilidades en alimentación y respeto medioambiental en el mundo de la restauración. Es evidente que en los EE.UU. y también en nuestra casa las nuevas tendencias en alimentación es-

**El 10% de la población nacional y el 20% de los turistas que nos visitan son vegetarianos**

tán modelando la oferta de los restaurantes, ampliando las opciones vegetales para ofrecer platos para todos los públicos. Ofrecer opciones de origen vegetal significa abrirse directamente a casi un 10% de la población nacional y a más de un 20% de los turistas que visitan la ciudad, y paralelamente a todo el grupo de los llamados flexiterianos (35% de la población), que buscan reducir el consumo de carne sustituyéndolo por proteínas vegetales.

Por estas razones, el Gremio de Restauración de Barcelona ha firmado un acuerdo de colaboración con la empresa barcelonesa Foods for Tomorrow, especializada en soluciones 100% vegetales y ganadora del premio del Basque



Los productos de Foods for Tomorrow son fáciles de cocinar y se caracterizan por su sorprendente sabor.

Culinary Center y de Alimentaria 2018 a la start-up más innovadora. Los productos de Foods for Tomorrow se caracterizan por sus sabores sorprendentes, muy fáciles de cocinar y de implementar también en recetas tradicionales, y por unas texturas muy carnosas que se diferencian de las del tofu o el tempeh. Podéis consultar su página web, [www.foodsfortomorrow.com](http://www.foodsfortomorrow.com), para más información sobre sus productos o también enviando un correo electrónico a [info@foodsfortomorrow.com](mailto:info@foodsfortomorrow.com).

### HEURA®

El producto estrella de Foods for Tomorrow es Heura®, una nueva categoría de proteínas vegetales que aporta unas texturas fibrosas y carnosas tan sorprendentes que incluso carniceros creen estar comiendo carne. Además, cuentan con una gama de hamburguesas, milanesas de queso vegetal, falafels y gyozas completamente veganos.

¿QUÉ DEBO HACER PARA RECUPERAR LAS MESAS DE TERRAZA QUE HE PERDIDO? INFÓRMATE EN EL GREMIO

LES PROMOCIONS DE RENTABILIBAR SÓN MÉS QUE UN REGAL

MAHOU  
SAN MIGUEL  
RENTABILIBAR

Si ets client de Mahou-San Miguel, tens molt a guanyar. Entra a [WWW.RENTABILIBAR.ES](http://WWW.RENTABILIBAR.ES) i segueix els següents passos:

1

Accedeix a [www.rentabilibar.es](http://www.rentabilibar.es) des de qualsevol dispositiu i registra't.

2

Entra a la secció de promocions i apunta't a la que més t'interessi.

3

Rebràs punts que podràs canviar per magnífics regals com aquests. Sense Sorteigos!!

