



**SONUTRA
BLUMOS**

Transformamos ingredientes en soluciones

Las proteínas culinarias: una tendencia en ascenso para menús más saludables y sostenibles

Sonutra Blumos presenta a nuevo socio comercial: Avante



Figura 1. Ejemplos de cortes posibles.

"ESTE PRODUCTO ES ESPECIALMENTE ATRACTIVO DEBIDO A SU TEXTURA E IMPRESIONANTE CONTENIDO PROTEICO, YA QUE APORTA EN PROMEDIO 23 GRAMOS DE PROTEÍNA POR CADA 100 GRAMOS".

Las proteínas culinarias vegetales están ganando cada vez más terreno en las estanterías de los supermercados, en los menús de restaurantes y en las recetas de los consumidores. La búsqueda de una alimentación con proteínas alternativas basada en vegetales, orientada hacia la salud y la sostenibilidad, es una tendencia en crecimiento a nivel mundial.

Foto Focus.
Ejemplos de cortes posibles

En Brasil, el 67 % de la población declaró haber reducido su consumo de carne (ya sea bovina, porcina, aviar o de pescado) en 2021, según una encuesta realizada por GFI (Good Food Institute) Brasil. Además, el 65 % de los brasileños consumen al menos una vez por semana alguna alternativa vegetal en lugar de productos de origen animal. Entre las fuentes de proteínas vegetales más conocidas y utilizadas en la cocina brasileña se encuentran la proteína texturizada de soja (PTS), el tofu, el tempeh, el seitán, así como diversos granos y legumbres.

Estos ingredientes forman parte de la base de muchas preparaciones culi-

narias y son apreciados por su versatilidad y su perfil nutricional. En este contexto, surge Carnevale®, una innovadora proteína culinaria, plant-based, que se presenta como una opción versátil y esencial, especialmente en el sector de la gastronomía.

Carnevale® es sabrosa, nutritiva y, lo más importante, 100 % vegetal. Sus variedades están elaboradas a partir de ingredientes como la proteína de arveja, soja y frijoles.

Carnevale WUT (Wet Ultra Texture)

Una de las opciones más destacadas de Carnevale® es su producto Carnevale WUT, una proteína culinaria en barra elaborada a partir de una combinación de frijoles, soja y arveja. Este producto es especialmente atractivo debido a su textura e impresionante contenido proteico, ya que aporta en promedio 23 gramos de proteína por cada 100 gramos, lo que equivale hasta tres veces más proteína que el tofu.

Esta característica la convierte en una excelente opción para aquellos que buscan una fuente de proteína

vegetal de alta calidad en su dieta. Lo más destacado de Carnevale WUT es su versatilidad en la cocina. Puede ser cortada en rodajas, cubos, tiras o desmenuzada, lo que permite una amplia gama de texturas en diversas preparaciones culinarias. Además, es fácil de ser marinada y sazonada a gusto del cocinero, lo que la convierte en un lienzo en blanco para la creatividad en la cocina. Otra ventaja de la proteína culinaria Carnevale WUT es su perfil nutricional equilibrado: es baja en grasas y carbohidratos, lo que la hace adecuada para una variedad de dietas; no contiene

conservantes, lo que la convierte en una opción más natural y saludable. Un aspecto conveniente de la proteína culinaria Carnevale WUT es que ya viene precocida y se encuentra disponible en forma de barras congeladas, lo que facilita su almacenamiento y uso en la cocina.

Conoce más de Carnevale WUT

La proteína culinaria vegetal Carnevale WUT es un producto brasileño producido, vendido y exportado por Avante Food Systems, un hub industrial para la innovación y las soluciones para empresas de alimentos y bebidas.

Avante
FOOD SYSTEMS

Conoce más de Avante

Hub Industrial de tecnologías limpias e integradas entre creación de ingredientes de la biodiversidad sudamericana, combinatividad (combinación+creatividad) y texturizaciones de proteínas, cereales y legumbres.

Aplicaciones



Stroganoff, el plato de inspiración rusa con Carnevale WUT



Yakisoba, el plato oriental con Carnevale WUT

**SONUTRA
BLUMOS**

Transformamos ingredientes en soluciones

- Reductor de azúcar, sodio y grasa
- Poliolios
- Stevia y sucralosa
- Tagatosa
- Derivados de Chía (fibra y omega)
- Betaglucano de algas
- Antioxidantes naturales y sintéticos
- Conservantes naturales y sintéticos
- Fibras solubles, prebióticas e insolubles, FOS
- Color caramelo líquido y polvo
- Grasas vegetales
- Salmueras
- Quesos en polvo
- Almidones modificados de maíz, arroz
- Extractos de levadura
- Emulsificantes
- Proteína texturizada de soja
- Proteínas Lácteas
- Proteína de arveja, haba y arroz
- Propionato de calcio
- Proteína animal (cerdo y vacuno)

Av. Los Eucaliptos Lote 1B Z.I. Remanente Sta. Genoveva,
Lurin. Lima-Perú
Tel.: (51-1) 444 5492 / Cel.: 977 908 751
administracion@sonutrablumos.com
www.sonutrablumos.com



Sistemas saludables

Mezclas de endulzantes para reducir azúcar, Mezclas para reducir sodio, Mezclas para reducir grasa.



Mezclas para panificación y repostería

Mezcla color chocolate, Mezclas para mejorar textura, Mezclas de edulcorantes.



Savory

Bases culinarias (sopas, cremas, guisos, salsas), Sazonadores, Salmueras, Marinados, Aderezos.



Estabilizantes y Espumantes

Agentes estabilizantes y espumantes para bebidas alcohólicas.