

Beykebab, primera cadena en lanzar un Kebap de carne vegana

Un nuevo kebab de proteína 100% vegetal que está teniendo muy buena acogida entre el público vegetariano y vegano. Beykebab, con más de 15 años en el sector del Smart Food de la comida turca, es la primera cadena en franquicia de Kebap que lanza el Kebap vegano de proteína 100% vegetal

El Kebap vegano y su versión en plato ya puede encontrarse los locales de Beykebab en Madrid, Majadahonda, Ibiza, Toledo y, a partir del 27 de septiembre, también en Sevilla en el centro comercial Lagoh. Además, esta nueva opción también podrá degustarse en el local de su marca asociada, "Namm Food", que se encuentra en el centro comercial Parquesur, en Leganés.

El kebab vegano de Beykebab marca la diferencia en su sector, porque opta por la proteína 100% vegetal de la marca Heura. Esta compañía elabora un producto que imita la textura y el sabor del pollo de forma casi exacta, además de ofrecer un producto abundante en vitaminas, como la B12, y minerales.

¿Por qué estas opciones veganas en una cadena de Kebaps?

Desde Beykebab son conscientes de que quienes van a sus locales quieren disfrutar del auténtico Kebap y del sabor original turco, incluido su actual público vegetariano.

Desde la cadena, expresan que Turquía es uno de los mayores promotores de la dieta mediterránea, con una extensa variedad de recetas que en origen (a pesar del desconocimiento generalizado) ya son veganas y vegetarianas y que tienen incorporadas en sus restaurantes.

Perihan Yucel, CEO de Beykebab y principal impulsora de este cambio, cuenta los porqués de incluir estos nuevos productos de proteína vegetal:

“Ahora estas mismas personas que degustaban nuestros hummus, falafels y tabbouleh caseros, pueden disfrutar el Kebap de proteína vegana con un característico sabor a pollo y al estilo de Turquía, con salsa de yogur de soja. Somos los primeros en incorporar esta innovación, ya que hemos detectado que era una verdadera demanda de nuestro público”

Actualmente en Beykebab y Namm el 50% de las opciones de su carta ya son vegetarianas o veganas, lanzándose próximamente una nueva ensalada. Además, también se ha trabajado para reducir el impacto ambiental de la marca, tanto en la comida que se ofrece, como en los utensilios y envases utilizados en sus locales.

“Por otra parte, trabajamos constantemente para satisfacer las peticiones de nuestros clientes, tanto

amantes de la carne, como vegetarianos o veganos. De esta forma, queremos mejorar su experiencia con la gastronomía turca, poniendo a su alcance no solo innovaciones como la proteína de vegetal, sino también recetas menos conocidas en España pero originarias de Turquía, muy sabrosas y también saludables tanto para ellos, como para nuestro medio ambiente” añade Perihan.

¿Cómo han respondido los consumidores del Kebap a este nuevo producto?

A esta cuestión ha respondido Berta Molina, directora de marketing de BeyKebap:

“El producto apenas lleva dos meses en nuestros locales y ya un 6% de nuestros consumidores habituales lo están degustando. De hecho, desde Heura, nos han dado la enhorabuena por el éxito cosechado y estamos seguros de que la acogida será aún mejor con nuestros próximos lanzamientos, como el dürüm vegano. Esperamos que muchos se acerquen a comprobar por sí mismos estas novedades veganas”.

Datos de contacto:

Berta Molina

Disponible para más información

669340066

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>