

Heura, Unilever y Nestlé, junto a 16 empresas más, patrocinarán el primer encuentro B2B plant-based

El primer evento de negocios 100% vegetales de España, Veggie2Business, cuenta con el apoyo de marcas como Heura, The Vegetarian Butcher (Unilever) o Garden Gourmet (Nestlé), y hasta una docena de empresas más que presentarán, los días 4 y 5 de octubre, sus productos plant-based a los sectores de la hostelería, la restauración y las colectividades

Veggie2Business, encuentro de negocios plant-based pionero en España, celebrará su primera edición los días 4 y 5 de octubre en Madrid. Cuenta ya con el patrocinio de empresas multinacionales de la alimentación como Unilever (con su marca The Vegetarian Butcher) o Nestlé (con la línea Garden Gourmet), así como con la startup española Heura Foods. Además, con diferentes espacios y participación, se han unido al encuentro de negocios veganos empresas y marcas de productos 100% vegetales como RevoluGreen, Sanygran, Biogran; Alpro, New Wind Foods, Violife, Green & Great, Meatless Farm, Dacsa Group, NaturSoy, Gerblé, Compasión Carne 3.0, Flax n´Kale, Obrador Sorribas, Bonduelle y Nescafé.

La primera edición de este primer evento del sector plant-based en España se celebrará en la Finca Las Tenadas, un espacio natural con jardines ingleses y árboles centenarios a 15 minutos de Madrid, y liderado por las empresas del mercado plant-based Vegetalmente, Kraut Food Studio y por la agencia especializada The Vegan Agency.

A quién se dirige Veggie2Business

Los visitantes invitados son compradores y directivos del sector food service y retail:

? Hoteles: Director general, director de F&B, chef ejecutivo.

? Colectividades: Responsable de compras, chef ejecutivo, responsable del equipo de nutrición.

? Cadenas de restauración: responsable de compras, directivos y chefs ejecutivos.

? Retail: gerente de compras, responsables de categorías, directivos.

Las dos jornadas ofrecerán la oportunidad de asistir a degustaciones, talleres, charlas, mesas redondas y ocasiones formales e informales de networking con empresas productoras, distribuidoras y de servicios al cliente final.

Además, durante el encuentro, se podrá visitar la primera "Carnicería y Lechería Vegetal", un espacio

futurista en el que probar productos, informarse y consultar dudas, con los comerciales de las marcas sobre su composición, textura o cremosidad, sabor y formas de uso.

Al finalizar el primer día se celebrará con los asistentes y otros invitados una cena gourmet en la que se podrá degustar una variedad de productos de los patrocinadores en una experiencia gastronómica excepcional diseñada por reconocidos chef plant-based de España. El hilo conductor de la propuesta gastronómica se centrará en tres ejes: la naturaleza y su biodiversidad como centro, el sabor de lo desconocido y el redescubrimiento de lo local. Así, en la carta se emplearán productos de las marcas participantes complementando las recetas con un ingrediente biodiverso, que resaltarán las propiedades sensoriales, de sabor y de creatividad culinaria para abrir la conversación sobre los elementos 100% vegetales como alternativa para un futuro más biodiverso.

Datos de contacto:

Aje Arruti

www.theveganagency.es

915529835

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>