



Sodexo lleva la alternativa 100% vegetal 'Leggie' a la Universidad Francisco de Vitoria

Lunes, 15 de mayo 2023

La Universidad Francisco de Vitoria (UFV) ha presentado un nuevo producto llamado 'Leggie', un análogo cárnico vegetal con grandes beneficios para la salud y el medioambiente y que Sodexo Iberia incorpora a la oferta gastronómica de esta universidad. Con esta nueva **alternativa 100% vegetal a base de algarroba**, con beneficios para la salud y el medioambiente, se aúna el compromiso de Sodexo Iberia en materia de **sostenibilidad**, fomentando la cultura de responsabilidad medioambiental entre sus colaboradores y espacios de trabajo, proporcionando servicios de gestión que reduzcan las emisiones de carbono y abogando por el uso de recursos sostenibles.

La presentación de Leggie ha corrido a cargo de **Marta Garcés**, investigadora y profesora del grado en Gastronomía de la Universidad Francisco de Vitoria, y **Marta Miguel**, investigadora del CSIC, quienes han desarrollado el producto. Posteriormente, se ha realizado un *showcooking* y una degustación de la mano del investigador y chef **Luis Isac**, con el fin de dar a conocer las múltiples posibilidades culinarias de este novedoso producto, al poder utilizarse en numerosas recetas, así como para explicar la óptima calidad nutricional y sensorial que presenta.

"Leggie' se postula como una alternativa innovadora y saludable para todos aquellos que buscan reducir su consumo de carne animal, ya sea por motivos éticos, de salud o medioambientales. Conscientes del creciente interés que existe entre el público por estos productos más respetuosos con el medio ambiente y con los animales y que sean más saludables, Sodexo y la Universidad Francisco de Vitoria han apostado firmemente por este producto, siendo la primera empresa que lo comercializan entre todos sus alumnos y todo el personal de la comunidad educativa ", ha afirmado **Daniel Lois**, director de RSC de Sodexo.

Este nuevo producto surge de la necesidad existente de incorporar al mercado nuevos platos que cubran la creciente demanda de alternativas veganas y vegetarianas, y que, además, tengan un impacto positivo en el medio ambiente. 'Leggie' no contiene aditivos ni alérgenos y su ingrediente estrella, la algarroba, es una legumbre de origen mediterráneo que, además de contener proteínas de calidad y alta digestibilidad, posee una baja huella hídrica y de carbono. Además, en su sabor no se aprecian notas extrañas ni vegetales, sino que presenta un sabor neutro que le aporta gran versatilidad en cocina para incorporar a multitud de recetas tanto de la gastronomía tradicional como contemporánea.

"Hemos intentado desarrollar alimentos que vayan acordes a la época actual, aunados con la salud global del planeta, priorizando a los seres humanos y que estén apoyados por los objetivos de desarrollo sostenible. Así nace 'Leggie', fruto de un proyecto de investigación relacionado con ciencias de la alimentación, enfocándose en lograr la honestidad del producto, ya que, en la actualidad, no todo lo vegetal termina siendo saludable. Así, este alimento no tiene aditivos, ni colesterol, ni alérgenos; siendo una fuente de proteínas de calidad, baja en grasas saturadas, y una fuente muy rica de fibra dietética, un componente crítico para mantener la salud intestinal y del cual somos deficitarios", ha detallado Marta Garcés.

Asimismo, 'Leggie' contiene los nueve aminoácidos esenciales que nuestro cuerpo no puede sintetizar y que es necesario ingerir a través de la dieta y, por otra parte, al ser bajo en grasas saturadas y no tener colesterol, este análogo cárnico puede ayudar a nuestra salud cardiovascular. Asimismo, su contenido calórico es la mitad que el de una carne picada convencional y gracias a su contenido en fibra es altamente saciante, por ello, es apropiado también para aquellas personas que buscan controlar su peso.

"Este producto está elaborado únicamente con tan solo seis ingredientes naturales, entre los que destacan la algarroba, el arroz, el aceite de oliva extra y el agua, y por este motivo, es una opción más saludable y equilibrada con respecto a otros alimentos similares que se comercializan en la actualidad. Hoy en día, existen muchas otras alternativas de la carne a partir de fuentes vegetales, pero en muchas ocasiones suelen ser productos procesados y que incluyen gran cantidad de ingredientes y aditivos de dudosa calidad nutricional", ha subrayado la investigadora y profesora Marta Garcés.

Dado su alto valor nutricional, este producto no está solo pensado para vegetarianos o veganos exclusivamente, ya que, siguiendo con las recomendaciones de la dieta mediterránea, es un alimento de consumo diario apto para todos los públicos, con la textura, apariencia y aspecto similares a los de una carne; mientras que, por otro lado, intenta abarcar a toda la población, al tener en cuenta a todas las personas que tienen intolerancias y alergias.

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

Noticias Relacionadas

- [Sodexo Iberia crea el 'Bosque Sodexo' y planta los primeros 900 árboles en Madrid y Barcelona](#)
- ['Vital Spaces', la propuesta de valor que Sodexo Iberia estrena en sus nuevas oficinas](#)
- [La campaña 'Zero Waste' de Sodexo Iberia logra reducir 4.000 kg de alimentos en un mes](#)
- [Bureau Veritas certifica a Sodexo por la gestión del desperdicio alimentario en Clínica Corachan](#)