

La fiera Marca sarà il palcoscenico ideale per il debutto del nuovo **Plant Based Burger. 100% plant based, senza glutine, soia e GMO.**

Questo innovativo burger è un prodotto **100% vegetale, ma dall'aspetto e dal sapore comparabili ad un hamburger di carne.**

Dal punto di vista dell'aspetto, sensoriale e della cottura può essere paragonato ad un classico hamburger di carne, con il vantaggio però di essere un prodotto composto da **sole proteine vegetali**, senza nessun derivato di origine animale.

Mangiare meno carne nasce da diverse esigenze: di salute, legate all'attenzione ambientale o al benessere animale.

Questo prodotto accontenta chi segue strettamente un regime alimentare vegano, ma anche chi per altri motivi ha necessità di escludere la carne dalla propria dieta.

Sostituire proteine della carne con quelle vegetali è molto importante anche per la salvaguardia dell'ambiente.

Rispetto ad un hamburger di carne, la produzione è più sostenibile, mentre diventa sempre più consapevole l'impatto ambientale delle scelte alimentari.

**Il lancio del Plant Based Burger è la nostra sfida all'innovazione alimentare, con il valore aggiunto di una produzione totalmente made in Italy.**

Grazie al costante lavoro del reparto Ricerca e Sviluppo, l'azienda si è specializzata nello sviluppo di ricette salutistiche innovative.

Da oltre 15 anni ha sviluppato un percorso rivolto all'alimentazione sostenibile, giungendo oggi a questo importante risultato.

**Sarà possibile assaggiare il burger presso il nostro stand, alla fiera Marca di Bologna  
15-16 GENNAIO  
09,30-18,00  
PADIGLIONE 26  
AREA C81 B82**

**Per qualsiasi chiarimento o curiosità il nostro ufficio commerciale resta a disposizione scrivendo alla mail commerciale@alcass.it o chiamando il numero 030 6872108**