

8 INNOVACIONES SIAL PARIS 2022:

#1 Redefine Meat



FOOD SCOUT24
TRENDS & INSIGHTS



Carne 3D con experiencia de restaurante de alta gama.

- Redefine Meat, que elabora sus productos a partir de ingredientes como proteína de soja y guisante, garbanzos, remolacha, levadura nutricional y grasa de coco, tiene grandes ambiciones.
- "Nuestro producto es la carne, y nuestro target los carnívoros. Buscamos tener los mismos atributos, solo que está hecha de una manera diferente"
- La empresa recaudó \$170 millones en una ronda de financiación de la Serie A a principios de este año, opera impresoras de carne a gran escala en su sede en Tel Aviv, y una nueva fábrica en el Países Bajos.



3D texture
#Whole Cuts
#Premium plant-based
#Gourmet Experience



#2 Max & Bien



FOOD SCOUT24
TRENDS & INSIGHTS



Quesos Gouda de origen vegetal con atributos premium y de tradición

Ya disponible en más de 670 supermercados Jumbo de Holanda y Bélgica, Max&Bien logró diferenciarse del mercado con un queso con sabor, textura, apariencia e ingredientes muy bien logrados.

Sus ingredientes son el arroz fermentado además de aceite de coco, trigo, cultivos y especias/saborizantes. Conlleva un proceso de maduración de 4 semanas.

Variedades: comino, trufa, y hierbas y ajo.

La chef y dueña de la marca cuenta que el imitar el queso con su apariencia tradicional y formato de rueda para ella fue un punto clave

www.maxandbien.com



Plant-based Gourmet
#Fermentation
#Reinventing traditions



#3 Amrita Wholesale



Las harinas de plátano verde como reemplazo gluten-free y prebiótico a la harina de trigo

Amrita Wholesale lanza su harina de banana verde en pack de cartón de 500g.

La harina de plátano verde todavía no es de uso común en Europa pero en los lugares como Jamaica, el Caribe y África, la harina de plátano se usa a menudo en lugar de otras harinas.

Amrita la presenta como una alternativa gluten-free y buena para el intestino por su alto contenido de almidón resistente (prebiótico).

Tiene un sabor levemente dulce y es bastante versátil, pudiendo ser utilizada en varias preparaciones culinarias, como tortas, panqueques, muffins, galletas y panes.



Harinas alternativas
#Gluten Free
#Prebióticos
#Sabores del mundo



#4 Yerba con CBD



TRENDS & INSIGHTS

Polonia

Dos ingredientes en tendencia en un mismo producto.

La yerba mate, originaria de America del Sur comienza a verse presente, en muchas innovaciones que van desde bebidas energizantes naturales, hasta kits para iniciarse en la cultura del mate o yerba con sabores/superfoods.

La marca WildPower originaria de Polonia ha decidido combinar la yerba con otro ingrediente en tendencia como lo es el CBD.

Proponen la toma del mate durante el día, con beneficios en la energía durante la mañana y de relax durante la tarde/noche.

<https://www.wildpower.com.pl/>



Functional Drinks
Mental Health
Flavours from the world
Clean Energy
CBD

#5 Graci Muesli



TRENDS & INSIGHTS

Latvia

Muesli funcional que conecta los beneficios de los prebióticos con la mente.

La funcionalidad del producto está vinculada con el axis cerebro-intestino que conecta a los centros cognitivos y emocionales del cerebro con las funciones intestinales periféricas.

Sus ingredientes prebióticos (avena, frutas desecadas, frutos secos, la alcachofa de jerusalem) son los encargados de mantener un intestino saludable y por ende, una mente sana.

P.D: Su producto cuentan con claim de "científicamente testado" y "packaging 100% reciclable".

<http://muesligraci.com/en/products/organic-products>



#Mental Health Food
#Gut-Brain Axis
#Functional Breakfast



#6 Dawn Meats

TRENDS & INSIGHTS

Irlanda

Calidad y valores nutricionales de la carne

Dawn Meats es una empresa familiar que trabaja con 30.000 granjeros británicos e irlandeses para ofrecer carne y cordero británicos e irlandeses certificados.

La industria cárnica respondía a las crecientes críticas presentándose como responsable con los recursos naturales, la reducción de CO2, la preservación de la Amazonía y preocupada por el bienestar animal.

Dawn Meats, además de ser 100% irlandesa y alimentada con pasto, se centró en los beneficios nutricionales y para la salud de su producto.

<https://www.dawnmeats.com/>



100% Local
Grass fed
Nutritional Values
Black Angus



Great source of protein, containing essential amino acids and rich in vitamins and minerals. Helping to fuel your day, feel fuller for longer, manage weight and support healthy active ageing.

#8 Koroko – Reinventing the Egg



España

La revolución del huevo sigue con un Ready Meal

Koroko (startup de Lanzadera) se dio a conocer con el lanzamiento de sus huevos saborizados con trufa en el 2019.

Ahora vuelven a innovar con un formato listo para cocinar en el microondas para un consumidor que le gusta comer productos sanos, proteicos y tiene poco tiempo para cocinar.

El producto, con un shelf life de 25 días, viene con un sobre con 2 huevos pasteurizados, con huevo y bacón para preparar en 2 minutos.

<https://www.koroko.es/>

TRENDS & INSIGHTS



Ultra convenience
Office meal
Proteína
Keto



La empresa está cerrando acuerdos y preparando el lanzamiento previsto a principios del 2023 –