



# Quorn: nuove Scaloppine piccanti e Nuggets Tex-Mex completamente Vegan

*Saranno presto disponibili le nuove scaloppine e i nuggets della Quorn totalmente vegan, dalle croccanti impanature e sapori particolari, perfetti da conservare nel freezer e consumare quando si ha poco tempo a disposizione per non rinunciare mai al gusto e alla sostenibilità.*



La Quorn si prepara a lanciare sul mercato due novità alimentari per il mondo vegan: **le scaloppine piccanti e i nuggets tex-mex, perfetti come alternativa cruelty-free nelle giornate in cui siamo particolarmente indaffarati** e non possiamo passare molto tempo davanti ai fornelli. Le scaloppine saranno disponibile da ottobre, in una confezione da due porzioni e al prezzo di £3.25, e sono preparate con un tenero filetto vegetale al sapore di agrumi e gusto piccante, avvolto da una croccante impanatura a base di nacho. I nuggets, invece, si potranno acquistare da fine mese al prezzo di £3.00 e sono caratterizzati da una croccantissima impanatura a base di orzo, avena e semi di lino e si ispirano alla cucina Tex-Mex (una fusione tra cucina statunitense e messicana).

## Prodotti poveri di calorie e con proteine vegetali

Quest'anno la Quorn ha immesso nel mercato anche i gustosissimi filetti di pesce vegan, impanati con briciole di

pane al limone e pepe, privi di soia e poveri di grassi. Lo scopo di questa azienda è quella di creare continuamente innovazioni alimentari che siano sostenibili, sane e soprattutto gustose. Questi prodotti sono un modo per dimostrare che la cucina vegan può essere una valida scelta in qualsiasi occasione, sono poveri di calorie, hanno un minor contenuto di grassi saturi e sono costituiti da proteine vegetali sane.

## Ridurre l'impronta di carbonio con l'alimentazione vegetale

*Il consumo di carne è una delle principali cause dell'inquinamento ambientale, quindi scegliere vegan è uno dei modi migliori per contrastare questo problema, ridurre l'impronta di carbonio e salvaguardare la salute del nostro Pianeta. La Quorn, infatti, si preoccupa di questo e anche **nel packaging cerca di migliorarsi continuamente per ridurre il più possibile gli sprechi**, prediligendo materiali riciclabili.*

Per seguire un'alimentazione equilibrata e sana è sempre preferibile preparare tutto in casa e con ingredienti selezionati personalmente, ma non sempre è possibile e questi prodotti possono essere una valida alternativa, se consumati occasionalmente.

*Esiste sempre un'opzione vegan, che ci permetta di non rinunciare mai al gusto e alla sostenibilità!*



**Iscriviti al Gruppo Facebook  
Natureat Ricette Vegane**



### **POTREBBE INTERESSARTI:**

Ricetta: filetti quorn al curry

Una settimana senza carne per salvare il pianeta