

# FLAX&KALE

## Flax & Kale conquista la feria Plant-Based World Europe y logra el pódium en los 2021 World Plant-Based Taste Awards

- La feria Plant-Based World Europe, que se ha celebrado los días 15 y 16 de octubre en Londres, ha contado con las marcas más relevantes del sector.
- Flax & Kale ha logrado el TOP 3 mundial en los Taste Awards en las categorías Mejor Bebida (*Best Beverage*) y Mejor Producto Plant-Based Fermentado (*Best Plant-Based Fermented Product*).
- Jordi Barri, CEO de Flax & Kale, ha participado en la mesa de debate “The rise of Flexitarianism”, organizada en el marco de la feria.
- Jaume Betrian, COO de Flax & Kale, presentó la compañía ante un jurado multidisciplinar en un espacio dedicado a atraer el interés de inversores y clientes.



**Madrid, 19 de octubre de 2021.-** Flax & Kale, la única marca multicategoría de alimentación plant-based con producción propia y local de España, ha participado en la **Plant-Based World Europe**, la feria más relevante del sector de la alimentación plant-based, que ha tenido lugar los pasados 15 y 16 de octubre en Londres.

Flax & Kale ha contado con un stand con **showcooking en directo** durante los dos días de feria y **ha presentado su gama de kombuchas y de carnes y quesos plant-based**, una de las más completas del mercado desarrollada por un **equipo propio de I+D liderado por la chef Teresa Carles** y producida íntegramente en el obrador de la compañía en Lleida.

# FLAX & KALE

En el marco de la feria, además, dos productos de la gama de Flax & Kale han sido seleccionados **TOP 3 mundiales en los World Plant-Based Taste Awards dentro de las categorías de Mejor Bebida y Mejor Producto Plant-Based Fermentado**. Estos galardones, organizados en asociación con la feria, premian el mejor sabor en diferentes categorías de producto de la industria plant-based.

La **Kombucha Dragon Lemonade de Flax & Kale** ha sido nominada en la categoría de mejor bebida (*Best Beverage Award*), una kombucha a base de pitaya, lima y limón que destaca por su sabor gracias a los zumos *cold-pressed* que se añaden en una segunda fermentación y que eliminan el sabor agrio característico de esta bebida. A su vez, la **Creamy de Flax & Kale** ha sido seleccionada en la categoría de Mejor Producto Plant-Based Fermentado (*Best Plant-Based Fermented Product Award*), un queso cremoso para untar de origen vegetal bajo en grasas saturadas y rico en calcio y vitaminas.



"Es un orgullo para nosotros estar en el TOP 3 en dos categorías de unos premios tan prestigiosos", afirma **Jordi Barri, CEO de Flax & Kale**. "El sabor es muchas veces el freno para probar productos veganos y estos premios serán muy pronto una señal de identidad de nuestro sector, y una excelente forma de hacer más visibles nuestros productos más allá de los consumidores vegetarianos y veganos", explica.



# FLAX & KALE

Además, **Barri** participó en la mesa redonda “The rise of Flexitarianism” junto a Michelle Adelman, Co-founder & CEO de Infinite Foods, y Claire Roper, Head of Foodservice Marketing Quorn. Un encuentro moderado por Matthew Rushton, Marketing Manager Foodbev Media, en el que Barri destacó la importancia del consumidor flexitariano en la transición hacia una alimentación más saludable y respetuosa con el entorno.

**Jaume Betrian, COO de Flax & Kale**, presentó también la compañía ante un jurado multidisciplinar en el marco de la competición **Vegan Dragons**, una iniciativa impulsada por la organización para visibilizar a las marcas y atraer el interés de inversores y clientes. **Betrian** destacó la innovación como una de las claves para el desarrollo de producto, así como la estrategia de crecimiento omnicanal de la compañía.



## Sobre Flax & Kale

Flax & Kale es la única marca multicategoría de alimentación plant-based con producción propia y local de España. Forma parte de Teresa Carles Healthy Foods, grupo de restauración y alimentación saludable que empezó sus actividades en 1979 innovando en el mundo de la alimentación sabrosa, sana y sostenible y cuenta hoy con más de 250 profesionales, 8 restaurantes y un obrador de más de 6.500m<sup>2</sup>. Bajo la marca Flax & Kale, la compañía comercializa a través de su propio e-commerce y de los principales distribuidores españoles la gama más completa de carnes y quesos plant-based, testada en sabor, textura y experiencia durante los últimos 3 años en los restaurantes del grupo. Este lanzamiento, que pretende revolucionar el mercado del plant-based, es el resultado de los esfuerzos de un equipo propio de I+D, liderado por Teresa Carles, chef de referencia en alimentación saludable. Flax & Kale también produce y comercializa kombucha, platos preparados flexitarianos y zumos cold-pressed, entre otros productos innovadores de la categoría healthy.

EAT BETTER > BE HAPPIER > LIVE LONGER.

<https://flaxandkale.com/>

[@flaxandkalegoods](#)

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

**roman** reputation  
matters

Ana Población | [a.poblacion@romanrm.com](mailto:a.poblacion@romanrm.com) | Tel. 617 521 129

Ana de Santos | [a.desantos.C@romanrm.com](mailto:a.desantos.C@romanrm.com) | Tel. 915 915 500