

Meat Avatar เปิดตัวอาหารเพื่อสุขภาพ “เนื้อจำแลง

”



Meat Avatar เปิดตัวอาหารเพื่อสุขภาพ “เนื้อจำแลง” นวัตกรรมอาหารทดแทนเนื้อสัตว์ที่ได้ทั้งสุขภาพดีและลดโลกร้อนไปพร้อมๆ กัน โดยส่งเมนูขวัญใจคนไทย “ผัดกระเพราไข่ดาว” จากเนื้อจำแลงที่ทำมาจากพืชหรือที่รู้จักกันเป็นอย่างดีในกลุ่มคนรักสุขภาพทั่วโลก “Plant-Based Meat” เนื้อที่แปรรูปมาจากพืชให้มีรสชาติคล้ายเนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่ทำมาจากถั่วและพืชต่างๆ เช่น เห็ด ถั่วเหลือง ถั่วลันเตา แครอท บีทรูท เป็นต้น

“เนื้อจำแลง” หรือ Plant-Based Meat ภายใต้แบรนด์ Meat Avatar ไม่มีส่วนผสมจากเนื้อสัตว์ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติปราศจากสารเคมีเพื่อทดแทนเนื้อสัตว์ โดยกระบวนการผลิตออกมาเพื่อลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์หรือคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดจากมูลสัตว์ด้วยเช่นกัน

Meat Avatar เกิดขึ้นภายใต้การวิจัย และพัฒนาโดยใช้วัตถุดิบในประเทศ โดยสองผู้บริหารผู้ร่วมก่อตั้ง คุณวิภู เลิศสุรพิบูล และ คุณวรุฒม์ จันทรโพธิ์ ตั้งเป้าจะจำหน่ายอย่างเป็นทางการในช่วงปลายปีนี้ โดยจะส่งผลิตภัณฑ์เนื้ออบและไข่ดาว ออกสู่ตลาดเป็นชุดแรก และจะทยอยเปิดตัวในอีกหลายโปรดัคส์อย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองความต้องการที่เพิ่มขึ้นของผู้บริโภค

สำหรับผู้สนใจในผลิตภัณฑ์และข้อมูลเพิ่มเติมของ Meat Avatar สามารถติดตามได้ที่ facebook/MeatAvatar และ Line : @meatavatar