



**NOVEDAD
HORECA**



**INNOVADOR
RECETARIO
“VEGGIE”
DE INSPIRACIÓN
PARA HOTELES
(5^a GAMA)**



eudec
by SERHS

He:ra®

PLATOS VEGGIES CONGELADOS EN MULTIPORCIONES



- FAJITAS DE POLLO VEGETAL
2,3 kg.
- LASAÑA CON BOLOÑESA VEGETAL
2,60 kg. (Contiene huevo y lactosa).
- GUISADO DE ALBÓNDIGAS VEGETALES
2,80 kg.
- LENTEJAS CON CHORIZO VEGETAL
2,80 kg.
- SALSA BOLOÑESA DE HEURA
0,800 kg.
- SALSA BOLOÑESA DE LEGUMBRES
0,800 kg.
- FALAFEL CON CUSCÚS DE VERDURAS
2,50 kg.
- BASE DE POLLO VEGETAL A LAS CINCO PIMIENTAS
0,800 kg.
- BASE DE POLLO VEGETAL AL CURRY
0,800 kg.
- ENSALADA DE LENTEJAS CON QUINOA Y VERDURAS
2,50 kg.

Todos los platos son congelados.

Conservación a -18°C.

Una vez descongelados consumir máximo en 48 horas refrigerados.

Edición marzo 2023

Eudec ha firmado un acuerdo de colaboración con **Heura**, marca nº 1 en España, para avanzar en el desarrollo de la experiencia de la carne vegetal.

Ambas empresas han alineado a sus chefs, dietistas y equipos de I+D y calidad, entre otros para elaborar platos cocinados con las diferentes opciones de proteína vegetal que ofrecen los productos de Heura. Carne 100% vegetal con una textura innovadora y elaborada con una base de legumbres (soja, guisantes). Dos grandes ejemplos de empresas con especial atención y sensibilidad hacia la sostenibilidad e inspiración en la Dieta Mediterránea.

PRESENTAMOS UN CATÁLOGO DE PLATOS VEGGIES CON RECETAS PENSADAS COMO UNA SOLUCIÓN A LA HORA DE DESARROLLAR UN CORNER EN UN BUFFET DE HOTEL.

Se trata de productos -ingredientes- que permiten múltiples opciones de personalización por parte de los profesionales de las cocinas y que aportan valor a la demanda cada vez más creciente por parte de consumidores flexitarianos o vegetarianos-veganos:



Heura®

42,6%

de la población española está formada por flexitarianos, en su mayoría, vegetarianos y veganos.

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

46%

de los consumidores europeos buscan reducir su consumo de carne.

Fuente: Nielsen Smart Protein 2022.

¿QUIÉN SOMOS? EUDEC

Llevamos más de 30 años trabajando para los profesionales del mundo de la restauración y cocina. Somos líderes en la elaboración de comidas y bases de quinta gama, que se caracterizan por su calidad y sabor tradicional y casero.



Cocina de Alto Rendimiento (Mataró)



#RECETARIO TRADICIONAL - DIETA MEDITERRÁNEA

Platos cocinados equilibrados, variados y saludables, siempre elaborados de la misma forma. Permite comer alimentos naturales, sin conservantes, con largas cocciones que aportan todo el sabor y texturas melosas. 500 platos distintos.



#SOSTENIBLES - RESPONSABLES

Trabajamos con materias primas de calidad-ecológicas-km 0. Mínimo impacto en residuos. Reducimos el consumo energético y huella de carbono. Evitamos el desperdicio alimentario.



#SEGURIDAD ALIMENTARIA

Primera empresa de restauración colectiva certificada del Estado español. Máxima garantía certificada por la normativa más rigurosa en el sector.



#DIETÉTICA - NUTRICIÓN

Todos nuestros platos están avalados por nuestro equipo de dietistas en relación con las recomendaciones nutricionales.



¿CONOCE LA CARNE DEL S.XXI?

Heura es una nueva generación de proteínas 100% vegetales, hechas a base de legumbres (soja o guisante).

Mediante diversas técnicas de cocción con cambios de presión, humedad y temperatura, logran una textura y experiencia cárnica.

Además, siguiendo uno de sus valores principales, la salud, sus productos tienen las etiquetas más limpias posibles, sin renunciar al sabor ni a la textura. Por eso, sus recetas son sencillas y principalmente utilizan: proteína de soja o guisante, aceite de oliva virgen extra, agua, especias naturales y sal.



**PROTEÍNAS
100%
VEGETALES**

Heura Foods se fundó en 2017 para ser una misión social convertida en empresa y empoderar a las personas a cambiar el actual sistema alimentario por uno más sostenible, saludable y nutritivo.

Además de ofrecer productos 100% vegetales, los productos respiran herencia y gastronomía mediterránea.

**¿QUIÉNES SON?
HEURA**

Heura®



**HEURA
31%**

FAJITAS DE POLLO VEGETAL

Increíbles tiras 100% vegetales con sabor a pollo acompañadas de sofrito de verduras. Pimiento verde, rojo, tomate, salsa barbacoa, salsa mexicana y un toque de tomillo, romero y laurel.

APLICACIONES

Fajitas rellenas con las tiras de pollo y verduras.

Estilo acompañamiento: con arroz blanco y las tiras de pollo.

Burrito relleno de las tiras de pollo Heura, arroz, frijoles y aguacate.



Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6250613	4	2,30 Kg	100 Gr.	9,20 Kg	92	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100° Sin descongelar 60' Descongelado 30'

ALÉRGENOS: Gluten - Soja.

Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6450023	4	2,60 Kg	288 Gr.	10,40 Kg	36	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100° Sin descongelar 60' Descongelado 30'. + Horno seco 250°, 8'-10'

ALÉRGENOS: Gluten - Leche - Huevos - Soja - Api - Sulfitos.



APLICACIONES
Presenta múltiples opciones de porcionado. Gratinar con queso rallado.

LASAÑA CON BOLOÑESA VEGETAL

Uno de los platos italianos por excelencia apto para vegetarianos. La boloñesa está elaborada con carne de proteína vegetal de Heura y la bechamel tradicional. La pasta es de trigo y lleva huevo. Aparte, la receta lleva cebolla, zanahoria, aceite de oliva virgen extra y toques de orégano, nuez moscada y selección de pimientas.

HEURA
22%





**HEURA
41%**

GUISADO DE ALBÓNDIGAS VEGETALES

Receta tradicional mediterránea cocinada con mucho gusto, ahora 100% vegetal. Albóndigas elaboradas con proteína de guisante acompañadas de una selección de verduras como alcachofa, champiñón, zanahoria y aceite de oliva virgen extra.

APLICACIONES

Albóndigas vegetales acompañadas de parmentier de patata.

Albóndigas vegetales sobre una base de arroz redondo.

Albóndigas vegetales acompañadas de ensalada completa.

Albóndigas vegetales acompañadas de verduras al horno - brasa.



Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6250003	4	2,80 Kg	280 Gr.	11,20 Kg	40	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100° Sin descongelar 60' Descongelado 30'

ALÉRGENOS: Sulfitos. **TRAZAS:** Apio - Soja.

Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6152163	4	2,80 Kg	280 Gr.	11,20 Kg	40	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100º Sin descongelar 60' Descongelado 30'

ALÉRGENOS: Soja - Api - Sulfitos. **TRAZAS:** Gluten.



APLICACIONES

Plato guisado que mejora nutricionalmente la receta hacia su homónimo tradicional con chorizo (éste sin colesterol). Emplatar en cazuela para evidenciar que es plato de cuchara.

LENTEJAS CON CHORIZO VEGETAL

Sabrosa receta tradicional de lentejas guisadas con chorizo 100% vegetal de Heura, elaborado a base de proteína de soja y con aceite de oliva virgen extra presenta un sabor espectacular. Plato de cuchara.

**HEURA
22%**





HEURA
57%

SALSA BOLOÑESA DE HEURA

Seguramente una de las salsas italianas más internacionales cocinada con carne de proteína 100% vegetal, lentamente con su sofrito para dar un gusto intenso y auténtico de los nuevos tiempos. Lleva soja, tomate, cebolla, zanahoria, apio, vino tinto y aceite de oliva virgen extra con unos detalles de orégano y pimienta.



APLICACIONES

Para rellenar berenjenas, calabacín, canelones + salsa bechamel y queso >> gratinar.

Creación de platos internacionales: moussakas, arancinis, implementación como topping: pizzas...

Para mezclar con diferentes tipologías de pasta: espaguetis, tallarines, etc.



SALSA BOLOÑESA DE LEGUMBRES

Salsa consistente con lentejas ecológicas, cebolla, zanahoria y tomate junto con una cocción lenta para maridar los gustos de forma sorprendente. Con un toque de orégano, laurel y pimienta negra.



APLICACIONES

Salsa con muchas opciones de acompañamiento para incorporar en todo tipo de pasta, arroz...

Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
SALSA BOLOÑESA 6450041	4	0,80 Kg	100 Gr.	3,20 Kg	32	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100° Sin descongelar 60' Descongelado 30'
BOLOÑESA DE LEGUMBRES 6450011							

SALSA BOLOÑESA. ALÉRGENOS: Apio - Soja - Sulfitos.

SALSA BOLOÑESA DE LEGUMBRES. ALÉRGENOS: Apio - Sulfitos. **TRAZAS:** Gluten.

Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6150103	4	2,50 Kg	250 Gr.	10,00 Kg	40	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100° Sin descongelar 60' Descongelado 30'

ALÉRGENOS: Gluten. **TRAZAS:** Apio.



APLICACIONES

Presentación espectacular en un buffet. Decoración con hojas de menta, limón. Admite diferentes tipos de salsas frescas: griega, vinagreta de cítricos...

FALAFEL CON CUSCÚS DE VERDURAS

Plato 100% vegetal. El característico sabor del cuscús con las verduras y el falafel presentan conjuntamente un plato equilibrado. Receta de mucha aceptación y tradición. ¡Una receta mediterránea pero diferente!



Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6150053	4	0,80 Kg	100 Gr.	3,20 Kg	32	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100º Sin descongelar 60' Descongelado 30'

ALÉRGENOS: Soja.



APLICACIONES

Acompañamiento de pastas, arroz, patatas fritas, etc.

Acompañamiento de verduras a la brasa.

BASE DE POLLO VEGETAL A LAS CINCO PIMIENTAS

Receta muy trabajada a nivel culinario, siguiendo el criterio de las bases veganas con consistencia. Bocado mediterráneo Heura 100% vegetal, contiene soja, acompañado de una selección de cinco pimientos: blanca, negra, rosa, verde y de Jamaica.

**HEURA
37,50%**



HEURA
43%

BASE DE POLLO VEGETAL AL CURRY

Receta muy elaborada aunando el gusto del bocado mediterráneo Heura 100% vegetal con toques de hierbas provenzales y marinadas con un curry muy consistente y sabroso, nada picante.

Contiene soja, bebida de coco, cebolla, aceite de oliva virgen extra y una combinación de jengibre, cilantro, cardamomo, canela y otras especias aromáticas.



APLICACIONES

Acompañamiento con arroz basmati, complementar con cilantro, lima, etc.

Relleno para elaboraciones más gourmet o "exóticas": elaboración de canelones, lasañas, rellenos para diferentes tipos de pan (bao, pita, tacos, empanadas, etc).



Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6150093	4	0,80 Kg	100 Gr.	3,20 Kg	32	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100° Sin descongelar 60' Descongelado 30'

ALÉRGICOS: Soja. **TRAZAS:** Gluten - Mostaza.



ENSALADA DE LENTEJAS CON QUINOA Y VERDURAS

Entrante muy fresco y saludable. Lentejas procedentes de agricultura ecológica con quinoa cocida, habas de soja y maíz dulce. Aceite alto oleico. Gran combinación de gustos y colores en una receta actual con ingredientes variados.

APLICACIONES

Plato como entrante por sí solo o como guarnición. Admite distintos tipos de toppings. También con salsas: aceite virgen, vinagretas, mostaza...



Código	Unidades caja	Peso unidad	Peso ración	Peso total	Raciones caja	Conservación	Regeneración
6150003	4	2,50 Kg	250 Gr.	10,00 Kg	40	12 meses congelado	En propio envase. Horno vapor 100° Sin descongelar 60' Descongelado 30'

ALÉRGENOS: Soja. **TRAZAS:** Gluten - Sulfitos.

MATERIAL PROMOCIONAL PARA EL BUFFET HOTEL

Pegatinas



Papel wrap



Mantel individual



Banderitas



Cartelitos



**ASESORAMIENTO
PERSONALIZADO IN SITU
EN EL HOTEL POR PARTE
DE NUESTRO EQUIPO
TÉCNICO-GASTRONÓMICO**



Cocinamos e innovamos pensando en ti

C/ Foneria, 22
08304 Mataró
(Barcelona)
Tel. +34 93 703 28 28
eudecfood@eudec.com
eudecfood.com



Primera empresa de
restauración colectiva
certificada de España