

**AGUINAMAR®**

AGUINAMAR® PRESENTA SUS NUEVOS

# Aros de mar Veggie



Primera propuesta vegana de la marca especializada en productos del mar, una alternativa a los tradicionales aros de mar o calamares rebozados.

Nuestro objetivo es ofrecer la mejor experiencia al consumidor, ampliando la oferta con opciones para aquellos que quieran consumir productos veganos a través de un sabor auténtico y textura sorprendente.

Elaborados a base de **konjac**, este nuevo producto es ideal para aquellos que buscan una opción, a base de ingredientes vegetales, rica y fácil de preparar, ya que se pueden freír de forma tradicional o bien utilizar la freidora de aire, permitiendo obtener una textura crujiente y firme.

Estos aros han sido creados en colaboración con Grin Grin Foods, empresa especialista en productos elaborados con ingredientes de origen vegetal.



Gracias a su composición, los Aros de mar veganos de Aguinamar®, cuentan con pocas calorías y pocas grasas saturadas, son altos en fibra y no contienen lactosa ni leche, siendo perfectos para quienes siguen una dieta vegana o buscan otras alternativas de comidas *plant-based*.

- **Textura firme, resistente a la mordida**
- **Rebozado crujiente**
- **Carecen de telilla que molesta al comer**
- **No salpican al freír**
- **No se separa el rebozado al freír**
- **No la sometemos a tratamiento de engorde, ni ablandamiento o blanqueamiento**

## SOBRE EL KONJAC

El **konjac**, presente en los nuevos Aros de mar veganos Aguinamar®, es un alimento muy popular en la gastronomía japonesa, donde se consume principalmente en forma de noodles.

Se utiliza como texturizante, siendo clave para aportar calidad y textura a los alimentos sustitutos de otras proteínas de origen animal, como el pescado.

Este componente añade una **dimensión extra a la experiencia gastronómica**, ofreciendo una alternativa innovadora y deliciosa para aquellos que buscan opciones veganas y saludables, ya que aporta muy pocas kilocalorías y una buena cantidad de fibra.

**Caducidad:** 2 años

**Formato:** caja granel de 1,7 kg y bandeja 210g C