

Descripción productos presentados al concurso alimentario “New Food”

“Essenza di Vega” es una pasta fresca de amaranto, quinoa y caqui, artesana, sin aditivos, colorantes ni conservantes, 100% natural, un producto fuente de fibra dietética, que combina con las delicias de Elche y el queso de granada y chía. Este producto ha sido desarrollado por las estudiantes de la UMH Saray Fornés, Paula Corraliza, Carmen Marín y Nereida Díaz y asesorado por Annalisa Serio, de la Universidad Teramo, y Paola Belfiore, de la Universidad de Calabria, ambas de Italia. (https://www.youtube.com/watch?v=CYGyMFi_Ojw&feature=youtube).

“Amasnacks” es un producto elaborado con amaranto, cereales y leguminosas, ecológico, sin gluten, colesterol, grasas trans, lactosa, azúcares añadidos, colorantes y conservantes y apto para veganos. Se trata de un *snack* rico en fibra dietética y calcio. Versátil, tanto con productos dulces como salados, que combina la riqueza gastronómica de México con la dieta mediterránea. Este producto ha sido elaborado por los estudiantes Gloria Lara Andreu, José Manuel Lorente, Alicia Espinoza y Ana Micó y ha contado con la colaboración del chef del restaurante Abantal (Sevilla) con una estrella Michelin Julio Fernández. (<https://www.youtube.com/watch?v=CEzBXtlvFs&feature=youtube>).

“Egg Fussion”, un huevo en formato de barra con dos variedades: rellenos atún y de jamón curado. Está elaborado con legumbres y chía, que le aportan fibra dietética, minerales y ácidos grasos omega-3. Carece de conservantes y colorantes y sirve como aperitivo, en ensaladas y sopas. Egg Fussion ha sido desarrollado por los estudiantes Ivelia Durán, José Miguel García e Inmaculada Jiménez. (<https://youtu.be/IQYofcYXvBM>).

“Caquiglú” es un postre helado con forma de bombón a base de caqui, quinoa, horchata de chufa (D.O Chufa de Valencia) y chía. Se caracteriza por su sabor inconfundible y su textura ligeramente cremosa. Se trata de un producto 100% vegetal, sin colesterol y sin azúcares añadidos, con un alto contenido de aminoácidos esenciales, rico en fibra soluble y almidón resistente. Un producto fusión entre alimentos andinos de Perú y de la Comunidad Valenciana. Este proyecto de I+D+I ha sido desarrollado por las estudiantes de la Universidad de La Molina de Perú Gisela Mia Galarreta y Mary Kei Rojas (<https://youtube/iZXnA1ndYc0>).

“Kinoline” es un producto precocinado especiado, apto para veganos, a base de quinoa, garbanzos y tofu. Es apto para celíacos, sin colorantes ni conservantes y sin azúcares añadidos. Está elaborado por Germán Cano, Noelia Espinosa, María del Carmen Baena, Andrea Camacho y Suylen Galban Velazquez.

(<https://www.youtube.com/watch?v=8nOc4qLzERo&feature=youtube>).

“Sanlili” consiste en un helado cremoso de pera, elaborado de forma artesanal, con productos lácteos sin lactosa, edulcorados con stevia, ricos en fibra y ácidos grasos Omega3. Este producto, apto para personas intolerantes a la lactosa y celíacos, ha sido elaborado por los estudiantes Irene Sánchez, Izaskun Lillo y Carlos Campos (<https://youtube/SBdAw0PLOUg>).

“M’agrada” es un postre congelado que incorpora productos ilicitanos como la granada, el dátil y la mistela, en capas muy diferenciadas. Una capa de pasta de dátil Medjoul, un helado de mistela y chía y un sorbete de zumo de granada. Consiste en un producto sin colorantes ni conservantes artificiales y sin azúcares añadidos. Este postre ha sido elaborado por los estudiantes Pablo García, Petronela Suciú y Gema de Haro.

“Delissnat” es un postre elaborado a base de algarroba con sabor a canela y limón, 100% vegetal, sin azúcares añadidos y artesano. Este producto ha sido desarrollado por las estudiantes Sonia Bas Sarrio y Esther Albaladejo Tomás (https://www.youtube.com/watch?v=hCKihnm5l6M&feature=em-share_video_user).