



Eudec lanza una innovadora gama de platos, 100% vegetales, para la restauración colectiva

25-04-2023

Eudec, marca especializada en quinta gama con más de 30 años de experiencia trabajando para los profesionales de la restauración colectiva y la cocina, en colaboración con Heura (productos 100% vegetales), ha desarrollado un innovador catálogo de diez platos cocinados *veggies* (quinta gama, congelada). Se trata de productos –planteados como ingredientes– que permiten múltiples opciones de personalización. están pensados como una solución para desarrollar platos *veggies* que pueden servir para cafeterías hospitalarias, caterings sostenibles o bien menús escolares, entre otras opciones.

En el sector no hay una opción similar con este nivel de calidad en platos cocinados congelados en multiporciones para profesionales de la restauración colectiva. ‘Fajitas de pollo vegetal’, ‘Lasaña con boloñesa vegetal’, ‘Guisado de albóndigas vegetales’, ‘Lentejas con chorizo vegetal’, ‘Salsa boloñesa de Heura’, ‘Salsa boloñesa de legumbres’, ‘Falafel con cuscús de verduras’, base de ‘Pollo vegetal a las cinco pimientos’, base de ‘Pollo vegetal al curry’ y ‘Ensalada de lentejas con quinoa y verduras’... todo ello especialidades que se comercializan en envases de 2,30 kg los platos y 800 g las salsas o bases.

Dos grandes ejemplos de sostenibilidad e inspiración en la Dieta Mediterránea

Tanto por la parte del producto alimenticio en sí como por la parte de la Cocina de Alto Rendimiento (CAR) de Mataró donde se elaborarán los platos cocinados Eudec, son ejemplos de sostenibilidad en todo el proceso. La CAR está acreditada como más sostenibles que una cocina tradicional en base a un informe de 8 parámetros realizado por la empresa especializada Inedit. El comparativo la posiciona entre un 25% menos de impacto y hasta casi 4 veces menos en aspectos como el consumo de energía o huella de carbono *versus* un restaurante.

La dieta Mediterránea ha sido el fundamento y la inspiración de ambas empresas desde sus orígenes. Por parte de Heura sus productos respiran la herencia y la gastronomía mediterránea. Utilizan ingredientes de alta calidad como el aceite de oliva y son *clean label*. Este innovador recetario permite incorporar nuevos menús *plant based* en el sector, así como promover la sostenibilidad y la dieta Mediterránea.

Contacta con **Serhs Food** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Serhs Food se adjudica el servicio de comidas a domicilio de Mataró, en Barcelona
- Serhs Food refuerza su compromiso sostenible con una estación fotovoltaica en Mataró
- Serhs Food colabora con Heura en el desarrollo de menús plant based para sus centros
- Serhs Food entra en el servicio de alimentación del CIS Cotxeres de Borbó de Bcn, con SINC