



**Una deliciosa alternativa vegetal al queso crema.
Descubre el primer producto Plant-Based de Quescrem.**

ÍNDICE

1. El auge de los alimentos Plant-Based

1.1. Los productos Plant-Based y sus beneficios

1.2. Tendencias del mercado Plant-Based y la sociedad en la actualidad

2. Greenster, el primer producto Plant-Based de Quescrem

2.1. Los 3 principios de Greenster

2.2. Otras características de Greenster

3. Descubre las aplicaciones de Greenster

4. 3 recetas con Greenster

4.1. Receta dulce: tarta de queso vegana

4.2. Receta salada: croquetas de Greenster y remolacha

4.3. Snack vegano: dipping con Greenster y calabaza



El auge de los alimentos Plant-Based

La investigación, el desarrollo y la innovación son algunos de nuestros pilares fundamentales en Quescrem. Nuestro departamento de I+D+i trabaja exhaustivamente para ofrecer a la **industria y al canal profesional**, una gama de **soluciones y productos diferenciados** de alto valor añadido. De hecho, contamos con especialistas en distintos ámbitos, como la sostenibilidad.

De esta manera, es cómo nacen productos tan innovadores como **Greenster**, nuestro **primer producto Plant-Based**. Greenster se trata de un untable de almendras que se ha fermentado como un queso, es decir, es una **alternativa vegetal al queso crema** tradicional.

La idea de desarrollar Greenster proviene de la creciente importancia que estos productos están adquiriendo en la sociedad a día de hoy. Una sociedad en la que los **valores de sostenibilidad medioambiental, transparencia y alimentación “clean”** cada vez tienen más peso.



Multitud de informes corroboran este auge y consolidan que nos encontramos en la **revolución Plant-Based**. Estos son algunos datos:

“Solo entre 2020 y 2022, las ventas de alimentos Plant-Based en Europa se incrementaron en un 21% (Nielsen & GFI, 2023).”

“En España, el 31.2% de la población consume este tipo de productos a diario, según la Asociación Española de Productores de Alimentos y Bebidas Vegetales (2022)”.

“Los mercados más grandes de alimentos Plant-Based de Europa son, respectivamente, Alemania, Reino Unido, Italia y España. Bélgica se encuentra en 9ª posición (GFI, 2023)”.

“El 25% de la población de los cinco grandes de Europa (Alemania, Reino Unido, Italia, Francia y España) sigue una dieta flexitariana, una tendencia que aumentará en 2024 (Circana, 2023)”.

A raíz de esta masiva expansión, mucha gente todavía se pregunta lo más básico: **¿qué son exactamente los alimentos Plant-Based y cuáles son sus beneficios?**



Los productos Plant-Based son, como el propio término indica, aquellos alimentos de base vegetal. Es decir, están elaborados únicamente con **materia prima de origen vegetal**.

Es muy habitual que, aunque estos productos **no incluyan ingredientes de origen animal** en su composición, **sí estén inspirados en ellos** o traten de imitar su sabor. Por esta razón, se dice que la verdadera consolidación de los alimentos Plant-Based en la sociedad llegará cuando este tipo de productos no necesiten imitar a aquellos de origen animal. Aún así, las cifras indican que estamos más cerca de llegar a esa consolidación.

La popularidad de estos alimentos surge por la creciente importancia que los consumidores le dan, además de al precio o sabor, a factores como la **seguridad alimentaria**, el **contenido nutricional**, la **procedencia** de los alimentos o la **sostenibilidad de los procesos y productos**.

Además, los consumidores habitualmente relacionan la procedencia vegetal de los productos con que sean **saludables**. Esto no está muy alejado de la realidad, ya que los productos Plant-Based ayudan a reducir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, entre otras.

En cuanto al cuidado medioambiental, destaca el hecho de que este tipo de alimentos ayudan a **reducir la huella de carbono hasta en un 73%**. También, requieren una menor superficie agrícola y cantidad de recursos naturales que los de origen animal. En este sentido, se caracterizan por **ser más sostenibles que los de origen animal**.

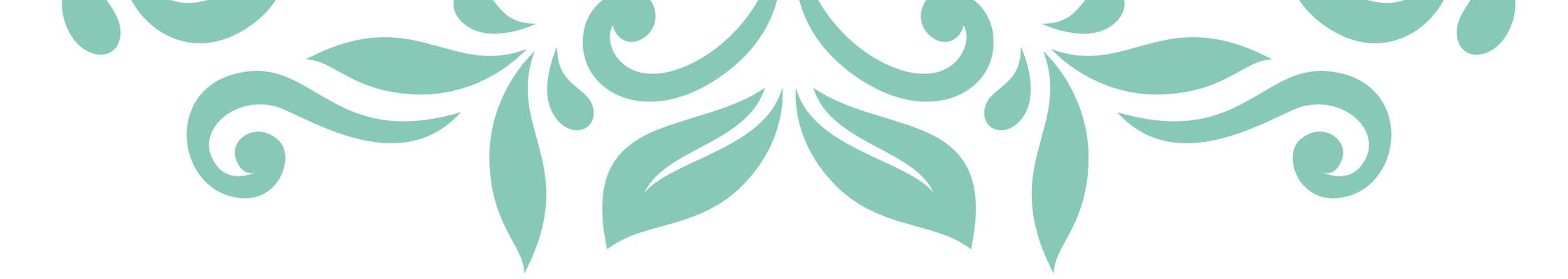




Tendencias del mercado Plant-Based y la sociedad en la actualidad

Sin duda, el boom del Plant-Based es un reflejo del cambio social y la mayor conciencia medioambiental que existe actualmente en la sociedad. También, de la **preocupación por la alimentación saludable y la transparencia alimentaria**, reflejada en la demanda creciente de alternativas vegetales a los alimentos de origen animal. De hecho, son los consumidores **más jóvenes** quienes tienen una **conexión más fuerte** con las alternativas Plant-Based, según apunta un estudio de la cadena de medios Circana.

Cabe destacar que, aunque a día de hoy las opciones vegetales tienden a tener precios ligeramente más altos que las cárnicas, las **tendencias prevén que se estabilicen** y sean similares o, incluso, resulten más rentables las alternativas Plant-Based.



En cuanto al mercado de estos productos en Europa, el líder indiscutible es **Alemania**, con un valor de **1.911M de euros en ventas** de alimentos de origen vegetal. En segundo lugar, se sitúa Reino Unido y, en tercer lugar, Italia, mientras que España ocupa el cuarto puesto. El **gasto medio per cápita más alto se encuentra en los Países Bajos**.

En este mercado, los productos líderes son la leche de origen vegetal y las alternativas veganas a la carne. Concretamente, según la foodtech francesa Umiami, **el mercado de leche vegetal creció un 20% entre 2020 y 2022**.

Esta tasa de crecimiento tan alta se debe a que una de las principales preocupaciones entre los consumidores de productos Plant-Based, es encontrar **alternativas vegetales a las proteínas animales, como son los productos lácteos**. Esta es una de las razones por las que, en Quescrem, decidimos desarrollar un producto como Greenster.



Greenster, el primer producto Plant-Based de Quescrem

En Quescrem tenemos claro que los productos Plant-Based han llegado para quedarse. Por eso, en 2022 lanzamos nuestro primer producto con base 100% vegetal: **GREENSTER**.

Greenster es el primer untable de almendras que ha sido fermentado como un queso. Innovación, desarrollo e investigación unidas para crear una alternativa vegana al tradicional queso crema.

¡El futuro será Green o no será!



Los 3 principios de Greenster

Esta deliciosa y original alternativa al queso crema ha sido creada con 3 principios en mente



FUTURE FOOD

La comida del futuro, eso son los alimentos de base vegetal. Greenster sigue el proceso de elaboración de un queso crema clásico, pero como nunca antes se había visto: empleando **almendras locales fermentadas en lugar de leche**. Un sabor excepcional en un producto más saludable y sostenible que, además, cuenta con **certificado vegano**.



NUTRICIÓN RADIANTE

La **calidad nutricional** es fundamental en cualquier alimento y, en Greenster, con un **Nutriscore A**, supera a la de cualquier otro queso fresco de origen animal. Su **alto contenido en fibra** y su **equilibrio idóneo entre materia grasa y proteína (8.4%)**, ayudarán a mantener una sensación de bienestar diario.



CONCIENCIA MEDIOAMBIENTAL

Debido a que Greenster contiene **mínimo un 35% de almendras locales**, es decir, al utilizar materia prima de **proximidad** en su elaboración, **se reduce la huella de carbono** frente a la de otros quesos crema tradicionales. En este sentido, este producto también promueve la creación de **empleo local**. Además, su **envase reciclado** contribuye a reducir los residuos y la contaminación.



Otras características de Greenster

Además de los tres principios en torno a los que se ha creado este innovador producto, Greenster tiene mucho más para contar.

ADIÓS CONSERVANTES

Este untable de almendras vegano **no incluye ni conservantes, ni sustancias artificiales**. Sus únicos ingredientes son almendras locales, fermentos, agua, fibra cítrica y una pizca de sal.

Gracias a esto, **Greenster cuenta con la etiqueta Clean Label**. Esta “etiqueta limpia” sugiere que un producto ha sido elaborado de manera sencilla y transparente, con el menor número de ingredientes posible y que sean de carácter saludable. Gracias a este enfoque, **se excluyen los componentes químicos y artificiales de su composición**, como ocurre en Greenster.

Además de esta etiqueta, también cuenta con el **sello V-Label**, la etiqueta registrada internacionalmente para identificar los productos veganos y vegetarianos.





BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS

Greenster contiene muy poca cantidad de azúcares, mientras que es una fuente de fibra y proteína (composición de 20.2% M.G. y 8.4% PROT.). Cabe destacar que, debido a su alto contenido en proteína, permite llevar a cabo multitud de formulaciones de cocina, ya que esto genera **estabilidad y funcionalidad**.

Además, entre los ingredientes de este untado de almendras **tampoco se encuentran aceites de palma o coco**, los cuales tienen un alto contenido de grasas saturadas. Su **única fuente de grasa son las almendras**.



Descubre las aplicaciones de Greenster

Gracias a la **composición natural de las almendras** y a la **facilidad de manejo y dosificación** que proporciona Greenster, su funcionalidad y versatilidad son excepcionales. Destaca especialmente por su idoneidad para emplearlo como ingrediente en **tartas y salsas**, así como para **elaboraciones veganas** e, incluso, para **recetas congeladas**.

¡Descubre todas las recetas que puedes elevar con Greenster!



SNACKING

Gracias a dos propiedades clave, su **suave sabor a almendras** y **facilidad de manejo**, Greenster es el untable perfecto para combinar con cualquier tipo de ingrediente y crear una **amplia variedad de snacks**: bagels, canapés, tostas...



HELADOS

Greenster es un ingrediente ideal para **elaborar helados veganos**, aportándoles, además, un característico toque de acidez. Principalmente, es su **equilibrio entre proteína y materia grasa** lo que hace de este untable de almendras una base de helado perfecta, **minimizando el número de ingredientes**.



TARTAS

Con Greenster las posibilidades a la hora de elaborar tartas, **tanto saladas como dulces**, se multiplican. Este untable de almendras funciona como **sustituto natural del huevo en masas batidas**, como en bizcochos, de forma que permite elaborar **tartas veganas**.



MOUSSES

El ligero sabor ácido proveniente de la fermentación de Greenster hace que este producto también **funcione a la perfección a la hora de elaborar mousses.**



OTRAS ELABORACIONES SALADAS

Las **elaboraciones saladas** tampoco se le resisten a Greenster, que se podrá emplear para **relleno**, como en unos ravioli, o para crear una salsa o crema que le dará el toque especial a cualquier receta, como una quiche.



3 RECETAS CON GREENSTER

Greenster permitirá a los profesionales de la cocina **desarrollar su creatividad a la hora de crear elaboraciones veganas**. Por primera vez, este cremoso vegetal que sustituye al queso crema, multiplicará las posibilidades entre las recetas Plant-Based.



RECETA DULCE: TARTA DE QUESO VEGANA

Ingredientes de la tarta

- 450 g · **Greenster**
- 90 g · Margarina
- 90 g · Leche de almendras
- 100 g · Dextrosa
- 80 g · Azúcar
- 160 g · Mix Vegano (124,4 g agua y Pre Mix)
- 30 g · Almidón de maíz
- 0,5 g · Cúrcuma (color)

Ingredientes del PRE MIX

- 1.5 g · Impulsor
- 1 g · Goma Guar
- 37 g · Maicena
- 60.5 g · Harina de arroz)

ELABORACIÓN DEL PRE MIX

Mezclar todos los ingredientes en un molinillo.



Elaboración

Mezclar el Mix Vegano (preparado de huevo vegano) con agua mediante unas varillas.

2. Mezclar el resto de los ingredientes con una túrmix y, finalmente, colocar la mezcla del Mix Vegano y, posteriormente, colar.
3. Colocar 650 gramos de la mezcla en un molde de 14 x 6 cm con papel sulfurizado. A continuación, cocer a 220°C en un horno de aire convencional.
4. Finalmente, dejar reposar 2 horas a temperatura ambiente.



RECETA SALADA: CROQUETAS DE GREENSTER Y REMOLACHA

Ingredientes de la bechamel

- 100 g · Harina de trigo floja (90W)
- 100 g · Margarina
- 200 g · **Greenster**
- 320 g · Leche de almendra
- 80 g · Puré de remolacha
- 3 g · Sal

Elaboración

En primer lugar, fundir la margarina en un cazo.

2. Cuando esta esté derretida, añadir la harina de trigo floja y continuar cocinando sin parar de remover, hasta obtener la Roux.

3. Verter la leche de almendra fría sobre la Roux caliente y mezclar bien hasta integrar la Roux en la leche. Continuar cocinando a fuego medio.

4. Añadir **Greenster** y el puré de remolacha y continuar cocinando sin parar de remover hasta obtener una bechamel homogénea, con la textura deseada.

5. Retirar del fuego y refrigerar.

6. Una vez fría, darle forma a las croquetas según el tamaño deseado y empanar con panko. A continuación, volver a refrigerar.

7. Finalmente, freír en abundante aceite vegetal a 180 °C hasta que el Panko esté bien dorado. ¡Ya estarán listas las croquetas!



SNACK VEGANO: DIPPING CON GREENSTER Y CALABAZA

Ingredientes del dipping

300 g · Quescrem Greenster

700 g · Puré de calabaza

C.S. · Sal

C.S. · Pimienta negra



Elaboración

Calentar el puré de calabaza en un cazo.

2. Incorporar **Greenster** y mezclar bien, hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Poner el punto deseado de sal y pimienta negra.
4. Finalmente, servir con nachos, chips, crudités... Acompañamiento al gusto.



Quescrem