



Optim **PRO**



SOLUCIÓN CULINARIA

PARA **OPTIMIZAR** EL COSTE DE LA **CARNE** EN COCINA **PROFESIONAL**

Preguntas frecuentes Q&A



EL PRODUCTO

¿QUÉ ES *Optim*PRO?

1

OptimPRO es una proteína texturizada elaborada a partir de semillas de girasol alto oleico 100% europeas.

Ha sido desarrollada para ayudar a la cocina profesional a optimizar el coste de la carne manteniendo la experiencia sensorial que espera el consumidor final.



¿*Optim*PRO ES UN SUSTITUTO DE LA CARNE?

No necesariamente.

2

*Optim*PRO ha sido desarrollado como una solución para optimizar el coste de la carne en cocina profesional.

Puede utilizarse como sustituto parcial o total cuando el operador lo considere oportuno, aunque su principal valor es ayudar a optimizar el coste de las recetas manteniendo la experiencia gastronómica esperada por el consumidor.

¿ES UN PRODUCTO EXCLUSIVAMENTE PARA CLIENTES VEGETARIANOS O VEGANOS?

No.

3

*Optim*PRO nace como una solución para mejorar la rentabilidad de la cocina profesional.

Sin embargo, al ser un ingrediente **100% vegetal**, también permite desarrollar fácilmente propuestas vegetarianas o veganas sin necesidad de incorporar nuevas referencias ni gestionar surtidos específicos.

Una misma solución permite ampliar las opciones de menú sin necesidad de incorporar nuevas referencias.

¿CÓMO SE ELABORA *Optim*PRO?

*Optim*PRO se elabora a partir de semillas de girasol alto oleico de alta calidad y origen europeo. Tras el descascarillado y el prensado mecánico de las semillas, la materia prima se transforma mediante procesos físicos de molienda y extrusión que permiten obtener su característica textura.

El resultado es una proteína texturizada de un único ingrediente, sin alérgenos, sin gluten y sin aditivos.

4



¿MODIFICA EL SABOR DE MIS RECETAS?

5

No.

OptimPRO tiene un sabor neutro que respeta el perfil organoléptico de cada receta y absorbe fácilmente los condimentos, especias, fondos y salsas utilizados habitualmente en cocina.

¿*OptimPRO* APORTA OLOR O SABOR A LAS RECETAS?

No.

En seco, *OptimPRO* puede presentar un ligero aroma característico que recuerda a las semillas de girasol tostadas. Durante la hidratación este aroma puede percibirse con algo más de intensidad, especialmente en la textura fina, debido a que el agua favorece la liberación de compuestos aromáticos naturales presentes en el producto.

Sin embargo, durante la cocción este aroma desaparece prácticamente por completo y no interfiere en el sabor final de la receta.

Además, *OptimPRO* posee una elevada capacidad de absorción de sabores, integrándose fácilmente con los ingredientes, condimentos, especias y salsas de cada elaboración.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE QUE LAS SEMILLAS DE GIRASOL SEAN ALTO OLEICO?

7

El alto contenido en ácido oleico aporta una mayor estabilidad natural a las grasas presentes en las semillas.

Esto permite obtener un producto con una excelente estabilidad durante el almacenamiento, reduciendo el riesgo de enranciamiento y ayudando a preservar sus características sensoriales durante todo su periodo de consumo preferente.

En otras palabras, contribuye a mantener la calidad, el aroma y el sabor del producto durante más tiempo.



USO EN COCINA

¿POR QUÉ ES NECESARIO HIDRATAR EL PRODUCTO?

8

OptimPRO se presenta en formato seco para maximizar su eficiencia logística, facilitar su almacenamiento y aumentar su rendimiento.

La hidratación permite que el producto alcance la textura, jugosidad y volumen adecuados para incorporarse a cualquier elaboración.

Una vez hidratado, puede utilizarse inmediatamente o conservarse refrigerado o congelado según las necesidades operativas de la cocina.

¿QUÉ TIPO DE AGUA DEBO UTILIZAR PARA HIDRATARLO?

9

Se recomienda utilizar agua templada o caliente porque acelera la hidratación y permite tener el producto listo para cocinar en menos tiempo.

No obstante, **OptimPRO** también puede hidratarse con agua fría del grifo obteniendo un resultado igualmente óptimo.

La elección dependerá principalmente de la organización y ritmo de trabajo de cada cocina.

¿CUÁL ES LA PROPORCIÓN CORRECTA DE HIDRATACIÓN?

La hidratación es muy sencilla e intuitiva:

10

Textura FINA

1 : 2,5

1 producto : 2,5 agua

Textura MEDIA

1 : 2

1 producto : 2 agua

Textura GRUESA

1 : 2

1 producto : 2 agua

Una proporción fácil de recordar y aplicar por cualquier miembro del equipo de cocina.

Gracias a esta hidratación, OptimPRO multiplica su rendimiento y contribuye a reducir el coste por ración.

¿QUÉ TIPO DE AGUA DEBO UTILIZAR PARA HIDRATARLO?

11

Se recomienda utilizar agua templada o caliente porque acelera la hidratación y permite tener el producto listo para cocinar en menos tiempo.

No obstante, **OptimPRO** también puede hidratarse con agua fría del grifo obteniendo un resultado igualmente óptimo.

La elección dependerá principalmente de la organización y ritmo de trabajo de cada cocina.

¿POR QUÉ OPTIMPRO ESTÁ DISPONIBLE EN DIFERENTES TEXTURAS?

Porque cada receta tiene necesidades distintas.

La gama **OptimPRO** ofrece diferentes texturas para que cada profesional pueda elegir la opción que mejor se adapta al resultado final que busca conseguir. Esta variedad permite una mejor integración en cada elaboración y una experiencia gastronómica más auténtica.

Algunos ejemplos de aplicación son:

TEXTURA FINA



- ✓ Canelones
- ✓ Croquetas
- ✓ Moussaka
- ✓ Pastel de carne

TEXTURA MEDIA



- ✓ Salsa boloñesa
- ✓ Albóndigas
- ✓ Hamburguesas
- ✓ Lasaña
- ✓ Berenjenas rellenas
- ✓ Empanada de carne

TEXTURA GRUESA



- ✓ Arroces
- ✓ Salteados
- ✓ Revueltos
- ✓ Tacos
- ✓ Fajitas
- ✓ Burritos
- ✓ Guisos de reaprovechamiento

Estos ejemplos muestran la gran versatilidad de **OptimPRO**, que puede adaptarse a múltiples aplicaciones dentro de la cocina profesional.

¿NECESITA FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA UTILIZARSE?

Como cualquier ingrediente nuevo, es recomendable una breve formación inicial para conocer sus principales aplicaciones.

Sin embargo, **OptimPRO** está diseñado para una adopción rápida y sencilla, integrándose fácilmente en las operativas habituales de cocina y siendo apto para todo tipo de equipos, independientemente de su nivel de experiencia.

Su utilización se resume **4 sencillos pasos**:



RENTABILIDAD Y GESTIÓN

¿QUÉ AHORRO ECONÓMICO PUEDO CONSEGUIR?

14

OptimPRO se ha desarrollado para ayudar a reducir el impacto que supone la carne en el coste de las recetas.

En aplicaciones de sustitución total, el ahorro en la partida de carne puede llegar a alcanzar hasta un **65%**, dependiendo de la calidad y coste de la carne utilizada, así como de la textura de *OptimPRO* empleada.



¿DE QUÉ DEPENDE EL AHORRO QUE PUEDO CONSEGUIR CON OPTIMPRO?

15

El ahorro dependerá principalmente del coste de la carne sustituida, de la textura de *OptimPRO* utilizada y de la formulación final de la receta.

Por este motivo, aunque el ahorro sobre la partida de carne puede alcanzar hasta un **65%**, el ahorro final por ración variará en función de cada elaboración.

Esta flexibilidad permite adaptar el nivel de sustitución a los objetivos de coste de cada operador.

¿CÓMO ME AYUDA OPTIMPRO ANTE LAS CONTINUAS SUBIDAS DEL PRECIO DE LA CARNE?

16

OptimPRO permite reducir la dependencia de uno de los costes más volátiles de la cocina profesional.

Gracias a su formato seco, su consumo preferente de **24 meses** y la posibilidad de utilizarse como sustituto parcial o total de la carne, ayuda a planificar mejor las compras y aporta una mayor estabilidad al coste de las recetas.

¿DEBO CAMBIAR EL NOMBRE DE MIS PLATOS EN CARTA?

17

No.

OptimPRO se integra fácilmente en recetas ya existentes, permitiendo mantener la nomenclatura habitual de los platos y la experiencia esperada por el consumidor.



¿PERDERÉ CALIDAD PERCIBIDA POR PARTE DEL CONSUMIDOR?

18

No.

OptimPRO aporta una textura fibrosa y tierna, un aspecto atractivo y un sabor neutro que respeta la identidad de la receta.

Permite mantener la experiencia gastronómica que espera el consumidor final mientras se optimiza el coste de la elaboración.

VALOR NUTRICIONAL

Si **Optim PRO** contiene 52 g de proteína por cada 100 g de producto en seco, ¿CUÁNTA PROTEÍNA APORTA UNA VEZ HIDRATADO Y COCINADO?



19

Los 52 g de proteína corresponden al producto en seco.

Una vez hidratado, el contenido proteico se distribuye en un mayor peso de producto debido al agua incorporada. Por ejemplo, 100 g de **Optim PRO** hidratado aportan aproximadamente 17,3 g de proteína.

Durante la cocción, la pérdida de proteína es mínima, por lo que el aporte proteico se mantiene prácticamente intacto en el plato final.

¿LA HIDRATACIÓN REDUCE LA CALIDAD NUTRICIONAL DEL PRODUCTO?

20

No.

La hidratación únicamente incorpora agua. Los nutrientes permanecen presentes y disponibles, aunque se distribuyen en un mayor volumen de producto.



¿QUÉ PERFIL NUTRICIONAL APORTA OPTIMPRO?

Optim PRO destaca por su elevada densidad nutricional.

21

POR CADA 100 G DE PRODUCTO EN SECO APORTA

PROTEÍNA	52 g
FIBRA	17 g
GRASA	8,8 g

Su composición combina un alto contenido de proteína y fibra con una baja presencia de grasas saturadas, dando lugar a un perfil nutricional equilibrado y diferencial dentro de las proteínas vegetales texturizadas.

¿PUEDE OPTIMPRO AYUDARME A ENRIQUECER NUTRICIONALMENTE MIS RECETAS?

22

Sí.

Su aporte de proteína y fibra permite enriquecer nutricionalmente muchas recetas habituales sin modificar su sabor ni la experiencia culinaria esperada por el consumidor.

¿QUÉ VENTAJAS OFRECE LA PROTEÍNA DE GIRASOL FRENTE A PROTEÍNAS TEXTURIZADAS DE SOJA, GUISANTE O HABA?

La proteína de girasol utilizada en *Optim PRO* presenta ventajas diferenciales muy relevantes para la cocina profesional:

- **52 g de proteína por cada 100 g de producto**, un contenido superior al de muchas proteínas vegetales texturizadas disponibles en el mercado.
- **Alta calidad proteica y elevada digestibilidad (98%)**, superior a la de otras proteínas vegetales utilizadas habitualmente en alimentación.
- **Sin alérgenos**, a diferencia de la soja, uno de los principales alérgenos alimentarios.
- **Sabor más neutro**, evitando las notas vegetales intensas o residuales que pueden aparecer en proteínas de guisante o haba.
- **Mejor integración culinaria**, permitiendo respetar el sabor original de las recetas.
- **Excelente capacidad de absorción de sabores, fondos, especias y salsas.**
- **Mayor facilidad de uso y adaptación en cocina profesional**, reduciendo la necesidad de correcciones organolépticas o ajustes complejos en las formulaciones.

Estas características convierten la proteína de girasol en una solución especialmente equilibrada para operadores que buscan rentabilidad, facilidad de uso, calidad nutricional y una experiencia sensorial próxima a la de las recetas tradicionales.

