



The Spare Food Co.



## Excedentes vegetales como ingrediente versátil

### 'Upcycling' de vegetales para transformarlos un versátil ingrediente para cocinar

The Spare Food Co. ha lanzado "Spare Starter", un producto plant-based diseñado para reemplazar parcialmente las proteínas animales en la cocina tradicional, utilizando una mezcla de productos reciclados y especias.

Trabajan en conjunto con productores y cooperativas para proveerse de excedentes vegetales desde el campo. Este ingrediente está compuesto por seis vegetales, incluyendo partes que usualmente se desechan, como hojas y tallos, junto con una mezcla de especias, resultando en un componente sin alérgenos, gluten ni grasas, y con un perfil de sabor adaptable que permite a los chefs experimentar en diversas preparaciones como salsas, guisos y sopas.

Spare Starter se presenta como un ingrediente listo para comer que puede utilizarse de múltiples maneras, como añadirlo a la carne de res para hacer una hamburguesa mezclada o usarlo como aglutinante en un chorizo mezclado.

En asociación con Harvest Table Culinary Group, un proveedor de servicios de catering universitario, han demostrado que esta mezcla puede sustituir 30% de la carne de res, ahorrando más 545 kg de carne al mes.

Fuente: [Green Queen](#)

20 de diciembre de 2023

Aporta valor al sector



Macrotendencias



Reto

**Garantizar el acceso alimentario y nutricional**

Área StartBEC

**Desperdicio Alimentario**

Tipo de Solución

**Bioproductos**

Resultado Conseguido

**Valorización de residuos**

**Innovación alimentaria**

**Contribución a la economía circular**

Tipo de Tecnología

**Físicas/mecánicas: Limpieza y separación**

**Nuevas cadenas de valor**