Freshkia lanza las ensaladas veganas ‘Buddha Bowl'

Innovar para mejorar la salud y la vida de las personas. Freshkia, marca de Comfresh Iberian, compañía especializada en la comercialización y distribución de productos frescos, lanza al mercado su última innovación, los Buddha Bowl.

Se trata de platos listos para consumir y súper frescos a base de vegetales, fruta, proteínas, carbohidratos o legumbres, con recetas muy apetecibles y sabrosas para aquellos a quienes les gusta cuidarse y aptas para veganos, vegetarianos y flexitarianos**.**

Elaborados con ingredientes diferenciales y *premium,* son un nuevo concepto en alimentación saludable dirigidos a aquellos que “eligen sentirse bien por dentro y por fuera”. A través de una propuesta innovadora tanto a nivel de sabores como de diseño, ofrecen una combinación equilibrada de alimentos, capaces de dotar al cuerpo del equilibrio y la nutrición que necesita para sentirse bien y alcanzar la armonía interior.

Los Buddha Bowl están inspirados en una tradición budista, según la cual los monjes van de puerta en puerta con un bol vacío, que los vecinos van llenando con lo que ellos mismos han cocinado ese día – dando lugar a un plato variado y muy colorido.

Nuevas tendencias y modelos de consumo

Los nuevos Buddha Bowl nacen de la idea de que la alimentación puede cambiar la salud y la vida de las personas. Así, Freshkia ha convertido la receta tradicional de ensaladas listas para consumir en una propuesta de absoluta tendencia, con sabores exóticos, adaptados a nuevos modelos de alimentación y a todo tipo de consumidores. Para ello, ha contado con la **colaboración de dos *partners* líderes en el sector vegano: Heura**, marca de carne 100 % vegetal, **y Violife**, marca líder en España de alternativa vegana al queso.

El resultado es un producto innovador, totalmente novedoso en el mercado, en formato *bowl* y listo para consumir, que sorprenderá a cualquier tipo de consumidor por su exótica, equilibrada y rica combinación de ingredientes. Buddha Bowl se presenta en **4 deliciosas recetas** que apelan a los sentidos: **Karma** (hortalizas frescas, alternativa vegana al queso Violife a base de aceite de coco junto a una lluvia de espirales de pasta tricolor, manzana y aceitunas), **Nirvana** (hortalizas frescas combinadas con bocados originales Heura y acompañadas de arroz, edamame y mango), **Namasté** (hortalizas recién cortadas con quinoa blanca, alternativas veganas al queso Violife, nueces y maíz) y **Mantra** (hortalizas recién cortadas mezcladas con bocados mediterráneos Heura y adornadas con manzana y maíz).

Innovador y sostenible

La alimentación tiene el poder de cambiar la salud, la vida y el entorno. Por eso los **Buddha**

Bowl cuidan de la salud individual y de todos, respondiendo a las necesidades de un consumidor cada vez más concienciado con el medio ambiente y el consumo responsable que demanda en los lineales productos sanos y de alta calidad.

Los Buddha Bowl de **Freshkia** se presentan en un innovador envase de cartón 97 % reciclable -termosellable con lámina totalmente reciclable- y 100 % *ecofriendly,* y todo ello manteniendo la máxima frescura y calidad de los ingredientes.

Freshkia presentará estas innovaciones en el 23º Congreso de Frutas y Hortalizas AECOC, que se celebrará en Valencia el 14 y 15 de septiembre, y en la feria Fruit Attraction, en Madrid del 6 al 8 de octubre (Pabellón 8, stand C09).