



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

El 'Huevo vegetal eco' y la 'Bechamel vegana' de Hort del Silenci, 'producto innovador' en Sial

## El 'Huevo vegetal eco' y la 'Bechamel vegana' de Hort del Silenci, 'producto innovador' en Sial

Lunes, 05 de septiembre 2022

Hort del Silenci participará, entre el 15 y el 19 de octubre, en la feria [Sial París](#); un certamen de referencia mundial para la industria de la alimentación, especialmente focalizado en la innovación. En este sentido, la feria cuenta con un espacio llamado *Sial Innovation Paris 2022 Selection*, que agrupa una selección de los productos más innovadores que tendrán presencia en el certamen, escogidos por parte de un jurado independiente.

Hort del Silenci presentó candidatura para formar parte de esta selección innovadora y dos de sus productos han sido aceptados: el 'Huevo vegetal eco' y la 'Bechamel vegana'. Ahora, junto con el resto de productos seleccionados, gozarán de gran visibilidad durante todo el evento, y podrán utilizar un sello exclusivo que acredita la distinción recibida. La semana del 12 de septiembre, el jurado volverá a deliberar para escoger a los ganadores finales que se darán a conocer en una ceremonia celebrada durante la feria.

### 'Huevo vegetal eco'

El 'Huevo vegetal eco' está elaborado a base de harina de garbanzo condicionada para poder utilizarse como sustituto del huevo. Dos cucharadas soperas de este producto son el equivalente a un huevo mediano. Simplemente hay que añadir agua al producto hasta conseguir la textura de un huevo batido y ya estará listo para elaborar todo tipo de pasteles, creps, tortilla de patatas o verduras, etc.

Es un producto certificado oficialmente como producto ecológico, vegano y sin gluten y no contiene alérgenos. Está recomendado para utilizar en todos aquellos menús de colectividades dirigidos a personas que sufren intolerancias alimentarias, por ejemplo, al gluten o para las personas que han elegido otro tipo de alimentación como la vegana.

Además, al ser precisamente un producto 100% vegetal, se evita radicalmente la contaminación por salmonelosis, como sí que puede suceder con el huevo tradicional.

### 'Bechamel vegana'

La 'Bechamel vegana' está elaborada con harinas de garbanzo y arroz y cebolla deshidratada, procedentes de cultivos propios y ecológicos. Es un producto 100% libre de alérgenos. Alternativa a la proteína animal, ideal para alimentación vegetariana o vegana o para personas con intolerancias alimentarias (gluten, lactosa, etc). Envase sostenible, para *retail* en bote de plástico RPET reciclado y reciclable (para evitar contaminaciones cruzadas), en una caja de cartón reciclado donde los consumidores encontrarán toda la información necesaria sobre el producto. Para canal horeca se sirve en sacos de papel de 5 kg.

[Contacta con Hort del Silenci](#) o [accede a su web a través de nuestro directorio de empresas](#).

### Noticias Relacionadas

- [Hort del Silenci se adhiere a la campaña 'Fechas con sentido', contra el desperdicio alimentario](#)
- [Hort del Silenci, tres premios Sabor del Año en Restauración: Eco, Sin Gluten y Vegano](#)
- [Hort del Silenci presenta en el FGB sus nuevos productos ecológicos y sostenibles](#)
- [El 'Huevo vegetal', de la firma Hort del Silenci, premio a la innovación en Organic Food](#)