

Wegański stek „nie do odróżnienia” od mięsa

2 czerwca 2018

Holenderska firma Vivera stworzyła wegański stek, który smakuje i pachnie tak samo jak prawdziwe mięso. Zdaniem firmy, smak jest odwzorowany tak dobrze, że konsumenci mogą mieć problem z rozróżnieniem tych dwóch produktów.

Stek wykonany jest głównie z soi i pszenicy, a eksperci pracowali nad recepturą półtora roku. Stworzenie odpowiedniej faktury mięsa za pomocą produktów roślinnych było największym wyzwaniem dla Vivery.

„Osiągnięcie struktury steku było najbardziej wymagającym aspektem naszego projektu” –powiedział Gert Jan Gombert, dyrektor Vivery. „Produkt musi mieć odpowiednią twardość oraz soczystość. Spędziliśmy dużo czasu, aby uzyskać odpowiedni efekt.”

Vivera uważa swój roślinny stek za przełomowy produkt, który przyczyni się do ochrony zwierząt. Twórcy twierdzą również, że może być to zachęta do zmiany nawyków żywieniowych dla osób, które spożywają mięso. Firma ogłosiła plany wprowadzenia produktu na rynek jeszcze w 2018 roku.

Brytyjska sieć supermarketów Tesco będzie pierwszym sprzedawcą produktu na świecie. Steki pojawią się w 400 sklepach w całej Wielkiej Brytanii. Sklepy w Holandii rozpoczną sprzedaż już w czerwcu, a klienci będą mogli kupić steki w niemieckich, francuskich i włoskich supermarketach w drugiej połowie tego roku.

Autorstwo: B

Na podstawie: OddityCentral.com

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl