

Heura, la foodtech líder en productos plant-based, presenta las lonchas "estilo jamón york"

[Multimedia](#)

Un producto que da respuesta a la recomendación de la OMS de limitar el consumo de carne animal procesada por su implicación directa con enfermedades graves. Las lonchas "estilo jamón york" nacen bajo la nueva tecnología de Heura y contienen un 64% de densidad proteica, 0 aditivos y solo ingredientes de alta calidad como el AOVE y con un valor nutricional sin precedentes. La food-tech da un paso más en la transición proteica ofreciendo opciones plant-based para desayunos y meriendas

Heura, la *foodtech* líder en alimentación plant-based, vuelve a revolucionar la industria alimentaria presentando el primer producto de charcutería como alternativa plant-based. Las nuevas lonchas 100% vegetales "estilo jamón york" están creadas a base de agua, proteína de soja, AOVE, aromas naturales, sal, concentrados de verduras (rábano, zanahoria y pimentón) y limón, hierro y vitamina B12, lo que las convierten en el primer producto de su categoría sin aditivos añadidos. El nuevo lanzamiento contiene un 64% de densidad proteica, convirtiéndolo en un producto con beneficios nutricionales sin precedentes.

Las lonchas 100% vegetales "estilo jamón york" destacan por su versatilidad al presentarse en lonchas, igual que el jamón york de origen animal, con una textura idéntica. Ofrecen la posibilidad de añadir alimentos plant-based en momentos del día donde antes no se consideraba: durante el desayuno o modo de snack.

Productos con más densidad proteica y bajo contenido en grasas

Este producto se convierte en el primer producto que Heura lanza al mercado utilizando la tecnología registrada como patente en abril a cargo de la división tecnológica de la start-up *Good Rebel Tech (G.R.T)*. Ahora 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. Lo que más destaca es la eliminación por completo de los aditivos en sus productos.

"Las lonchas 'estilo jamón york' no son un lanzamiento más, marcan un antes y un después al ofrecer la textura tradicional con unos nutricionales sin precedentes, demostrando que la proteína vegetal es sinónimo de futuro, sostenibilidad y salud para todos", añade Coloma.

La salud de las personas: prioridad

Organismos internacionales como la OMS recomienda, desde hace años, que se limite el consumo de procesados de la carne de origen animal[1], cuyo consumo está directamente relacionado con padecer enfermedades graves. El 28% de las

enfermedades isquémicas y el 38% de las enfermedades cardiovasculares podrían estar relacionadas con el exceso de consumo de carne procesada. Se ha calculado que ingerir tan solo 50 gramos de carne procesada al día aumenta el riesgo de cáncer colorrectal en un 18%. Además, recientemente, la Universidad de Oxford ha relacionado directamente el consumo de carne de origen animal y los procesados de ésta con enfermedades coronarias[2].

La población española come 8 veces más carne procesada de la máxima recomendada, lo que se traduce en que el 28% de las enfermedades isquémicas y el 38% de enfermedades cardiovasculares podrían atribuirse al consumo excesivo de carne[3].

Según Coloma, "con este nuevo lanzamiento, volvemos a dar un paso más rompiendo y desafiando las normas de la industria alimentaria actual, asegurando que cada día hay más opciones y poniendo la salud de los consumidores en el centro".

Las nuevas lonchas 100% vegetales "estilo jamón york" ya están disponibles en grandes superficies y tiendas especializadas, como Alcampo, Ahorramás, Bon Preu, Condis y Herbolarios Navarro, de momento.

[1] <https://news.un.org/es/story/2015/10/1343351>

[2] [Red and processed meat linked to increased risk of heart disease, Oxford study shows " University of Oxford](#)

[3] https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/12/dossier_de_prensa_carne_de_canon_cast.pdf
