

Información adicional de los productos que participan en el concurso New Food

“**Granadia**” es una salsa étnica fusión mexicana más mediterránea artesanal, elaborada a base de granada y chía 100% natural. Sin aditivos, conservantes ni colorantes, apta para veganos y celíacos. Aporta beneficios nutricionales en comparación con otras salsas, ya que es baja en grasa, tiene un contenido reducido de sal, contiene ácidos grasos w3 y aporta un mayor contenido en proteínas con respecto a otras salsas. También, existe Granadia sin azúcar añadido, apto para diabéticos y, también, fuente de fibra. Este producto ha sido desarrollado por las estudiantes de la UMH María Sanfeliu Falaguera, Mireia Quero Pedro, Sandra Martínez García y Katty Onofre Ugarte. (<https://www.youtube.com/watch?v=onVU2gisP2w&feature=youtu.be>).

“**Bonafit**” nace con la visión de 4 estudiantes con ganas de innovar en el mercado de los snacks fritos. Han utilizado como materia prima principal el boniato y mediante una tecnología de recubrimiento comestible han logrado elaborar un snack sabroso, crujiente y con un 15% menos de grasa. Es un snack sin azúcares añadidos, sin conservantes, ni colorantes artificiales y apto para celíacos y veganos. Este producto ha sido elaborado por los estudiantes José Luis Pineda Riera, José Manuel González Martínez, Akari Hirowaki Ruiz y María Rubio García. (Instagram: @boniafit)

“**Flanandino**” es un flan elaborado a partir de semillas andinas (harina de amaranto y chía), leche sin lactosa, reducido en un 50% de huevo y cubierto con un sirope elaborado a partir de granadas Mollar de Elche. Es una fusión apta para los intolerantes a la lactosa y los celíacos. Además, es un postre lácteo sin aditivos y sin colorantes, ni conservantes artificiales. Este producto ha sido presentado por las estudiantes de la UMH Bianca Adina Birza, Carmen María Botella Martínez, Paula Sánchez Burgos y Luciana Raducan.

“**El grillo**” consiste en una crema de cacao con grillos. Ya se sabe lo exótico que para muchos es el consumo de insectos, un gran tabú al que habrá que enfrentarse en un tiempo no muy lejano. La crema de cacao “El Grillo” ha sido desarrollada para introducir los insectos en el mercado alimentario occidental, de una forma saludable en la que se ha incorporado harina de grillo en su formulación. Los estudiantes innovadores de “El grillo” han sido Avelino Igual, Antonio Sanchiz, Rubén Zambudio e Iván Pérez.

“**La Orza del Segura**” es un paté tradicional con quinoa, dátil y membrillo, elaborado de forma artesanal sin colorantes ni fécula. Es un producto con fuente de fibra y contenido reducido en grasas y sin gluten, que combina productos de la dieta mediterránea como el dátil y el membrillo, con un nuevo alimento como la quinoa. Este producto ha sido desarrollado por las estudiantes de la UMH Miriam Rabasco, Celeste Ruiz, Nuria Blain y Zaira Portero.

“**Crunchy Diem**” es una barrita energética elaborada a partir de cereales, chía, quinoa y dátil. La elección de estos ingredientes naturales da como resultado un alimento rico en fibra con todos los aminoácidos esenciales, a la vez que se fusionan dos culturas: la andina y la mediterránea. El producto encaja en los criterios de “etiqueta limpia” al estar exenta de aditivos y, también, de edulcorantes añadidos. Este alimento ha sido desarrollado por las estudiantes de la UMH Claudia Díaz Ruiz y Andrea Gascón Mora; Sofía Olivieri, de la Universidad de Padua (Italia) y Daniela Mayhua Esteban, de la Universidad de La Molina (Perú).

“**Mare e terra**” es una pasta fresca elaborada con boniato y chía, con colorantes 100% naturales procedentes de la espirulina y la remolacha, sin aditivos ni conservantes. Estos ñoquis son aptos para veganos, sin gluten, rico en omega-3 y fuente de fibra dietética. Mare e terra ha sido desarrollado por las estudiantes de la UMH Miriam Aroca, Natalia Antolinos, Fátima Botella y Marina Gómez.

“**Cadaqui**” es un helado artesanal, con una textura cremosa, elaborado con calabaza, dátil, quinoa y zumo de caqui, apto para personas intolerantes a la lactosa y celíacas, sin azúcares añadidos, con un bajo contenido en grasa y rico en fibra. Se trata de un producto *Clean Label*, debido a que no se le han añadido aditivos, conservantes o colorantes. Este producto ha sido creado por los estudiantes Yaiza Alfonso Martí, Suylen Galbán Velázquez, Sandra Guardiola Parra y Raquel Saez Abellán. (<https://www.youtube.com/watch?v=orLsAjWqzUo&feature=youtu.be>).

“**RollDelice**” es un plato preparado de ternera y vegetales en forma de rollo. El relleno está elaborado a base de quinoa y vegetales mixtos. Rolldelice es un producto con bajo contenido en grasas saturadas, alto contenido en proteínas y, además, la mezcla de la proteína animal y vegetal (ternera/quinoa). Combina ingredientes típicos de la gastronomía mediterránea y debido a su formato de venta es fácil de consumir. Este producto ha sido elaborado por los estudiantes

NOTA DE PRENSA



Héctor Tortosa Sánchez, Carmen Vidal Vañó, Ana María Vintila y Claudia Francesca Durán Palomino. (<https://www.youtube.com/watch?v=W68Z-nn9l4>)