

Flax & Kale, la marca líder en alimentación flexitariana salta de los restaurantes a los lineales de los supermercados

- El grupo de restauración Teresa Carles Healthy Foods, que cuenta con 8 restaurantes de comida saludable, refuerza su estructura empresarial a través del retail iniciando la distribución en supermercados. Una gran estrategia que, en pleno Covid-19, convierte a la cadena de restauración “healthy” en un valor de crecimiento.
- Los amantes de la comida sana ya pueden comprar sus productos y platos preparados en supermercados como Bonpreu Esclat, Cal Fruitós, Ametller Origen, Obbio, Llobet-Arpellot, Naturitas y en su e-commerce (<https://www.flaxandkale.com/>).
- Platos preparados, snacks saludables, granolas, zumos cold-pressed o kombuchas, que ya son pódium a nivel nacional en su categoría, son algunos de sus productos.
- Estamos ante una marca de productos de alimentación 3S (sabrosos + sanos + sostenibles) que ha llegado para revolucionar el mercado.



La compañía española de restauración **Teresa Carles Healthy Foods** lleva en crecimiento constante desde 1979 gracias a su visión innovadora, tanto en el concepto “healthy” del que son pioneros, siendo Flax & Kale el primer restaurante en autodenominarse “flexitariano”, como en tecnología y crecimiento empresarial, siendo la primera cadena de restauración nacional con **certificación B Corp** y con el sello de **PYME Innovadora**. Sacar los platos y

productos de sus 8 restaurantes (6 ubicados en Barcelona, 1 en Madrid y 1 en Lleida) para llevarlos a los lineales de los supermercados, es la nueva aventura empresarial que se empezó

FLAX&KALE

a planificar ya en 2018, pero que la crisis del Covid-19 ha acelerado, demostrando la capacidad de resiliencia del grupo y liderando la apuesta de algunas marcas de hostelería que están diversificando su negocio, uno de los más golpeados por la actual crisis.

Bajo el nombre de **Flax & Kale Goods** y con un packaging atractivo y sostenible, llegan sus fantásticas propuestas flexitarianas y plant-based con las que disfrutar de su oferta **"homemade"**. Todos los productos se realizan de forma íntegra en su obrador pudiendo controlar así **la calidad de todos los procesos para garantizar que son los más saludables y sostenibles**. La planta de producción, cuyo corazón está compuesto por el departamento de I+D+i y el centro logístico, está ubicado en una parcela de 20.000 m² junto a las cocinas centrales en Bell-lloc d'Urgell (Lleida) y cuenta también con un invernadero propio para poder dar la mejor calidad a sus productos desde su siembra. Un mundo sin fritos, sin grasas animales y sin aditivos artificiales que hace frente al desperdicio alimentario aprovechando al máximo cada alimento.

El departamento de I+D+i es fundamental en este nuevo proyecto y en él se han creado y desarrollado todos sus productos y categorías de *healthy packaged goods* con las que disfrutar de multitud de opciones para seguir comiendo de forma rica y saludable, aunque el tiempo no esté de nuestra parte.

Dónde podemos encontrar Flax & Kale Goods

Esta diversa carta de productos saludables se puede encontrar en la plataforma de **e-commerce de Flax & Kale** (<https://www.flaxandkale.com>), que realiza envíos a toda la península. Pero además se pueden comprar ya a través de sus distribuidores **Bonpreu Esclat, Cal Fruitós, Ametller Origen, Obbio, Llobet-Arpellot, Naturitas** y en el **Club del Gourmet de El Corte Inglés** de Goya. Y muy pronto se encontrarán en más puntos de venta a nivel nacional.

"Ir más allá de nuestros restaurantes significa continuar con nuestra visión y misión de ser motor de cambio a través de la alimentación saludable: eat better, be happier, live longer. El consumidor cada vez nos pide más productos saludables para consumir de forma rápida y no sólo en nuestros restaurantes. Apostamos por productos plant-based que maximizan la absorción de nutrientes que una persona necesita para funcionar correctamente, pero que además de sostenibles y sanos, sean tan sabrosos como el resto de productos del mercado. Son muchas las enseñas de retail que se han interesado por nuestros productos y muy pronto podremos sumar muchos más puntos de venta a nuestra cadena de distribución" afirma **Jordi Barri, CEO Teresa Carles Healthy Foods**.

FLAX&KALE

Dentro de su amplia gama de productos y sabores encontramos:

Healthy Drinks



Con sus innovadoras fórmulas repletas de nutrientes y vitaminas han creado diferentes combinaciones de sabores para sus zumos **cold-pressed**, **smoothies**, **plant-based drinks** y **kombuchas**. Se puede disfrutar de 16 diferentes versiones de zumos y smoothies, 6 diferentes kombuchas y 5 tipos de bebidas plant-based.

La **kombucha es su bebida estrella**, pues han conseguido el sabor más agradable del mercado. El té fermentado tan de moda por sus vitaminas y millones de probióticos que contiene suponen una inyección de energía y salud para nuestro cuerpo, pero hasta ahora no era agradable para todos los paladares. Flax & Kale ha conseguido gracias a su experiencia anterior en cold-pressed y los más de 40 años de trayectoria de su chef Teresa Carles, darle el sabor perfecto y dulce, aunque con unos niveles de azúcares muy bajos, y lo han conseguido con **6 diferentes mezclas de sabores que solo en 3 meses han llevado a la marca al pódium en esta categoría en el gran consumo**, siendo unas de las kombuchas con mayor rotación por punto de venta en el mercado. Además, el packaging tiene vidas infinitas al tratarse de botellas de cristal reutilizable, demostrando la apuesta del grupo en términos de sostenibilidad.



Los **zumos cold-pressed** y los **smoothies** surgen del *know-how* de combinar frutas, verduras y superfoods en sus restaurantes. Al final han convertido esta experiencia en la mejor colección posible de recetas de zumos sin aditivos ni tratamientos agresivos. Han conseguido 5 veces más nutrientes que los zumos licuados gracias al prensado en frío. Hasta 1 kg. de frutas, verduras y superfoods en cada botella.

Sus originales **plant-based drinks** son una gama de bebidas vegetales premium con un alto valor nutricional, en donde prima la frescura y, por supuesto, el sabor. Están elaboradas con los mejores ingredientes vegetales, contienen vitaminas, minerales y grasas saludables para el corazón de forma natural y son fáciles de digerir.

- | | |
|--|--|
| ➤ Restaurantes: | ➤ Gran Consumo |
| - Zumos cold-pressed 400ml: 4,95€ | - Zumos cold-pressed 250ml: 1,99€ |
| - Kombucha: 4,95€ | - Kombuchas: 2,99€ |
| - Plant-based drinks 250ml: 3,95€ | |

Precios de consumidor, que coinciden con retail e ecommerce

FLAX&KALE

Healthy Snacks



La gama de snacks más innovadora y sostenible es perfecta para picar entre horas o para compartir. Cuenta con **cold-pressed nachos**, 2 tipos de **kale chips** y 2 diferentes **dried fruits**.

Los deseados **cold-pressed nachos** de Flax & Kale Goods hacen frente a los snacks convencionales. Se trata de un nuevo snack sabroso, sano y sostenible cuyo origen innovador y revolucionario forma parte de los proyectos de economía circular que intentan evitar desperdicios alimentarios (*upcycled foods*). Se aprovecha la fibra de las frutas, verduras y superfoods que se genera al hacer sus zumos cold-pressed y, unido a harinas de cereales sin gluten y procesos de fermentación y deshidratación, dan lugar a sus nachos extremadamente sabrosos y crujientes (¡sin ser fritos!).

Los **kale chips** son el snack saludable más *crunchy* y delicioso. No existe mayor concentración de nutrientes que en una hoja de kale y ellos mismos cultivan y experimentan con él para sorprendernos con recetas gracias su versatilidad y nobleza. Por último, tenemos sus **dried fruits**, se trata de frutos secos después de extraerles únicamente el agua mediante calor controlado para mantener todos los nutrientes, proteínas, hidratos de carbono, grasas saludables, minerales, oligoelementos y vitaminas.

Kale chips 80g: 2,99€

- Cold-pressed nachos 40g: 1,99€

Dried fruits 40g: Desde 2,99€

Precios de consumidor, que coinciden con retail e ecommerce

Platos Preparados Saludables



Los platos preparados son una de sus grandes apuestas. Gracias a su visión de negocio la pandemia no ha impedido que sigan cosechando éxitos y crecimiento. **Se trata de 5 diferentes platos preparados y envasados que cuentan con el sabor inconfundible de sus restaurantes.** Son perfectos para resolver la semana de forma cómoda y saludable.

Además, Flax & Kale Goods no sólo ofrece variedad de platos, sino packs semanales, para no tener que perder tiempo preparando el menú semanal. Por ejemplo, **con su económico pack**

FLAX&KALE

semanal *High Five!* se puede disfrutar de 5 comidas nutritivas y equilibradas, más la bebida, por sólo 29,90€ en su versión plant-based y 32,90€ en su versión flexitariana que contiene una receta con salmón salvaje de Alaska variedad sockeye. Con esta idea, la chef Teresa Carles sigue cocinando para todos, ofreciéndonos sus saludables y deliciosos platos, para comer a cualquier hora y en cualquier lugar.

- Packaged meals: 3,99€ - 4,99€ - 5,99€

Precios de consumidor, que coinciden con retail e ecommerce

Una solución sabrosa, sana y sostenible



Esta innovadora pyme no se centra únicamente en la importancia de mantener una dieta equilibrada sin olvidarnos de disfrutar comiendo, sino que **la sostenibilidad es uno de sus valores fundamentales y transversales**. De hecho, no sólo nos encontramos con el reto de conseguir nuevos sabores con sus explosivas fusiones, sino que el mayor desafío del departamento de I+D+i está en el packaging de sus productos. La responsabilidad que sienten por el medioambiente les ha retado a conseguir envases que mantengan perfectos sus productos sin dañar o afectar nuestro entorno. Las botellas de sus zumos cold-pressed están

hechas con rPET (plástico reciclado), sus platos preparados de plástico 100% reciclable y las bolsas de sus snacks de celulosa y PLA 100% compostables. El equipo no deja de trabajar para encontrar nuevos y mejores materiales, en un mercado en pleno desarrollo y con muchos retos tecnológicos todavía por resolver. Con su determinación, han empujado a los equipos de I+D+i de sus proveedores a acelerar el proceso de desarrollo de nuevos materiales alternativos al plástico.

Asimismo, su responsabilidad con el medioambiente no se centra únicamente en la utilización de materiales biodegradables, sino que la sostenibilidad social es otro factor fundamental, por lo que sus productos y materia prima vienen de mercados de proximidad, disminuyendo la huella de carbono y ayudando a la economía local.

FLAX&KALE

Sobre Teresa Carles Healthy Foods

Teresa Carles Healthy Foods, es un grupo de restauración y alimentación saludable. Empezó sus actividades en 1979 innovando en el mundo de la alimentación sabrosa, sana y sostenible. Teresa Carles Healthy Foods cuenta hoy con más de 250 profesionales, 8 restaurantes y un obrador de más de 6.500m², además de un equipo propio de I+D+i que se mueve por la pasión y el deseo de ver su sueño cumplido: servirse de la alimentación saludable como motor de cambio para mejorar la vida de las personas y lograr un mundo más sano, más feliz y más sostenible. Todos estos esfuerzos y perspectiva responsable les han convertido en la primera empresa de hostelería y alimentación española en conseguir el certificado internacional B Corp. Además, a través de su marca Flax & Kale también distribuyen platos preparados flexitarianos, zumos cold-pressed, kombuchas, snacks deshidratados y granolas, entre otros productos innovadores de la categoría healthy, tanto a través de su recién estrenado e-commerce, como en los principales distribuidores españoles.

EAT BETTER > BE HAPPIER > LIVE LONGER.

<https://flaxandkale.com/>
[@flaxandkalegoods](#)

Para contactar con el gabinete de prensa de Teresa Carles Healthy Foods:



Ana Población | a.poblacion@romanrm.com | Tel. 617 521 129

Ana de Santos | a.desantos.C@romanrm.com | Tel. 915 915 500