



Heura, la carne vegetal que ha conseguido colarse en un menú Estrella Michelin

Heura se ha convertido en la primera start-up de sucesores de la carne en aparecer en la carta y menú degustación veggie del Restaurante Atalaya, con Estrella Michelin



Meuniere de alcaparras con chirivía asada y Bocados Originales de Heura.

©Alejandra Herrador & Emanuel Carlucci, chefs del restaurante Atalaya

Madrid, 22 de mayo de 2023 – La presencia de sucesores de la carne en un restaurante de Estrella Michelin ya es una realidad. Heura, la start-up cárnica 100% vegetal, ha conseguido introducirse en la alta cocina a través de un restaurante en Alcoceber (Castellón), el Restaurante Atalaya.

Por el momento, el restaurante comenzará introduciendo un snack en su menú degustación regular, y, por otro lado, se introducirán varios platos 100% vegetales y un plato especial para 'kids', también 100% plant-based, en la carta y en el menú degustación veggie. A través de este acuerdo, Heura va un paso más allá en su misión de acelerar la transición proteica, acercando sus productos a lugares en los que tradicionalmente no había para que sean accesibles para todos los consumidores.

Gracias al lanzamiento, hace un año, del equipo científico multidisciplinar de Heura llamado Good Rebel Tech (G.R.T.), los procesos de elaboración de sus productos vegetales se han sofisticado todavía más. Esto permite que la fusión de los productos plant-based con la alta cocina sea posible, no por el sabor (que estará sujeto a los cambios y toques personales del Chef del restaurante), sino por las texturas, que podrían asemejarse a aquellas texturas de productos cárnicos de alta calidad empleados en los restaurantes con Estrella Michelin.

La base de legumbres con la que se formulan las estructuras cárnicas de Heura ayuda a que la experiencia del bocado llegue a ser muy similar a la de un bocado de carne animal. Esto permitirá que todos los clientes del Restaurante Atalaya disfruten de las nuevas piezas vegetales teniendo una experiencia diferente al típico plato de verduras o legumbres.

Todo esto, además, colaborando y siendo respetuoso con el medio ambiente y buscando alternativas alimentarias más saludables. Tal y como lo explica Alex Pirla, Head of Culinary de Heura Foods: *"Queremos ofrecer una solución real que tenga lo bueno de la carne, pero no lo malo y que, a cambio ofrezca lo mejor de las plantas."* De



esta manera, se han conseguido crear alimentos plant-based que contengan una alta cantidad de todos los nutrientes necesarios para nosotros, siendo una fuente rica en proteínas de calidad, fibra (un 85% más que la carne animal), vitamina b12 y hierro, y al mismo tiempo con menos grasas saturadas y menos calorías. Heura se posiciona líder en la transición proteica a través de un proceso sostenible, sencillo y de bajo consumo energético.

A pesar de que ya existen menús veganos en algunos restaurantes con Estrella Michelin, nunca antes un restaurante de alta cocina había trabajado con sucesores de la carne, lo que convierte este acuerdo entre Heura y el Restaurante Atalaya en algo innovador, abriendo un gran abanico de posibilidades para los consumidores.

De hecho, no es el único servicio culinario gourmet que poco a poco está implementando la carne vegetal de Heura. Martín Berasategui, el reconocido chef que reúne un total de 12 Estrellas Michelin, también ha incluido la carne de Heura en la carta de su nueva taberna Madrí Madre, en Madrid. Incluso el popular catering catalán Xerta, que opera en el Camp Nou, también está haciendo uso de esta popular carne vegetal.

Acerca de Heura

Heura es una start-up cárnica 100% vegetal, fundada por los activistas Marc Coloma y Bernat Añaños en abril de 2017. Su misión es crear soluciones que hagan obsoleto el sistema alimentario actual y aceleren la transición a un mundo en el que los animales estén fuera de la ecuación de producción de proteínas. Su herencia culinaria mediterránea se refleja en sus productos: aceite de oliva virgen extra, etiqueta limpia, altos valores nutricionales y sabor. Actualmente, está presente en más de 18.000 puntos de venta en 20 países de todo el mundo: España, Andorra, Portugal, Francia, Países Bajos, Reino Unido, Bélgica, Italia, Polonia, Suecia, Singapur, Hong Kong, Vietnam, Egipto, Canadá, México y Chile.

Acerca de Restaurante Atalaya

Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci regentan el restaurante Atalaya, un local moderno y de ambiente minimalista que refleja su estilo de cocina: de producto con toques actuales y muy personales, tanto de la zona como del resto del mundo. En 2019 los chefs obtuvieron el premio a jóvenes promesas de la Comunidad Valenciana y el restaurante ha sido galardonado con un Bib Gourmand en la Guía MICHELIN 2020 y 2021

Para más información – Heura PR Agency - Roman Reputation Matters

Paula Omite: p.omite@romanrm.com / 626946212
Ana Población: a.poblacion@romanrm.com / 617521129
Cristina Sánchez: c.sanchez@romanrm.com / 602254111

Heura Foods

Marta Gil, Iberia Comms Manager
marta.gil@heurafoods.com