



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Restauración al viajero /

Ante la creciente demanda, Emirates amplía su oferta vegana en los menús de lounge y a bordo

## Ante la creciente demanda, Emirates amplía su oferta vegana en los menús de *lounge* y a bordo

Miércoles, 02 de noviembre 2022

Coincidiendo con el Día Mundial del Veganismo, celebrado el pasado 1 de noviembre, y en respuesta a la creciente demanda de cocina vegetal, Emirates ha realizado una inversión multimillonaria en nuevas opciones veganas. Se ha introducido un menú de platos veganos *gourmet* en *First Class* y en *Business Class*, mientras que los menús de *Economy* también han acogido una selección renovada de productos de origen vegetal. Las opciones veganas están disponibles para pedir a bordo y reservar con antelación, así como en los *lounges* de Emirates.

### Aumento de la demanda de cocina vegana

Emirates lleva sirviendo opciones veganas a bordo desde la década de 1990. Al principio, las necesidades veganas se centraban en rutas específicas, como Addis Abeba, donde los practicantes de la fe ortodoxa etíope exigen comidas veganas en determinadas épocas del año, o en el subcontinente indio, donde varias religiones fomentan una dieta basada en plantas.

Los platos veganos están ganando popularidad en las rutas de EE. UU. Australia, algunas europeas y de Reino Unido. Emirates ha observado un aumento notable del interés por los platos veganos en la última década. Entre las rutas que muestran un creciente interés por las comidas veganas se encuentran Beirut, El Cairo y Taiwán. En la actualidad, Emirates ofrece más de 180 recetas de origen vegetal para clientes veganos.

### Desarrollo de las opciones de menú

El menú vegano de la *First* y *Business Class* se ha desarrollado durante un año en Emirates Flight Catering, una amplia instalación situada en el aeropuerto internacional de Dubái, que cuenta con 11.000 empleados y sirve hasta 225.000 comidas diarias. El menú fue el centro de múltiples presentaciones y degustaciones, con aportaciones de diversos especialistas en cocina, como chefs de especialidades chinas, indias y árabes, para crear una amplia gama de sabores y texturas.

Los menús veganos de *Economy* han sido muy bien recibidos por los pasajeros de todo el mundo. Entre los platos favoritos de los pasajeros se encuentra la *mousseline* cremosa de espinacas y aguacate con tofu marinado, o la quinoa multicolor con pera caramelizada y puré de apio, coliflor asada, zanahorias glaseadas, col rizada salteada y pesto de apio de monte.

Entre la oferta de postres veganos destacan la tarta de chocolate negro con fresas, la tarta de limón aderezada con crema de coco y la de queso de tofu con chocolate, acompañada de compota de fresas.

### Ingredientes saludables de alta calidad

Entre los productos alternativos que se utilizan a bordo de Emirates se encuentran artículos como el queso artesano vegano, la harina de garbanzos en lugar de la harina blanca. Se utiliza nata de coco o vegetal en lugar de nata de leche entera, mantequilla o margarina de coco en lugar de mantequilla de leche, y aceite de coco y de linaza como alternativas más saludables al aceite vegetal, con la ventaja de infundir un sabor adicional a los platos.

Los platos también incorporan una serie de superalimentos, como las semillas de quinoa blanca y negra, ricas en antioxidantes, que ayudan a controlar los niveles de colesterol y azúcar en sangre, reduciendo el riesgo de diabetes y enfermedades cardíacas.

El nuevo menú vegano en *First* y *Business Class* incluye *koftas* únicas, elaboradas con productos vegetales de la compañía 'Beyond Meat'. Los postres veganos se han creado con chocolate negro orgánico con un 60 % de ingredientes de cacao crudo, procedente de la República Dominicana.

Los platos veganos se complementan con los refrescantes zumos 'Vitality' una gama creada por la marca Barakat. Cada zumo, sin gluten y vegano, está repleto de vitaminas esenciales, minerales, fibra y antioxidantes, sin azúcares añadidos, aditivos ni conservantes.

## Sabor y presentación exclusivos

El equipo de galardonados chefs de Emirates ha elaborado un nuevo y creativo menú, en el que las verduras son las protagonistas y la ausencia de carne no se siente gracias al inteligente uso de texturas e infusiones para conjurar el esencial efecto *umami*.

El *jackfruit*, una fruta arbórea fibrosa procedente del suroeste de la India, se utiliza como punto focal en algunos de los platos veganos, ya que se cocina con una textura carnosa.

El colirrábano, un cruce del norte de Europa entre una col y un nabo, tiene un toque suave que absorbe los sabores con los que se marina o se cocina: una adición muy eficaz a la cocina vegana.

Otros ingredientes básicos que proporcionan una comida sabrosa son el inimitable tofu, el filete de coliflor y variedades de frutos secos y legumbres. Con un énfasis en la frescura, la vitalidad del sabor y la saciedad, los nuevos platos veganos de Emirates presentan una tentadora colección de opciones coloridas y saludables, como el tofu de tomates cherry con edamame y sésamo tostado, el ragú de setas con aroma a tomillo, el timbal de ensalada fresca de aguacate Hass y mango, o la ensalada de col rizada y arándanos servida sobre un lecho de boniato asado.

Para garantizar que los platos sabrosos y saludables entren también por la vista, están delicadamente adornados con hierbas frescas de la granja, bayas de colores, mientras que varios de los nuevos postres veganos están adornados con finas láminas de auténtico pan de oro.

## Bustanica, la granja vertical y sostenible

Las opciones veganas a bordo de Emirates son densas en nutrientes y ricas en verduras, frutas y hortalizas, procedentes de varios proveedores de los Emiratos Árabes Unidos, como col rizada fresca cultivada localmente, tomates cherry *heirloom*, hojas de ensalada y hierbas de Bustanica.

Bustanica es la mayor granja vertical hidropónica del mundo, una inversión de 40 millones de dólares en una empresa conjunta a través de Emirates Flight Catering.

La granja de Bustanica está impulsada por una potente tecnología (aprendizaje automático, inteligencia artificial y métodos avanzados) y un equipo interno especializado que incluye expertos en agronomía, ingenieros, horticultores y científicos especializados en plantas. Un ciclo de producción continuo garantiza que los productos sean perfectamente frescos y limpios, y que se cultiven sin pesticidas, herbicidas ni productos químicos.

## Noticias Relacionadas

- [Emirates renueva su oferta de más de 30 licores que se sirven en todas sus clases y rutas](#)
- [Emirates anuncia una inversión de 500 mill. \\$ para ofrecer los mejores vinos a bordo](#)
- [La revista Saveur premia a Emirates por su exclusiva gastronomía a bordo](#)
- [Del Día Mundial del Vegetarianismo, al del Veganismo; octubre, el mes más 'verde' del año](#)