

La Pepita Burger Bar establece un acuerdo de colaboración con Calabizo

La enseña incorpora a su red de proveedores a la empresa que elabora el primer embutido del mercado 100% vegetal

La Pepita Burger Bar, cadena gallega especializada en burgers premium, ha firmado un acuerdo de colaboración con Calabizo, empresa que elabora el primer embutido 100% vegetal del mercado, ampliando así su selecta red de proveedores.

Se trata de un producto que se origina gracias a la mezcla de la cocina tradicional y las nuevas técnicas alimentarias que ha dado lugar a un producto con un componente nutricional excepcional de elevado contenido en fibra y fuente de vitamina B6, que no contiene soja y cuya elaboración es idéntica al de un chorizo tradicional.

Un procedimiento que pasa por intercambiar las materias primas de procedencia animal por una alternativa vegetal: pulpa de calabaza por lomo de cerdo y aceite de oliva extra por grasa de cerdo, que ha sido protegido por la patente de invención ES2595506: Proceso de fabricación de un embutido vegetal exento de ingredientes de origen animal conservable a temperatura ambiente.

Calabizo cuenta con el sello "V Label" de la Unión Vegetariana que certifica que el producto es 100% vegetal que está reconocido internacionalmente para el etiquetado de productos y servicios veganos y vegetarianos. Además, tiene sello ecológico. En este caso solamente se elabora cuando la empresa dispone de materia prima certificada ecológica, durante unos meses al año y siendo la producción limitada.

Apto para celíacos, de esta manera la enseña incorpora un nuevo ingrediente a su propuesta vegetariana que ha adquirido un gran peso en su carta, ofreciendo una alternativa muy especial para este tipo de público cada vez más numeroso en sus restaurantes.

Además de la calidad de un producto tan innovador, otro de los factores que ha impulsado a La Pepita a establecer esta alianza es el gran nexo que le une a Calabizo en su misión por impulsar una alimentación saludable y respetuosa con el entorno bajo un prisma de sostenibilidad y responsabilidad social, apostando por productores locales.

Datos de contacto:

Sara Rodríguez
Allegra Comunicación
910 222 678

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Galicia](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>