vinetur

Bonduelle refuerza su apuesta por la alimentación vegetal y un estilo de vida natural junto a Amelicious

lunes 26 de febrero de 2024

ESCRITO POR MARCO


AMELICIOUS
DELICIOUS

Adoptar y mantener un estilo de vida donde prime la salud y el bienestar continúa estando entre las principales motivaciones de los españoles. Así al menos lo constatan los recientes datos de la cuarta edición del informe 'The Green Revolution', elaborado por la consultora Lantern, en el que se refleja el panorama actual 'veggie' de nuestro país.

De esta forma, el estudio comparte que 4,5 millones de españoles se declaran ya partidarios de este estilo de vida, donde el mundo vegetal adquiere un peso cada vez más relevante dentro de la alimentación diaria. Un hábito alimenticio que lleva impulsando Bonduelle -marca líder en alimentación vegetal y abanderada del plant-based food- desde su origen. Y es que, en línea con su objetivo de seguir inspirando la transición hacia una alimentación vegetal, Bonduelle continúa concienciando sobre la importancia del bienestar y la salud de las personas manteniendo siempre el máximo respeto y cuidado del medio ambiente.

Bonduelle da ahora un paso más allá en su compromiso por promover un estilo de vida natural y presenta su nuevo concepto digital : "Está en nuestra naturaleza". Una idea que aterriza para poner en valor todo lo natural que nos rodea y poder implantarlo en nuestro propio día a día, para así no solo cuidar de uno mismo, sino también de todo aquello que forma parte de nuestro entorno.

'Ratatouille con berenjena, calabacín y pimiento' y 'Berenjenas a la mediterránea', las nuevas recetas de Bonduelle



Y para materializar esta nueva etapa que inicia Bonduelle, la compañía ha lanzado dos nuevas apuestas vegetales: 'Ratatouille con berenjena, calabacín y pimiento', en la que, además de sus ingredientes principales, encontramos cebolla, salsa de tomate y un delicado sabor a tomillo; y 'Berenjenas a la mediterránea', compuesta por deliciosos dados de berenjena acompañados de salsa de tomate y un toque de albahaca. Dos nuevas recetas originales de fácil y rápida preparación cuyo vínculo con una alimentación sana y de sabor reside no sólo en los ingredientes, sino en el origen y tratamiento de los mismos.

Una gama única y atractiva, calificada como Nutriscore A, elaborada con aceite de oliva virgen extra y cuya preparación tan solo requiere de dos minutos. De esta forma, los consumidores tienen ahora a su disposición una guarnición ideal para acompañar sus

carnes y pescados, así como para platos de pasta o arroz, gracias a la versatilidad de estas dos nuevas y saludables recetas. En definitiva, estas conservas demuestran que la calidad es compatible con la practicidad, valores que Bonduelle siempre tiene en cuenta en todas sus innovaciones.

"Los consumidores cada vez son más conscientes de los beneficios que tiene el hecho de cuidar nuestra alimentación y llevar un estilo de vida saludable, sin que esto implique renunciar al sabor y sin tener que dedicar largas horas a la cocina. Es por eso que en Bonduelle no dejamos de reinventarnos, haciendo que cada uno de nuestros lanzamientos sirva para ofrecer una solución específica a las necesidades o preferencias de cada persona, poniendo siempre lo natural en el centro de todo lo que hacemos", asegura João Teixeira Baldaia, Country Manager de Bonduelle para España y Portugal.

Amelicious se une a Bonduelle para promover los beneficios de la alimentación vegetal

Con el objetivo de seguir abanderando el plant-based food y apostando por un estilo de vida natural, Bonduelle y Amelia Platón, más conocida como Amelicious, se unen para colaborar en esta misión tan especial. La joven farmacéutica y nutricionista, célebre por su participación en la 9ª edición del programa de televisión y cocina 'MasterChef' y por la reciente publicación de su libro 'Amelicious Delicious. Cocina, salud y bienestar', se suma así a la marca con el propósito de compartir prácticas y hábitos junto a Bonduelle que nos permitan cuidarnos tanto a nosotros mismos como a nuestro planeta.

"Esta nueva etapa junto a Bonduelle supone para mí un paso más allá por seguir compartiendo una de mis grandes pasiones: la buena cocina y la importancia de inculcar a la población una dieta saludable y nutritiva. Resulta esencial poner el foco en los pequeños detalles de nuestro día, en ver cómo hacemos por cuidarnos y por implantar hábitos que sean saludables. Saber elegir bien cada ingrediente y, por consiguiente, cada receta, es sin duda uno de los retos más importantes en nuestra rutina alimenticia", afirma Amelicious.