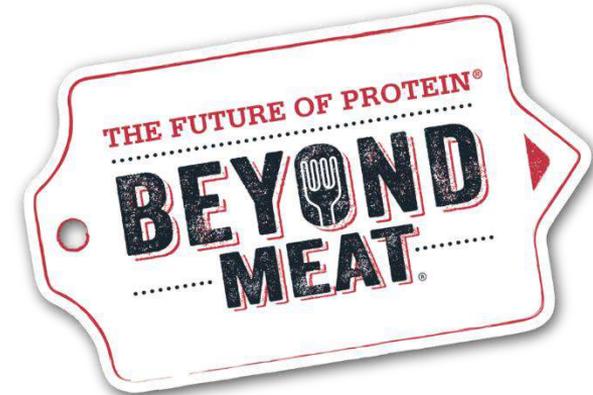
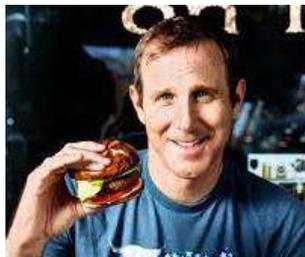
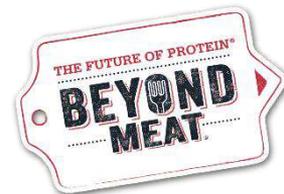


Presenta...



Una Start-up que está cambiando el mundo...



Su fundador se dio cuenta de que la mejor manera de aportar algo al mundo era a través de la alimentación.

Se puso manos a la obra y después de 10 años investigando en la Universidad de Missouri, consiguió desarrollar la hamburguesa vegana perfecta.



Respaldada por inversores que ven esta Start-up no solo como una empresa de alimentación, sino como una revolución.

Entre los inversores se encuentran los fundadores de Microsoft y Twitter que han respaldado Google, Amazon, AOL...

¿Por qué elaborar carne directamente de las plantas?



51%

De las emisiones de gases de efecto invernadero son producidas por la cría y el procesamiento de ganado²



29%

Del agua utilizada para la agricultura es destinada a la producción animal³

45%

De la superficie global es utilizada para la cría de ganado⁴



66 BILLONES

de animales son sacrificados cada año para producir alimentos⁵

1. "Risks associated with processed meats." Archives of Internal Medicine.

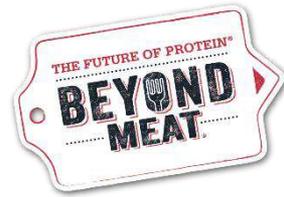
2. "Livestock & Climate Change." Goodland & Anhang, 2009, Worldwatch.org.

3. "A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products." Mekonnen & Hoekstra, 2010.

4. "Livestock and Climate Change." International Livestock Research Institute, 2011.

5. FAOSTAT

Redefiniendo el concepto de "Carne"



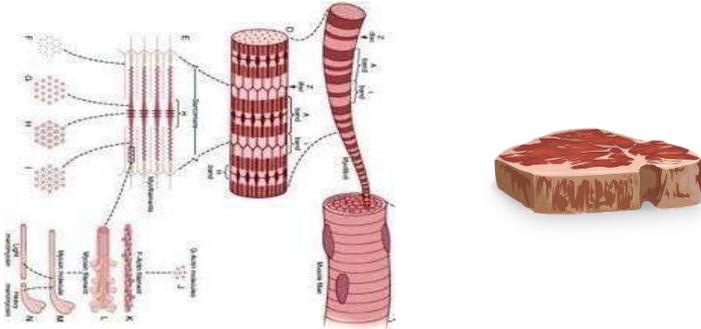
Comenzaron investigando la composición de la carne de origen animal

MOLECULAR

ESTRUCTURA FÍSICA

CARNE

(proteínas, lípidos, carbohidratos, agua, vitaminas y minerales)

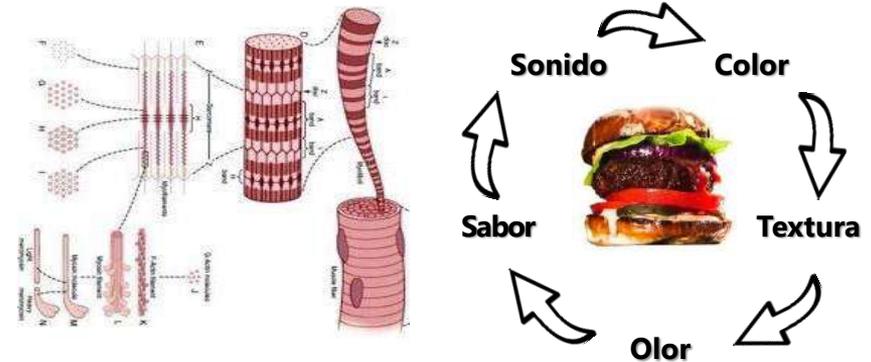


Para después replicar su estructura y conseguir imitar la experiencia sensorial

ESTRUCTURA FÍSICA

BEYOND MEAT

(proteínas, lípidos, carbohidratos, agua, vitaminas y minerales)



Reconstruyeron la estructura de la carne a partir de tejidos vegetales prestando especial atención en conseguir el mismo perfil nutricional y atributos sensoriales de la carne.

Hamburguesa Beyond®

La hamburguesa Beyond® es la primera hamburguesa de origen vegetal del mundo que se ve, cocina y sabe a auténtica hamburguesa de carne fresca.

Tan jugosa y sabrosa como la carne de una hamburguesa tradicional, pero con las ventajas de los vegetales.

Beyond Burger® contiene 20 g de proteína de origen vegetal que proviene principalmente de los guisantes.

- Gran cantidad de proteína (¡Más que la carne de vaca!)
- No contiene ni soja, ni gluten, ni OGM
- 100% vegano
- Sin colesterol
- Sin hormonas ni antibióticos



Método de cocinado

- 1) Descongelar durante 12 horas en el frigorífico.
(Una vez descongelada, puede aguantar hasta 3 días en refrigeración).
- 2) Cocinar a la plancha aproximadamente durante 3 minutos por cada lado o hasta que la temperatura interna alcance 74°C.
- 3) Para conseguir una calidad óptima no exceder los tiempos de cocción, dejando el centro de la hamburguesa al punto o poco hecho.



Sin cocinar



Cocinándose



Cocinada

Hamburguesa Beyond®



Ingredientes: Agua, proteína de guisante aislada, aceite de canola prensado mecánicamente, aceite de coco refinado, saborizantes naturales, **contiene 2% o menos de lo siguiente:** celulosa de bambú, metilcelulosa, almidón de patata, maltodextrina, extracto de levadura, sal, aceite de girasol, glicerina vegetal, levadura seca, goma arábiga, ácido ascórbico (para mantener el color), extracto de zumo de remolacha (para mantener el color), almidón alimenticio No-OGM, ácido acético, extracto de manzana, zumo de limón concentrado.

LA HAMBURGUESA BEYOND®

ES LA PRIMERA HAMBURGUESA DE ORIGEN VEGETAL DEL MUNDO QUE SE VE, COCINA Y SABE A AUTÉNTICA HAMBURGUESA DE CARNE FRESCA.



20G PROTEINA VEGETAL



LIBRE DE SOJA Y GLUTEN



LIBRE DE OGMs

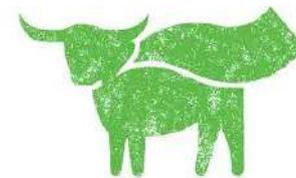


100% VEGANO



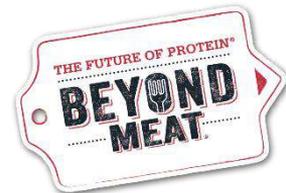
VALORES NUTRICIONALES POR HAMBURGUESA (113 g)

		% Ingesta de referencia*
Calorías	300	
Grasa Total	20 g	31 %
-Grasa Saturada	8 g	40 %
-Grasa Trans	0 g	
Colesterol	0 mg	0 %
Sodio	360 mg	15 %
Hidratos de carbono totales	11 g	4 %
-Fibra dietética	3 g	12 %
-Azúcares	0 g	
Proteína	20 g	32 %



Vitamina A	0 %
Vitamina C	2 %
Calcio	2 %
Hierro	28 %

Preguntas frecuentes



¿POR QUÉ UNA HAMBURGUESA BASADA EN VEGETALES PRETENDE REPLICAR LA CARNE?

Creemos que la mejor manera de hacer que las personas coman menos carne es dándoles lo que aman, una hamburguesa deliciosa y jugosa, pero sin ser tan perjudicial para la salud, la sostenibilidad y el bienestar animal.

PERO SI ESTO NO ES CARNE... ¿POR QUÉ SON ROJAS LAS HAMBURGUESAS?

¡Gracias a la remolacha!

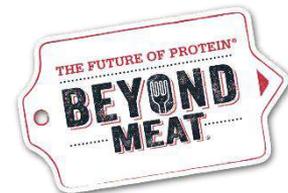
De esta forma, conseguimos una hamburguesa que cambie de color al cocinarla como si fuera de proteína animal.

¿POR QUÉ "SANGRA" LA HAMBURGUESA BEYOND®?

En un principio no diseñamos la hamburguesa Beyond® para que "sangrara", pero las remolachas que usamos para dar a la hamburguesa una apariencia de carne roja, hacen que ésta "sangre" al morderla.



Lo que dicen los medios de comunicación en Estados Unidos de la hamburguesa Beyond...



"No es solo para vegetarianos, es también para personas que están concienciadas con su salud"
- Craig Melvin, Today Show



"Creo que hay un mercado increíble para este producto."



"Una hamburguesa muy similar a la clásica hamburguesa Americana (y mucho más sana) que se va a convertir en el primer producto vegetariano que se venda en el supermercado Wholefoods."



"Creo que la hamburguesa Beyond tiene un gran potencial para convertir a carnívoros en vegetarianos. Incluso chisporrotea y huele como una hamburguesa de vacuno al cocinarla."



"Tengo que decir que esta buena, está realmente buena. Sabe a carne."
- Dr. Oz



"Parece, sabe y su textura es como la de la carne de vacuno. Nosotros tampoco nos lo creíamos, hasta que la probamos...."



"Cuando compramos las hamburguesas, la carne tenía el mismo aspecto que la carne de vacuno, con la diferencia de que están elaboradas a base de proteína de guisante, extracto de levadura y aceite de coco."



"Una auténtica revolución – Esta es la primera hamburguesa vegetal que de verdad puede llamarse 'hamburguesa'."