



'Magic Burger', la hamburguesa vegana de Campofrío, disponible en formato IQF

29-07-2020

Como parte de su apuesta por incorporar a su oferta de cárnicos otros productos de alimentación estratégicos como las proteínas vegetales, y como respuesta al incremento de los consumidores del segmento vegano, vegetariano y flexitariano, Campofrío ya ha comenzado a comercializar su hamburguesa vegana 'Magic Burger' con una receta única y pensada especialmente para el sector de la restauración.

La nueva hamburguesa de Campofrío Vegalia, con 0% carne y 100% sabor, está hecha con ingredientes naturales de alta calidad como la proteína texturizada de guisante, el puré de tomate, y el aceite de girasol, dando lugar a un producto que iguala a una hamburguesa cárnica de la mejor calidad, tanto por su excelente sabor como por su cuidada textura. Su nombre, 'Magic Burger', responde al deseo de que el consumidor alcance una experiencia similar a la de la hamburguesa de carne, tanto en sabor como en textura, y de aquí deriva su *claim* 'No puedo creer que no sea carne'.

"La fórmula de 'Magic Burger' es única y exclusiva, fruto de meses de investigación, y requiere de un cuidado proceso de elaboración, hasta el mínimo detalle, con el fin de ofrecer al consumidor una hamburguesa vegana de gran calidad", explica **Alberto Ferreira**, director de Hostelería.

Por las necesidades especiales del sector hostelería, *"las hamburguesas se presentan en formato IQF, es decir, congeladas individualmente, lo que incrementa sustancialmente su vida útil, que puede llegar a un año entero sin perder sus excelentes propiedades ni su cuidada sabor"*, añade Ferreira. Además, al estar separadas, resulta más sencillo poder sacarlas individualmente, de acuerdo con las necesidades de cada momento, y poder dar un mejor aprovechamiento al producto. 'Magic Burger' se presenta para la hostelería en bolsas de 1 kg de producto cada una (10 burgers por bolsa), incluyendo tres bolsas por cada caja.

La nueva hamburguesa vegana de Campofrío se suma a la tendencia global de replicar la experiencia de comer carne, con una apuesta producida en España.

