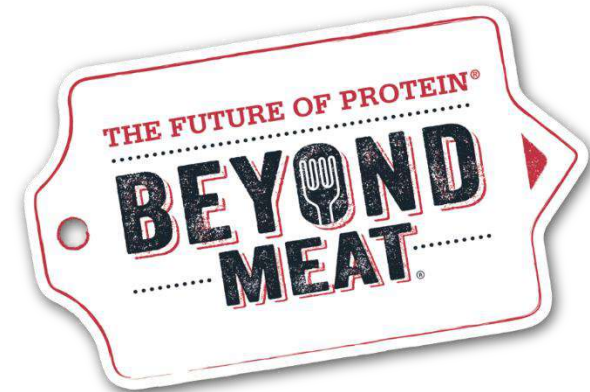
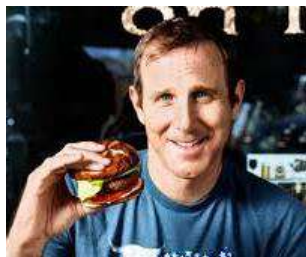


Presenta...



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 perfecta.



Respaldata 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.

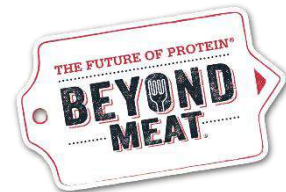
2. "Livestock & Climate Change." Goodland & Anhang, 2009, Worldwatch.org.

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, para después replicar su estructura y conseguir imitar la experiencia sensorial.

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

ESTRUCTURA FÍSICA DE LA CARNE
(PROTEÍNA, LÍPIDOS, MINERALES, AGUA)



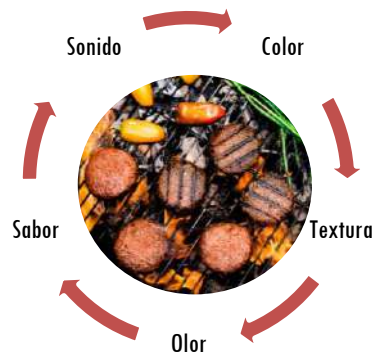
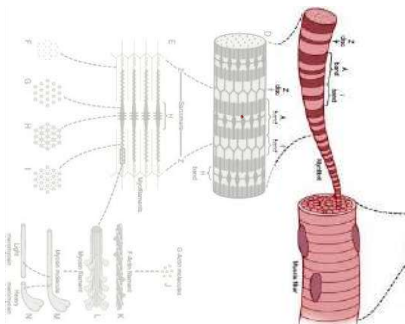
MATERIA PRIMA VEGETAL
(PROTEÍNA, LÍPIDOS, MINERALES, AGUA)



EXPERIENCIA SENSORIAL



BEYOND MEAT



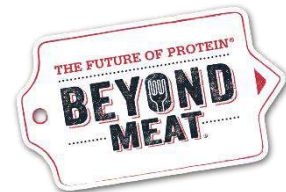
Hamburguesa Beyond®

La hamburguesa Beyond® es la primera hamburguesa de origen vegetal del mundo que se ve, se cocina y sabe como una 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 descongeladas, pueden aguantar hasta 3 días en refrigeración).
- 2) Cocínelas 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

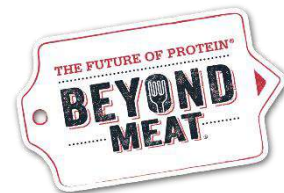


Cocinándose



Cocinada

Hamburguesa Beyond®



Ingredientes: Agua, proteína de guisante aislada (18%), aceite de colza, aceite de coco refinado, aromas, aroma de humo; estabilizantes: celulosa, metilcelulosa y goma arábiga; almidón de patata, maltodextrina, extracto de levadura, sal, aceite de girasol, levadura deshidratada; antioxidantes: ácido ascórbico y ácido acético; colorante: rojo de remolacha; almidón modificado, 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
DE PROTEÍNA
VEGETAL

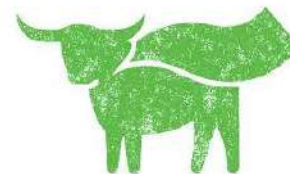
LIBRE
DE SOJA
Y GLUTEN

LIBRE
DE OGMs

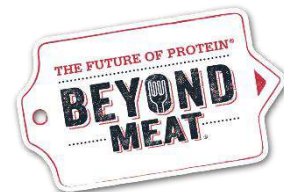
100%
VEGANO

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g

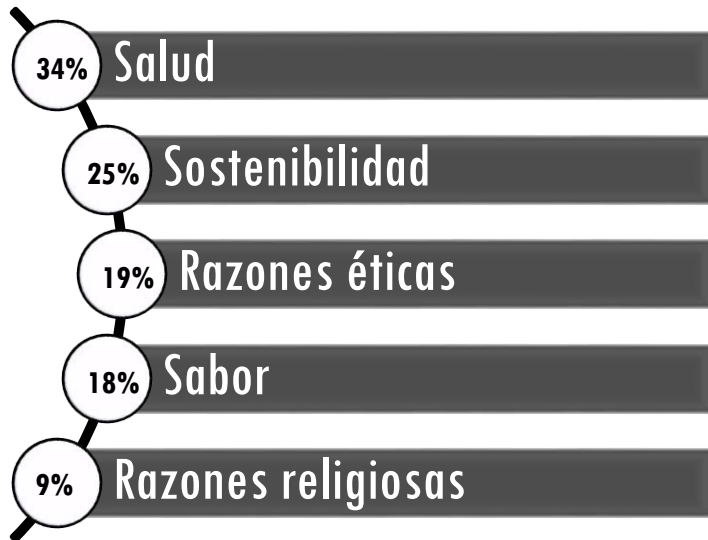
Valor energético	265.5 kcal	% Ingesta de referencia*
Grasa Total	17.7 g	27,4 %
-Grasa Saturada	7.7 g	40 %
-Grasa Trans	0 g	
Colesterol	0 mg	0 %
Sal	400 mg	15 %
Hidratos de carbono totales	9.7 g	4 %
-Azúcares	0 g	
Proteína	17,7 g	28,3 %



¿Por qué es la opción elegida por el consumidor?



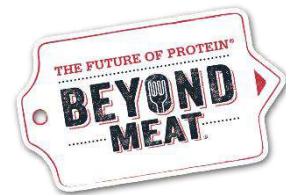
Principales motivos por los que decantarse por proteínas de origen animal:



El **70%** de los consumidores de carne están sustituyendo al menos una vez a la semana su consumo por productos de origen vegetal.

El **93%** de los compradores de la hamburguesa Beyond en los supermercados de EE.UU. son compradores habituales de carne. Siendo la primera hamburguesa por rotación en muchos de ellos.

¿Por qué es la opción elegida por el consumidor?



PRODUCTO 100% VEGETAL SIN RENUNCIAR AL SABOR Y TEXTURA DE LA CARNE DE VACUNO

Gracias a la remolacha, hemos conseguido una hamburguesa que cambie de color al cocinarla, dándole una apariencia de auténtica carne roja, y que al morderla "sangre".

AUTÉNTICA REVOLUCIÓN GRACIAS A LAS REDES SOCIALES

Beyond Meat cuenta con más de 1 millón de seguidores, que se muestran muy comprometidos en las redes sociales.

No sólo personas anónimas ensalzan las cualidades de la hamburguesa Beyond. Son muchos los personajes públicos que a través de los principales programas de televisión y los principales periódicos, han resaltado este producto.



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



"Una hamburguesa muy similar a la clásica hamburguesa Americana, que se va a convertir en el primer producto vegetariano que se venda en el supermercado Wholefoods."



353K



501K



65K



200K

CASOS DE ÉXITO

"En los primeros 3 meses, hemos vendido más de 20.000 hamburguesas Beyond, lo que equivale a aproximadamente el 10% de las ventas de hamburguesas / sándwich, superando nuestras expectativas de ventas. Esos números siguen creciendo cada semana".

- Fundador y CEO de la hamburguesa con sede en Chicago QSR

LOS PRINCIPALES DISTRIBUIDORES DE FOODSERVICE, CONSIDERAN LA MARCA BEYOND COMO UNA APUESTA SEGURA QUE APORTA IMAGEN Y FRESCURA PARA ESTAR A LA VANGUARDIA EN LAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS

