



LLEGAN A EUROPA LOS HUEVOS PARA VEGANOS

CREADOS A PARTIR DE ALGAS

No obstante, esta tendencia ha comenzado a cambiar en Reino Unido gracias a la tienda online Holland & Barrett, quien ha sacado a la venta los primeros huevos para veganos creados a partir de algas, meses después de su lanzamiento en Estados Unidos, tal y como ha informado The Independent. Por lo tanto, todos aquellos veganos que quisieran comer pasteles, galletas o cualquier tipo de postre en el que el huevo fuera protagonista ahora podrán hacerlo gracias a este nuevo producto.

Los huevos "Follow Your Heart" están compuestos de harina y proteína de algas, estabilizadores como la celulosa, goma gellan, carragenano y otros agentes como el lactato de calcio, la levadura nutricional y la sal negra. Estos huevos veganos contienen 4,4 gramos de fibra por porción y una gran cantidad de grasas saludables, aminoácidos y micronutrientes. Además, el huevo vegano tiene la mitad de las calorías de los huevos de gallina, un total de 33.

Por lo tanto, la empresa ha sido capaz de crear unos huevos sin gluten, sin leche y, entre otras cosas, sin huevo, con los que los

veganos podrán llevar a cabo recetas como huevos revueltos, tortillas o incluso pasteles. No obstante, este producto no será barato, por lo que no estará al alcance de todos los consumidores. Doce huevos veganos cuestan 7,99 dólares, más de nueve euros, aunque actualmente tienen un descuento del 20 %, por lo que se puede comprar por 6,39 libras, unos 7,50 euros.

Pese a que esté envasado como si se tratara de un huevo tradicional, estos huevos vienen en realidad en forma de polvo en un sobre de 114 gramos, el equivalente a una docena de huevos estándar. La compañía muestra en su página web cómo pueden crearse los huevos a partir de este polvo.

En primer lugar, la empresa recomienda batir diez gramos de VeganEgg, el equivalente a dos cucharadas, por cada 115 mililitros de agua helada. Una vez hecho esto, la compañía recomienda calentar una sartén con poco aceite y verter la mezcla en la misma hasta que el polvo comience a revolverse en la sartén. Después tan solo habrá que revolver con frecuencia y de manera uniforme con una espátula entre seis y ocho minutos hasta que el huevo esté completamente listo para su consumo.



UCRANIA

PODRÁ VOLVER A EXPORTAR CARNE DE POLLO A LA UE

La Unión Europea ha levantado las restricciones a la exportación que pendían sobre la carne de pollo de Ucrania. Las restricciones se introdujeron en diciembre pasado, como consecuencia de la aparición de la influenza aviar.

El levantamiento de la prohibición ha sido posible a que Ucrania y la UE han conseguido ponerse de acuerdo en el principio de la regionalización. El acuerdo fue alcanzado entre el Ministro ucraniano de Agricultura, Taras Kutoviy y el Comisario de Seguridad Alimentaria, Vytenis Andriukaitis, en la Semana Verde de Berlín.

