



**NOVETAT
HORECA**



**INNOVADOR
RECEPTARI
“VEGGIE”
D’INSPIRACIÓ
PER A HOTELS
(5^a GAMMA)**



Heura®

PLATS VEGGIES CONGELATS EN MULTIPORCIIONS



- “FAJITAS” DE POLLASTRE VEGETAL
2,3 kg.
- LASANYA AMB BOLONYESA VEGETAL
2,60 kg. (Conté ou i lactosa).
- GUISAT DE MANDONGUILLES VEGETALS
2,80 kg.
- LLENTIES AMB XORIÇO VEGETAL
2,80 kg.
- SALSА BOLONYESA D'HEURA
0,800 kg.
- SALSА BOLONYESA DE LLEGUMS
0,800 kg.
- FALAFEL AMB CUSCÚS DE VERDURES
2,50 kg.
- BASE DE POLLASTRE VEGETAL ALS CINQ PEBRES
0,800 kg.
- BASE DE POLLASTRE VEGETAL AL CURRI
0,800 kg.
- AMANIDA DE LLENTIES AMB QUINOA I VERDURES
2,50 kg.

Tots els plats son congelats.

Conservació a -18°C.

Una vegada descongelats consumir màxim en 48 hores refrigerats.

Edició març 2023

Eudec ha signat un acord de col·laboració amb **Heura**, marca nº 1 a Espanya, per avançar en el desenvolupament de l'experiència de la carn vegetal.

Ambdues empreses han alineat els seus xefs, dietistes i equips d'I+D i qualitat, entre d'altres per elaborar plats cuinats amb les diferents opcions de proteïna vegetal que ofereixen els productes d'Heura. Carn 100% vegetal amb una textura innovadora i elaborada amb una base de llegums (soja, pèsols). Dos grans exemples d'empreses amb una especial atenció i sensibilitat vers la sostenibilitat i inspiració en la Dieta Mediterrània.

**PRESENTEM UN CATÀLEG DE PLATS VEGGIES
AMB RECEPTES PENSEDES COM UNA SOLUCIÓ A
L'HORA DE DESENVOLUPAR UN CORNER EN UN
BUFET D'HOTEL.**

Es tracta de productes -ingredients- que permeten múltiples opcions de personalització per part dels professionals de les cuines i que aporten valor a la demanda cada vegada més creixent per part de consumidors flexitaris o vegetarians-vegans:



Heura®

42,6%

de la població espanyola està formada per flexitaris, en la seva majoria, vegetarians i vegans.

Font: Las oportunidades de crecimiento para los productos sustitutos de la carne. Kantar, enero 2022.

46%

dels consumidors europeus busquen reduir el seu consum de carn.

Font: Nielsen Smart Protein 2022.

QUI SOM? EUDEC

Portem més de 30 anys treballant per als professionals del món de la restauració i la cuina. Som líders en l'elaboració de menjars i bases de cinquena gamma, que es caracteritzen per la seva qualitat i sabor tradicional i casolà.



Cuina d'Alt Rendiment (Mataró)



#RECEPTARI TRADICIONAL - DIETA MEDITERRÀNIA

Plats cuinats equilibrats, variats i saludables, sempre elaborats de la mateixa forma. Permet menjar aliments naturals, sense conservants, amb llargues coccions que aporten tot el gust i textures meloses. **500 plats diferents.**



#SOSTENIBLES - RESPONSABLES

Treballem amb matèries primeres de **qualitat-ecològiques-km 0**. Mínim impacte en residus. Reduïm el consum energètic i petjada de carboni. Evitem el malbaratament alimentari.



#SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Primera empresa de restauració col·lectiva certificada de l'Estat espanyol. Màxima garantia certificada per la normativa més rigorosa en el sector.



#DIETÈTICA - NUTRICIÓ

Tots els nostres plats estan avalats pel nostre equip de dietistes en relació a les recomanacions nutricionals.



CONEIXEU LA CARN DEL S.XXI?

Heura és una nova generació de proteïnes 100% vegetals fetes a base de llegums (soja o pèsol).

Mitjançant diverses tècniques de cocció amb canvis de pressió, humitat i temperatura, aconseguen una textura i experiència càrnica.

A més, seguint un dels seus valors principals, la salut, els seus productes tenen les etiquetes més “netes” possibles, sense renunciar al sabor ni a la textura. Per això, les seves receptes són senzilles i principalment utilitzen: proteïna de soja o pèsol, oli d'oliva verge extra, aigua, espècies naturals i sal.



**PROTEÏNES
100%
VEGETALS**

Heura Foods es va fundar el 2017 per ser una missió social convertida en empresa i empoderar les persones a canviar l'actual sistema alimentari per un de més sostenible, saludable i nutritiu. A més a més d'oferir productes 100% vegetals, els nostres productes respiren herència i gastronomia mediterrània.

Heura®

**QUI SÓN?
HEURA**



**HEURA
31%**

“FAJITAS” DE POLLASTRE VEGETAL

Increïbles tires 100% vegetals amb gust de pollastre acompanyades de sofregit de verdures. Pebrot verd, vermell, tomàquet, salsa barbacoa, salsa mexicana i un toc de farigola, romaní i llorer.

APLICACIONS

“Fajitas” farcides amb les tires de pollastre i verdures.

Estil acompanyament: amb arròs blanc i les tires de pollastre.

“Burrito” farcit de les tires de pollastre Heura, arròs, frijoles i alvocat.



Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6250613	4	2,30 Kg	100 Gr.	9,20 Kg	92	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'

AL·LÈRGENS: Gluten - Soja.

Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6450023	4	2,60 Kg	288 Gr.	10,40 Kg	36	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'. + Forn sec 250°, 8'-10'

AL·LÈRGENS: Gluten - Llet - Ous - Soja - Api - Sulfits.



APLICACIONS

Presenta múltiples opcions de porcionat. Gratinar amb formatge ratllat.

LASANYA AMB BOLONYESA VEGETAL

Un dels plat italians per excel·lència apte per a vegetarians. La bolonyesa està elaborada amb carn de proteïna vegetal d'Heura i la beixamel tradicional. La pasta és de blat i porta ou. A part, la recepta porta ceba, pastanaga, oli d'oliva verge extra i tocs d'orenga, nou moscada i selecció de pebres.

**HEURA
22%**





HEURA
41%

GUISAT DE MANDONGUILLES VEGETALS

Recepta tradicional mediterrània guisada amb molt de gust, ara 100% vegetal. Mandonguilles elaborades amb proteïna de pèsol acompanyades d'una selecció de verdures com carxofa, xampinyó, pastanaga i oli d'oliva verge extra.

APLICACIONS

Mandonguilles vegetals acompanyades de parmentier de patata.

Mandonguilles vegetals sobre una base d'arròs rodó.

Mandonguilles vegetals acompanyades d'amanida completa.

Mandonguilles vegetals acompanyades de verdures al forn - brasa.



Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6250003	4	2,80 Kg	280 Gr.	11,20 Kg	40	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'

AL·LÈRGENS: Sulfits. **TRACES:** Api - Soja.

Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6152163	4	2,80 Kg	280 Gr.	11,20 Kg	40	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'

AL·LÈRGENS: Soja - Api - Sulfit. **TRACES:** Gluten.



APLICACIONS

Plat guisat que millora nutricionalment la recepta vers el seu homònim tradicional amb xoriço (aquest sense colesterol). Emplatat en cassola per evidenciar que és plat de cullera.

LLENTIES AMB XORIÇO VEGETAL

Saborosa recepta tradicional de lleties guisades amb xoriço 100% vegetal d'Heura, elaborat a base de proteïna de soja i amb oli d'oliva verge extra presenta un gust espectacular. Plat de cullera.

**HEURA
22%**





HEURA
57%

SALSA BOLONYESA D'HEURA

Segurament una de les salses italianes més internacionals cuinada amb carn de proteïna 100% vegetal, lentament amb el seu sofregit per donar un gust intens i autèntic dels nous temps. Porta soja, tomàquet, ceba, pastanaga, api, vi negre i oli d'oliva verge extra amb uns detalls d'orenga i pebre molt.



APLICACIONS

Per a farcir albergínies, carbassó, canelons + salsa beixamel i formatge >> gratinar.

Creació de plats internacionals: moussakas, arancinis, implementació com a topping: pizzas...

Per a barrejar amb diferents tipologies de pasta: espaguetis, tallarines, etc...



SALSA BOLONYESA DE LLEGUMS

Salsa consistent amb llenties ecològiques, ceba, pastanaga i tomàquet tot junt amb una cocció lenta per maridar els gustos de forma sorprenent. Amb un toc d'orenga, llorer i pebre negre molt.



APLICACIONS

Salsa amb moltes opcions d'acompanyament per incorporar en tot tipus de pasta, arròs...

Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
SALSA BOLONYESA 6450041	4	0,80 Kg	100 Gr.	3,20 Kg	32	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'
BOLONYESA DE LLEGUMS 6450011							

SALSA BOLONYESA. AL·LÈRGENS: Api - Soja - Sulfit.

SALSA BOLONYESA DE LLEGUMS. AL·LÈRGENS: Api - Sulfit. **TRACES:** Gluten.

Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6150103	4	2,50 Kg	250 Gr.	10,00 Kg	40	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'

AL·LÈRGENS: Gluten. **TRACES:** Api.



APLICACIONS

Presentació espectacular en un bufet. Decoració amb fulles de menta, llimona. Admet diferents tipus de salses "fresques": grega, vinagreta de cítrics...

FALAFEL AMB CUSCÚS DE VERDURES

Plat 100% vegetal. El característic sabor del cuscús amb les verdures i el falafel presenten un plat equilibrat.

Recepta de molta acceptació i tradició. Una recepta mediterrània, però diferent!



Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6150053	4	0,80 Kg	100 Gr.	3,20 Kg	32	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'

AL·LÈRGENS: Soja.



APLICACIONS

Acompanyament de pastes, arròs, patates fregides, etc.

Acompanyament de verdures a la brasa.

BASE DE POLLASTRE VEGETAL ALS CINCPÈBRES

Recepta molt treballada a nivell culinari, seguint el criteri de les bases veganes amb consistència. “Bocado” mediterrani Heura 100% vegetal, conté soja, acompanyat de selecció de cinc pèbres: blanc, negre, rosa, verd i de Jamaica.

**HEURA
37,50%**

HEURA
43%

BASE DE POLLASTRE VEGETAL AL CURRI

Recepta molt elaborada lligant el gust del “bocado” mediterrani Heura 100% vegetal amb tocs d’herbes provençals i marinades amb un curri molt consistent i saborós, gens picant.

Conté soja, beguda de coco, ceba, oli d’oliva verge extra i una combinació de gingebre, coriandre, cardamom, canyella i altres espècies aromàtiques.



APLICACIONS

Acompanyament amb arròs basmati, complementar amb coriandre, llima, etc.

Farcit per a elaboracions més gourmet o “exòtiques”: elaboració de canelons, lasanyes, farcits per a diferents tipus de pa (bao, pita, tacos, empanades, etc).



Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6150093	4	0,80 Kg	100 Gr.	3,20 Kg	32	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'

AL·LÈRGENS: Soja. **TRACES:** Gluten - Mostassa.



AMANIDA DE LLENTIES AMB QUINOA I VERDURES

Entrant molt fresc i saludable. Llenties procedents d'agricultura ecològica amb quinoa cuïta, faves de soja i blat de moro dolç. Oli alt oleic. Gran combinació de gustos i colors en una recepta actual amb ingredients variats.

APLICACIONS

Plat com a entrant per si sol o bé com a guarnició. Admet diferents tipus de toppings. També amb salses: oli verge, vinagretes, mostassa...



Codi	Unitats caixa	Pes unitat	Pes ració	Pes total	Racions caixa	Conservació	Regeneració
6150003	4	2,50 Kg	250 Gr.	10,00 Kg	40	12 mesos congelat	En propi envàs. Forn vapor 100° Sense descongelar 60' Descongelat 30'

AL·LÈRGENS: Soja. **TRACES:** Gluten - Sulfits.

MATERIAL PROMOCIONAL PER AL BUFET HOTEL

Adhesius



Paper wrap



Estovalles individuals



Banderetes



Cartellets



**ASSESSORAMENT
PERSONALITZAT IN SITU
A L'HOTEL PER PART DEL
NOSTRE EQUIP TÈCNIC-
GASTRONÒMIC**



Cuinem i innovem pensant en tu

C/ Foneria, 22

08304 Mataró

(Barcelona)

Tel. +34 93 703 28 28

eudecfood@eudec.com

eudecfood.com



Primera empresa de
restauració col·lectiva
certificada d'Espanya