

Propuestas innovadoras finalistas en la VII edición del New Food:

- **Baticate**: Un batido funcional a base de aguacate, sin conservantes ni colorantes artificiales, apto para su consumo diario. Elaborado por Gabriela Medrano Torres, Sara Romero López y Samuel Sánchez Navío.
- **Brocolatto**: Helado de brócoli, una opción más saludable y sostenible para el consumo de helados, apto para todos los públicos. Elaborado por José Gómez Sanmartín y Ariosto Rueda Sanchis.
- **Delicias de aguacate**: Esferificaciones de guacamole, producto versátil, apto para veganos y fuente de calcio. Elaborado por Angels Ceresola Climent, Laura Moreno Sarrión y Clara Muñoz Bas.
- **Fruit & Roll**: Bizcocho relleno que fusiona sabores y texturas creando una combinación equilibrada. Está elaborado con ingredientes ecológicos, no contiene gluten. Además, es rico en fibra dietética y sostenible. Elaborado por David Mayor, Marina Pedraza y Paula Ruíz.
- **Granatina**: Gelatina a base de zumo de granada 100% natural adicionada con proteína de alto valor biológico. Es un producto sostenible, apto para todos los públicos y en especial para consumidores con restricciones en la ingesta de alimentos. Elaborada por Dámaris Girona Ruiz, María Pineda Pastor y Mirian Ramón Serrano.
- **Umi**: Se trata de un producto ultracongelado tipo albóndiga, compuesta de dos capas formadas mayoritariamente por surimi, proteína de guisante, espirulina y especias. El producto es rico en proteínas, vitaminas del complejo B y minerales. Elaborado por Alberto Guirao, Silvia Pattinato y Marina Rodenas.
- **Pyramix**: Se trata de un preparado cárnico, tipo nugget, a base de carne de pollo, zanahoria, calabaza, y harina de quinoa. Es rico en fibra dietética. Elaborado por Edward Fetiva, Gabriel Muñoz y Leonor Payá.
- **QueenBerry**: Bombón de chocolate puro y algarroba, relleno de frutas del bosque y rico en ácido grasos omega-3. Elaborado por Deyalit Alisson Cantos Quiros, Micaela Gomez Pertusa y Claudia Martínez.
- **Snaqui**: Aperitivo tipo bite suave y esponjoso con forma esférica elaborado a base de caqui, harina de maíz, quinoa y semillas de chía. Producto apto para veganos y celíacos. Elaborado por Katherine Leyla Anchayhua, Lucía López y Héctor Tomás.
- **Xuffars**: Barra energética elaborado a base de chufa de Valencia y productos naturales. Es rico en fibra dietética y apto para vegetarianos. Elaborado por Enrique Contreras García, Pablo Hurtado Rubio y Milagros Valderrama Fernández.
- **Yucaditos**: Es un aperitivo tipo snack a base de yuca, quinoa y maíz. Está relleno de dátil con queso, es rico en fibra y apto para celíacos. Elaborado por Castillo Anny Renee, Carmen Elena Castro y Jennifer Galindo.