



'Innova Recetas by Ausolan', recetas clásicas adaptadas a los nuevos tiempos

17-11-2021

La empresa de restauración a colectividades Ausolan ha realizado un vídeo recetario en el que se replantean recetas clásicas adaptándolas a los nuevos hábitos alimentarios, a la vez que se dan una serie de consejos para llevar una dieta sana y cocinar de forma saludable; para ello ha contado con la colaboración de BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía de Basque Culinary Center.

Con este proyecto, desarrollado bajo el nombre 'Innova Recetas by Ausolan', "se busca renovar la propuesta de menús a través de un proyecto de cocreación y coparticipación basado en la innovación, la calidad y una nueva oferta de recetas saludables y fáciles de elaborar desde casa", según señala el equipo del proyecto educativo de Ausolan en País Vasco.

Para la puesta en marcha del proyecto, Ausolan ha seleccionado una serie de recetas, habituales en los menús de comedores escolares, y junto a BCC Innovation ha trabajado en su reformulación para obtener nuevas propuestas saludables, nutricionales, llamativas y sabrosas. Una apuesta por la innovación como estrategia para aportar soluciones únicas, diferenciales y personalizadas.

Las dos primeras recetas que se han desarrollado han sido: *Arroz integral cremoso con verduras de temporada y Pollo asado al romero y limón con salteado de verduras y patatas horneadas*. Ambas propuestas cuentan ya con una nueva receta y un vídeo explicando paso a paso cómo elaborarlo, cuáles son las propiedades de los alimentos o cual es la mejor forma de cocinarlos para obtener un plato lo más saludable posible.

'Innova Recetas by Ausolan'

Además del desarrollo de estas vídeo recetas de la mano de BCC Innovation con el objetivo de ofrecer nuevas propuestas culinarias para elaborar en los hogares, los nuevos platos se servirán en los comedores escolares que gestiona Ausolan en País Vasco "poniendo a disposición de los centros educativos, que así lo deseen, nuevas recetas gastronómicas que ayuden a evolucionar las ofertas de los comedores escolares", .

Una iniciativa, enmarcada en el proyecto educativo de Ausolan que refuerza la apuesta de la compañía con el diseño de menús variados y equilibrados además de una selección de ingredientes y productos locales que permitan que el desarrollo de los platos y la forma de trabajar sean sostenibles con el medio ambiente y con el entorno en el que están implementados.

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

Noticias Relacionadas

- Fundación Ausolan y BCC lanzan un concurso gastronómico que implica a jóvenes y mayores
- Nace Fundación Ausolan para trabajar por la alimentación de los colectivos vulnerables
- Ausolan desarrolla en CyL su proyecto de comedor escolar seguro, saludable y educativo
- Ausolan y Basque Team lanzan 'Actívate' para impulsar la actividad física desde la infancia