



TOMORROW FOODS

Caso de éxito

Una cadena de comida gourmet y tragos al paso activa desde el año 2016.

Hoy cuenta con **7 locales en Argentina, y un local en Milán, Italia, como primer incursión en su expansión planificada por Europa.**

Su propuesta sigue la nueva tendencia mundial de **Street Food**, consistiendo en una propuesta de alta cocina que se puede disfrutar en su totalidad sin cubiertos y de una manera rápida e informal (finger food).

 @pibabirrasypinchos

Desafío

Atendiendo al crecimiento del público vegano y, en mayor medida, **flexitariano**, y a fin de ampliar su oferta gastronómica, el equipo de cocina de PIBÄ se encontraba en la búsqueda de un análogo cárnico que pudiera adaptarse a su propuesta gastronómica: en el tamaño de las porciones (chicas, finger food), y dando la posibilidad de volcar la impronta de su Chef Ejecutivo, Daniel Tolosa (3 veces cuchara de oro en Argentina, capitán del equipo argentino en el último Bocuse D'Or).



Buenos Aires
/ La Plata / Milán



El futuro de la alimentación lo construimos entre todos

Solución

En línea con los objetivos planteados, el equipo de PiBÄ se inclinó por el Premix Análogo Cárnico diseñado y desarrollado por Tomorrow Foods. Este permite formular una variedad de **análogos plant-based**, en la presentación y tamaño deseado, mientras que asegura una excelente experiencia sensorial en cuanto Sabor, Textura, Apariencia y Mordida. Así nació la Doble-Royal Veggie, combo de dos hamburguesas dobles con medallón de 30gr. Estos medallones son producidos fácilmente por PIBÄ en su centro de producción, utilizando implementos existentes en su cocina, y luego distribuidos congelados a sus distintos locales. La **versatilidad del Premix** y sus ventajas tecnológicas (stockeo en seco, fácil integración) permitieron a PIBÄ sumarse a la tendencia Plant-Based de una manera **simple y ágil**, y mitigando el riesgo que muchas veces conlleva innovar.



TF

Ahora en PIBÄ es posible encontrar una nueva alternativa sabrosa, saludable y sustentable en su menú gracias a Tomorrow foods.

Quick Info



Bar



Millennial ABC1



Street Gourmet
Finger Food



6

Juan Manuel Fimiani
Key Account Manager
Food Service y Canales Alternativos

juan.fimiani@tomorrowfoods.com.ar
+54 9 11 3152-8735

www.tomorrowfoods.com.ar @tomorrowfoods