

## DESCRIPCIÓN PRODUCTOS NEW FOOD

**CAROBA:** es una bebida vegetal pasterizada elaborada con algarroba, quinoa hidrolizada, jarabe de agave y aceite de aguacate. Está destinada a personas de la tercera edad, celíacos, veganos, intolerantes a la lactosa. Es rica en antioxidantes naturales, con proteínas con alto valor biológico y biodisponibilidad y tiene un sabor especial y único alejado de los sabores convencionales. Es un producto listo para su consumo, que valoriza recursos de alto valor ecológico. Este producto ha sido elaborado por Sthefany Margarita Otero Chunga (Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú), Gonzalo Ivars Martínez y Bernardo Espada Munuera (<https://www.youtube.com/watch?v=62D9RPI1pYI>).

**FLANATUR:** Postre hecho con chía, naranja, dátiles ilicitanos, tamarindo y Agar. Es un producto saludable, ya que está elaborado sin azúcares añadidos, sin conservantes ni colorantes artificiales. Es fuente de fibra y de omega 3 y se destina a públicos de todas las edades, especialmente para los amantes de los postres, con sabores exóticos, intolerantes a la lactosa, celíacos, veganos y al público en general. Otra forma de consumir dátil ilicitano. Este producto ha sido elaborado por Sara Fandos Planelles, Rodrigo Lagrasta (Universidad FASTA-Fraternidad de Agrupaciones de Santo Tomás de Aquino, Argentina) y Judit Sancho Mascarell

**DEL&CHÍA:** Es una salchicha tipo Frankfurt ahumada, diseñada para *reducerianos* y una opción saludable para el público infantil, elaborada con castaña, chía y magros de pollo y cerdo, con reducción de grasa saturada y enriquecida en ácidos grasos omega 3, una alternativa al consumo estacional de la castaña, sin azúcares añadidos y sin gluten. Elaborado por María Trigueros Esquivá, María Luisa SireraMorant, Candela Sirvent Hernández y Cristina Guillén.

**ARTICHOFA:** Es un helado artesano, elaborado a partir de alcachofa. Un postre alternativo, con un sabor único y sorprendente, fuente de fibra, sin lactosa, sin colorantes ni conservantes. Textura cremosa, combina con dulce y salado. Elaborado por Antonio José Martínez Tovar, Gemma María Martínez Muñoz y Alicia Dobón Suárez.

**DONDY:** Es una rosquilla horneada alternativa a los productos de bollería industrial, elaborada con quinoa hidrolizada, trigo, dátil y caqui, recubierta de jarabe de granada Mollar de Elche, baja en grasas, rica en fibra, potasio y

magnesio y antioxidantes naturales. Sin azúcares añadidos, sal ni colorantes artificiales. Es apta para ovovegetarianos de todas las edades. Una opción diferente para consumir dátiles ilicitanos y caqui de la Ribera del Xuquer. Elaborado por Marina Giménez Berenguer, Cesar Fajardo Sánchez, Nuria Riera Martínez y Maria Fernanda Bello Santillán.

**ÁMBAR:** Una salsa con un toque exótico, elaborado con mostaza y melocotón con dos variedades una picante y otra dulce. Elaborado por Sara Soriano Filii, Leilei Shan y Francesca Gargiulo (Universidad de Padua, Italia).