**Heura lanza las lonchas “Estilo Jamón York”, su producto más saludable al eliminar todos los aditivos**

**Heura lanza las lonchas “Estilo Jamón York”, saludable, sin aditivos y con alto valor nutricional**

**Heura lanza las lonchas “Estilo Jamón York”, el primero producto de su categoría sin aditivos y con alto valor nutricional**

* **La empresa española de alimentación plant-based desbloquea una nueva referencia del mercado convirtiéndola en la más saludable de su categoría por su alto valor nutricional**
* **Gracias a su tecnología patentada presentada el pasado mes de abril, este nuevo producto contiene un 65% de densidad proteica, 0 aditivos y menos ingredientes**
* **A base de agua y proteína de soja, las lonchas “Estilo Jamón York” 100% vegetales son perfectas para disfrutar en solitario o en recetas tradicionales ya que destacan por su sabor único**

**Madrid, XX de octubre de 2023.** Heura, la empresa líder en alimentación plant-based, lanza al mercado **“Estilo Jamón York”**, su producto más saludable, al no contener aditivos. Se trata de la primera referencia creada por la *FoodTech* en la que se aplica la tecnología patentada presentada el pasado abril, que permite crear alimentos 100% vegetales con un valor nutricional sin precedentes incluyendo proteínas de calidad, bajo contenido en grasas y libre de aditivos.

Esto último es algo en lo que el equipo de I+D de la compañía ha tenido muy en cuenta, sobre todo, considerando las recomendaciones por parte de organismos internacionales como la OMS, en la que, desde hace años, se recomienda que se limite el consumo de procesados de la carne de origen animal[[1]](#footnote-1), cuyo consumo está directamente relacionado con padecer enfermedades graves.

*“No podemos obviar un tema tan importante como es la salud y, por ello, desde Heura estamos totalmente concienciados y enfocados en poder crear productos, no solo deliciosos, si no saludables, como es este caso”,* dice Marc Coloma, activista, co-fundador y CEO de Heura Foods. *“Somos una start-up de tecnología alimentaria, con lo que ya hemos visto una evolución en la calidad de nuestros productos gracias a nuestra propia tecnología patentada y presentada hace unos meses gracias a la cual somos capaces de reducir el listado de ingredientes al mínimo y de eliminar los aditivos de nuestros productos. Sin duda, un gran avance en la industria y en la categoría donde nos movemos”.*

**Una nueva referencia en el portfolio de Heura: lonchas “Estilo Jamón York” 100% plant-based**

Tras mucha investigación y desarrollo, Heura presenta sus lonchas 100% vegetales “Estilo Jamón York”. Creadas a base de agua, aislado de proteína de soja y aceite de oliva virgen extra, además de aromas naturales, sal y concentrados de verduras como rábano, zanahoria y pimentón), concentrado de limón, hierro y vitamina B12, es el primer producto de su categoría sin aditivos añadidos. Asimismo, contiene un 65% de densidad proteica y se ha reducido la cantidad de ingredientes respecto a sus competidores.

Teniendo en cuenta la experiencia de consumo, destaca su versatilidad al presentarse en lonchas, igual que el jamón york de origen animal, ideal para ser consumidas solas o en recetas tradicionales, ya que concentra un sabor jugoso que recuerda a su homónimo animal, pero sin perder su autenticidad.

Tal como destaca Coloma *“un nuevo reto conseguido y es que, a pesar de evolucionar a una situación en la que le destacamos nuestros avances tecnológicos, nuestro objetivo sigue siendo desbloquear el recetario mediterráneo. Estas lonchas “Estilo Jamón York” permitirá al consumidor disfrutar de algo tan tradicional como es un mixto o, como es conocido en Cataluña bikini, sabiendo que el alimento no conlleva riesgos para la salud, ni para el medio ambiente ni a los animales”.*

**Primer producto desarrollado con la tecnología puntera en la industria *food tech* con el mayor valor nutricional del mercado**

Este producto es el primero que Heura lanza al mercado utilizando la tecnología presentada el pasado mes de abril a cargo de la división tecnológica de la start-up *Good Rebel Tech (G.R.T).* Gracias a una novedosa técnica termomecánica, es posible crear productos plant-based con más densidad proteica y de calidad, bajo contenido en grasas y con una lista de alimentos más corta y “familiar”. Sin embargo, lo que más destaca de esta tecnología es la eliminación por completo de los aditivos en sus productos o también conocidos como “números E”.

Esta técnica termomecánica utiliza calor y energía mecánica para dar forma o modificar las propiedades de un material. Esto implica conseguir una mezcla bien definida y pasos controlados de calor y enfriamiento en rangos de pH específicos. Así, Heura tiene en su mano la posibilidad de evolucionar en el diseño de sus productos y en los métodos de procesado, ofreciendo alimentos que no solo son más saludables, sostenibles, sino que también tienen un sabor y una textura superiores.

Este nuevo producto revolucionario en la industria es la continuación de la transición proteica que viene liderando Heura pero que, como se ha comentado, gracias a la nueva tecnología supone un antes y un después teniendo en cuenta los valores nutricionales de los productos que se van a poder disfrutar a partir de ahora.

**Acerca de Heura**

Heura es una start-up cárnica 100% vegetal, fundada por los activistas Marc Coloma y Bernat Añaños en abril de 2017. Su misión es crear soluciones que hagan obsoleto el sistema alimentario actual y aceleren la transición a un mundo en el que los animales estén fuera de la ecuación de producción de proteínas. Su herencia culinaria mediterránea se refleja en sus productos: aceite de oliva virgen extra, etiqueta limpia, altos valores nutricionales y sabor. Actualmente, está presente en más de 18.000 puntos de venta en 20 países de todo el mundo: España, Andorra, Portugal, Francia, Países Bajos, Reino Unido, Bélgica, Italia, Polonia, Suecia, Singapur, Hong Kong, Vietnam, Egipto, Canadá, México y Chile.

**Para más información – Heura PR Agency - Roman Reputation Matters**

Paula Omite: [p.omite@romanrm.com](mailto:p.omite@romanrm.com) / 626946212

Mar Gámez: [m.gamez@romanrm.com](mailto:m.gamez@romanrm.com) /

**Heura Foods**

Marta Gil, Iberia Comms Manager

[marta.gil@heurafoods.com](mailto:marta.gil@heurafoods.com)

1. <https://news.un.org/es/story/2015/10/1343351> [↑](#footnote-ref-1)