

# Vegesan, alimentos vegetarianos con calidad diferenciada.

POR: CANARIASGOURMET!

Muchos son los que sostienen, que la preocupación por una alimentación balanceada se está dando de manera creciente en la sociedad.

En la actualidad, comer sano y equilibrado es sinónimo de vivir más, mejor y tener más salud, y para muchos, es también sinónimo de comer productos en su totalidad o como complemento, de origen vegetal.

La dificultad que las personas que han apostado por incluir en su dieta productos origen vegetal, comienza cuando deciden salir a disfrutar de un buen restaurante, o pasar unas ricas vacaciones en un hotel; dónde las opciones para una alimentación saludable y balanceada son muy variadas, pero tienen algo en común: no encuentran la posibilidad de disfrutar de otro tipo de platos de origen vegetal.

Algo completamente comprensible, tomando en cuenta la preparación y la rotación que este tipo de alimento debe tener, por ello, en el sector de la restauración en este respecto, solo encontramos los dos extremos: o eres un restaurante vegetariano o no incluyes nada en tú menú.

En respuesta a este vacío en el mercado de la restauración hotelera y extra-hotelera, y rompiendo con el mito de que comer sano es sinónimo de comer mal, (*disconforme en una etapa donde la gastronomía juega un papel de gran relevancia, y donde renovarse de forma permanente, adaptándose a las cambiantes necesidades de sus consumidores, parece ser una constante para los profesionales de los fogones*), nace **Vegesan**, una interesante empresa canaria que importa y distribuye en las **Islas Canarias** una nueva línea de **productos vegetarianos**.

Entendiendo los interrogantes que puede subsitar en el lector al ver la palabra "**Vegetariano**" o "**Vegano**", **Uma Khatani**, Directora de la Empresa Vegesan, nos da alguna señas de lo viene a representar esta línea de productos en canarias.

**C.G.-** ¿Cómo surgió la idea de traer a las islas y el resto de España estos productos con una composición muy similar a la proteína animal?



**Respuesta.-** La idea nos surgió porque, España es un país con una fuerte tradición cultural y turística basada en los alimentos de origen animal. Solamente hay que darse cuenta de la escasa oferta de los restaurantes veganos que tenemos, realmente es casi inexistente.

Incluso en los supermercados hay muy poco que ofrecer en este sector y notamos que cada vez hay más demanda, ya que la gente quieren comer más sano y están buscando una alternativa a la carne y la soja es la mejor opción, es rica en proteína vegetal y es la base de todos nuestros productos Vegesan.

**C.G.-** ¿Cuáles son los alimentos principales que deben estar presente en una dieta vegana?

**Respuesta.-** Una dieta vegana como cualquier otra dieta debe ser equilibrada principalmente por proteínas, carbohidratos, verduras y frutas.

**C.G.-** ¿De que se componen estos productos?

**Respuesta.-** Principalmente de proteína vegetal (la Soja), junto con champiñones, verduras, ñame y especias.

**C.G.-** Los productos que ofrece Vegesan ¿son fáciles de manipular y/o pueden combinarse con otros?

**Respuesta.-** Si, muy fácil a la hora de preparar, una vez descongelado simplemente se puede adobar, sofreír, añadir cualquier salsa o verduras que uno desea, dejar guisar unos 10-15 minutos y acompañar con pasta, arroz o pan. Incluso se pueden preparar a la plancha.

**C.G.-** Al ser productos sin conservantes, ¿qué tiempo de vida tienen?

**Respuesta.-** Los productos al ser ultra congelados a  $-18^{\circ}\text{C}$  tienen desde la fecha de fabrica una caducidad de 18 - 24 meses.

**C.G.-** ¿Han participado en actos, programas, degustaciones, etc.?

**Respuesta.-** Si hemos participado y puesto stand en la feria de Natura salud en el año 2009 y también este año 2011. Hemos hecho degustaciones en el Supermercado del Corte Inglés, donde tenemos una variedad de productos Vegesan a la venta en la sección dietética.

En breve estamos preparando un programa en los medios de comunicación para hacer conocer esta novedad gastronómica.

**C.G.-** ¿Cuáles son los productos con más éxito?

**Respuesta.-** Los productos con más éxito serían los nuggets, las hamburguesas, el jamón, las salchichas, las gambas, el pescado, las costillas con salsa barbacoa, todos los ante mencio-

nados vegetarianos, por supuesto.

**C.G.-** ¿Qué próximos proyectos tenéis en mente?

**Respuesta.-** Tenemos muchas consultas desde la península y pronto tendremos nuestros productos Vegesan en Madrid, Barcelona etc., ya que en las islas han tenido muy buena aceptación. A través de la **Asociación Unión Vegetariana Española (U.V.E)**, de la que somos socios, recibimos muchas propuestas para la distribución en España.

**C.G.-** ¿Dónde se puede comprar los productos de Vegesan?

**Respuesta.-** Vegesan no vende al público final. Comercializa sus productos a través de distribuidores, grandes cadenas comerciales y tiendas especializadas. Por ejemplo, pueden localizar nuestros productos en los centros de Corte Inglés en Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas, en la sección de dietética. También hay otros puntos de venta repartidos por distintos municipios que se pueden localizar a través de la página Web de la empresa **www.vegesan.es** en la sesión **PUNTO DE VENTA**.

Por otro lado, Empresas y otras entidades interesadas en este tipo de alimentos, como colegios, hospitales, hoteles y empresas de catering, tienda de congelados, pueden adquirir directamente estos productos al por mayor.

Por último comentar quien le interesa trabajar con la firma Vegesan, se pueden poner en contacto con los responsables de ventas a través del correo [vegesan@ctv.es](mailto:vegesan@ctv.es) y nos pueden seguir en las redes sociales como el FACEBOOK.



**www.vegesan.es**

**vegesan@ctv.es**

**922296614**