



PROTEINE ALTERNATIVE

cosa sono e perché stanno
ridefinendo il futuro
dell'alimentazione?





Le proteine alternative stanno emergendo come una soluzione promettente e sostenibile.

Queste fonti di nutrimento rappresentano un nuovo orizzonte nell'industria alimentare.



Garantiscono un **approccio alimentare sostenibile**, riducendo l'impatto ambientale rispetto all'allevamento, preservando il benessere del nostro pianeta e degli animali.



QUALI SONO LE PRINCIPALI PROTEINE ALTERNATIVE?



carne a base vegetale
che imita fedelmente i prodotti di origine animale

carne coltivata in laboratorio
una soluzione che utilizza le cellule animali per produrre carne senza ricorrere all'allevamento



prodotti derivati dalla fermentazione
che sfruttano processi biologici per creare prodotti alternativi e gustosi



CARNE VEGETALE

Sapore familiare, impatto minimo

La carne vegetale offre un'alternativa **sostenibile** alla carne tradizionale, con gusto e consistenza simili. Realizzata con ingredienti plant-based come legumi e cereali, promette minori emissioni di gas serra e un uso più efficiente di acqua e terra.





CARNE COLTIVATA

proteine animali a minor impatto

La carne coltivata, prodotta da cellule animali in laboratorio, promette una **produzione alimentare più sostenibile**. Riduce l'uso di risorse e le emissioni di gas serra, segna un passo significativo verso un sistema alimentare più etico e innovativo, diminuendo (ma non eliminando totalmente) lo sfruttamento animale.



VEGANOK.COM



FERMENTAZIONE

Una vecchia tecnica
per nuove soluzioni

La fermentazione è fondamentale per le proteine alternative e comprende la fermentazione tradizionale, di biomassa e di precisione. Grazie a queste tecniche è possibile produrre proteine vegetali alternative a carne, latticini e uova.





**Be the change,
for real.**

**GO
VEGANOK**