



*The Best ingredients for smart solutions*

#FaravelliFunctionalsSystemsDivision

## SI STIMA CHE

Entro il 2027 il mercato degli alimenti a base vegetale avrà raggiunto il valore di **74,2 miliardi di dollari**, con un CAGR del 11,9% dal 2020 al 2027 (fonte **Meticolus Research®**)

Il settore sta crescendo rapidamente ovunque nel mondo e in Europa dal 2018 al 2020 il valore delle vendite è aumentato del 49% (fonte **Smart Protein Project**)

**ProVeg International** ha recentemente intervistato **più di 6.000 consumatori** in nove paesi europei, per identificare le priorità per il miglioramento e lo sviluppo dell'offerta, sulla base dell'esperienza dei consumatori nell'acquisto e nel consumo di prodotti a base vegetale. La maggior parte degli intervistati ritiene che negli store non siano disponibili sufficienti opzioni a base vegetale. I consumatori vorrebbero **una maggior varietà di sapori, consistenza e tipologie** di prodotti.

La categoria "carne-non-carne", conosciuta anche come "fake meat", è in **rapida crescita** e risponde alle nuove esigenze e sensibilità di una fetta sempre più ampia di clienti.

Il settore globale dei sostituti della carne vale **20,7 miliardi di dollari** ed è destinato a crescere fino a 23,2 miliardi di dollari entro il 2024, secondo Euromonitor.



**TASTY**  
**100%**  
**100%**  
**PLANT-BASED**

Trend in forte crescita, la **dieta plant-based** si basa su alimenti derivati **principalmente dalle piante**.

Privilegia soprattutto i cibi da fonti **vegetali**, come **frutta e verdura**, ma anche noci, semi, oli, cereali integrali, legumi e fagioli.

Inoltre, sebbene non siano biologicamente classificati come piante, anche i prodotti a base di **funghi e alghe** sono inclusi nella definizione di alimenti a base vegetale.

Uno dei principali fattori che spingono i consumatori a scegliere un prodotto alimentare e a ripeterne l'acquisto è il **gusto**: secondo una fonte Mintel del 2017, riportata anche dalla **Plant Based Association**, il gusto è il **driver numero uno** che influenza i comportamenti e le scelte dei consumatori anche nel plant-based.

## COS'È LA CARNE A BASE VEGETALE?

La carne a base vegetale è prodotta direttamente dalle piante. Come la carne animale, è composta da proteine, grassi, vitamine, minerali e acqua. La carne vegetale di nuova generazione ha lo **stesso aspetto, cottura e sapore** della carne convenzionale. Fonte: **The Good Food Institute**

## LA NOSTRA SOLUZIONE SMART: FARAMIX HH 105

Faramix HH 105 è una **miscela funzionale** della **linea FARA®**, sviluppata nel laboratorio applicativo food di Faravelli a Nerviano.

### VANTAGGI

- permette di ottenere un burger plant-based **completamente privo di grassi**
- rispetto alle principali alternative sul mercato, ha un **apporto calorico più basso di almeno il 50%**

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINALE CON FARAMIX HH105

- **molto succoso** nonostante l'assenza di grassi
- **gusto neutro** (la soia non viene minimamente percepita), senza aromi; risulta quindi molto **adattabile** nel sapore
- **struttura** del tutto simile al classico burger di carne, **senza sineresi**
- molto **versatile**, può essere adattato alle più diverse esigenze di ricetta e formato, mantenendo inalterate le caratteristiche viste sopra (succosità / zero grassi)

**FARAMIX HH105** è quindi un ottimo sistema funzionale per ottenere un prodotto di "**carne-non-carne**" (hamburger, polpette, wurstel) con caratteristiche visive e di compattezza al tatto del tutto simili alla carne tradizionale: **polposa, umida, gradevole al morso**.



Un alimento non solo buono e proteico, ma anche **alleato della sostenibilità ambientale** (meno emissioni di gas serra, minor impatto sull'uso del suolo, minor consumo di energia e di acqua).

[FACEBOOK](#) / [LINKEDIN](#) / [TWITTER](#) / [INSTAGRAM](#) / [YOUTUBE](#)



[WWW.FARAVELLI.IT](http://WWW.FARAVELLI.IT)