

NotSquares Choco Tentación aporta 7 gramos de proteínas

Este snack permite disfrutar sin culpa

MELISSA FORNO

Justo cuando se busca algo tentador, ya sea para sobrellevar la jornada laboral, disfrutar de una serie o una película e incluso para descansar tomándose un té o café, en la temporada más fría del año. En todas estas ocasiones, un snack siempre será bienvenido.

Pensando en estos instantes, NotCo lanzó una nueva variedad de sus bocados NotSquares, Choco Tentación. Tal como su nombre lo señala, se caracteriza por su forma cuadrada y por contener 7 gramos de proteína, 0% azúcar, chocolate con 60% cacao, 4 gramos de fibra y vitamina B6, aportando nutritivamente, sin sacrificar sabor.

“Los NotSquares están pensados para momentos en que se desea algo rico, por ejemplo, para acompañar un café, sin sentir culpa por su contenido de azúcar”, explica Ana Batista-Gonzalez, gerenta de ciencias biológicas de NotCo.

Choco Tentación se une al portafolio de NotSquares, sumándose a las variedades Choco Coco y Peanut Butter, manteniendo la característica de la firma de elaborar pro-

ductos exclusivamente con ingredientes vegetales. Según información proporcionada por la compañía, al igual que todos sus productos, fue creado con la ayuda de Giuseppe, su Inteligencia Artificial, para ofrecer diversas combinaciones.

La marca además cuenta con las barras Not Protein Bar mango maracuyá, cookies and dreams, lemon cake, chocolate fudge brownie, peanut butter y almond salted caramel, que poseen entre 16 y 17 gramos de proteínas.

“Las barras fueron pensadas, por ejemplo, para el consumo de personas que realizan deporte”, agrega. Si bien actualmente en el mercado es posible encontrar variedades que en general se enfocan en el contenido de proteínas, muchas veces, agrega Batista-Gonzalez, no consideran su aporte en azúcares, impactando negativamente en el metabolismo de los consumidores.

“En el caso de las Not Protein Bar, decidimos tener un producto diferente, que tuviera un propósito funcional que fuera más allá de su aporte proteico, diseñado científicamente para controlar la respuesta glucémica, sin sacrificar la experiencia de



“Decidimos tener un producto diferente”, dice Ana Batista-Gonzalez.

sabor. Nos preocupamos también que tuvieran una textura diferente, porque en Chile todas las barras contaban con una muy similar, basada en crispis”, cuenta Batista-Gonzalez.

“Además, se caracterizan por tener varias fuentes de proteínas vegetales, fibra, y palatinosa (presente en las barras y en los squares), edulcorante que se digiere de forma más lenta en el organismo, entregando energía de manera prolongada. Incluir en un alimento fibra y otro tipo de carbohidratos, genera que su impacto en el índice glucémico sea menor, ya que no provoca peaks de glucemia que pueden impulsar el deseo de

comer más”, agrega.

Los snacks NotSquares están presentes en el ecommerce de la marca, marketplaces, cadenas de supermercados, además de tiendas en bombas de bencina y en el canal tradicional.

NotCo es una startup que se caracteriza por el uso de inteligencia artificial para desarrollar alimentos sin ingredientes de origen animal. Fundada en 2015, la compañía comenzó con su bebida vegetal NotMilk, a la que añadió una “hamburguesa”, NotBurger, y “mayonesa”, NotMayo, entre otros. Tiene presencia en múltiples mercados y está respaldada por el ecosistema inversor global.