



Ambigü

Director: Fernando Martinez

<https://www.ambigu.net/gastronomia/noticias-62135/1390-b-likeat-o-el-desayuno-perfecto-para-seguir-las-%C3%BAltimas-tendencias-foodie.html>

B-LikEat o el desayuno perfecto para seguir las últimas tendencias foodie

Detalles

Escrito por Administrator

Creado: 01 Febrero 2018

Última actualización: 01 Febrero 2018

Visto: 757

[0 Comments](#)



Barceló Hotels & Resorts implementa su nuevo programa de desayuno buffet que materializa en el universo hotelero las principales tendencias foodie. Una experiencia gastronómica rica, saludable y de calidad centrada en alimentos orgánicos, de

temporada y de proximidad diseñada por la especialista en nutrición natural Vanessa Losada.

El desayuno ya no es la comida más importante del día. Es mucho más. El desayuno es territorio de foodies, protagonista indiscutible de Instagram, la primera tarea pendiente en el cambio hacia un estilo de vida más saludable y, en el universo hotelero, uno de los factores que marca la diferencia a la hora de decantarse por un hotel. Barceló Hotels & Resorts, en su continua apuesta por la innovación experiencial, está implementando en sus hoteles su programa B-LikEat: un nuevo concepto de desayuno elaborado en base a ingredientes ricos, saludables y de calidad.

B-LikEat es un pionero proyecto de innovación gastronómica centrado en el disfrute de la alimentación sana, y enmarcado dentro del objetivo de innovación experiencial de la compañía. Para [Sara Ramis, directora de marketing de Barceló Hotel Group](#), *“Queremos convertir la gastronomía saludable y cuidada en una de nuestras señas de identidad, y lo vamos a hacer a través de la comida que más huéspedes realizan con nosotros, el desayuno. Queremos que nuestros huéspedes disfruten más y, de paso, tengan una experiencia que no sólo les encante, sino que además sea buena para ellos”*.

Para ello, la filosofía B-LikEat incluye ingredientes naturales, orgánicos, de temporada y de proximidad para ofrecer un desayuno rico, sano, variado, de calidad y apetecible. El nuevo programa de desayunos cuenta con la asesoría de la experta en nutrición Eteating designer Vanessa Losada, que ha elaborado el proyecto nutricional de B-LikEat desde un profundo conocimiento de las tendencias gastronómicas y las propiedades y beneficios de la alimentación saludable.

¿Ingredientes secretos? No, sólo ricos y saludables

Parte de la tendencia foodie pasa por conocer más información sobre lo que comemos: el poder sugerente del “ingrediente secreto” ha dado paso al uso de los ingredientes más saludables y sabrosos con multipropiedades. En este contexto, el nuevo programa de desayunos B-LikEat convierte en el centro del buffet a alimentos elaborados con ingredientes de calidad que permitan mejorar la experiencia gastronómica del huésped y ofrecen opciones sanas en todas las secciones del desayuno:



Panes ecológicos y de masa madre: El pan es un alimento protagonista dentro del programa de B-LikEat: todo un básico que las dietas más saludables han dejado de considerar el enemigo para recuperar su posición de elemento fundamental de un desayuno completo. La especial selección de panes de B-LikEat incluye más de 10 tipos de pan diferentes, incluyendo variedades ecológicas y de masa madre (un fermento natural compuesto de harina y agua, sin químicos ni levaduras añadidas). Como ingrediente básico para tostadas o bocadines, la selección de panes de B-LikEat se complementa con una sección de toppings que deja atrás la mantequilla y mermelada

para ofrecer alternativas innovadoras y saludables que redefinen los usos del pan en el desayuno: desde aceites de primera prensa a patés vegetales caseros, hierbas aromáticas frescas, mantequillas de frutos secos o siropes saludables (y de plena tendencia) como el de agave.

Show Cooking: Elaboraciones caseras realizadas a la vista de los huéspedes para que éstos puedan disfrutar de un desayuno preparado al momento son una realidad en BLikEat. En tres formatos diferentes: tortitas saludables, recetas con huevos ecológicos y, como especialidad estrella, los smoothies y zumos naturales.

Superfoods: Palabras como chía, polen, nibs de cacao o espirulina dejan de ser desconocidas en el universo buffet. Estos súperalimentos que concentran nutrientes con beneficios adicionales para la salud de manera natural se añaden a la selección de ingredientes de B-LikEat como opción saludable que incorporar a tostadas, cereales, smoothies o, incluso, tortitas. Diferentes estaciones de superfoods se reparten en todo el buffet para favorecer su uso combinado con distintos tipos de alimentos.

Yogur: El súperalimento de consumo más extendido se ha convertido en un fenómeno mundial como protagonista de breakfast bowls. *“Las elaboraciones con yogur en formato de bol de desayuno mezclan muchos ingredientes con nutrientes importantes. Es fundamental incluirlos en una propuesta sólida de desayuno, pero adaptando las porciones a un formato buffet, en el que lo que queremos es que los huéspedes tengan ocasión de probar un poco de todo”*, afirma [Vanessa Losada](#). Así, los yogures industriales ceden

protagonismo a elaboraciones caseras como el pudding de chía, el bircher o el parfait de yogur.

Eat well, travel often

La propuesta de B-LikEat aspira a cuidar a sus huéspedes durante su estancia fuera de casa, y a hacerles partícipes del proyecto de innovación gastronómica de la compañía y la marca. Un especial programa de desayunos que ya puede probarse en hoteles de la cadena en Madrid, Barcelona, Islas Baleares o Islas Canarias, y que será implementado próximamente en el resto de los hoteles de la cadena en Europa. En palabras de [Sara Ramis](#), *“La alimentación rica y saludable es una manera de vivir mejor y, por supuesto, viajar mejor”*.

Acerca de Barceló Hotel Group

Barceló Hotel Group, la división hotelera del Grupo Barceló, es la 3ª cadena de España y la 42ª más grande del mundo. Actualmente cuenta con 233 hoteles urbanos y vacacionales de 4 y 5 estrellas (y más de 50.000 habitaciones), distribuidos en 21 países y comercializados bajo cuatro marcas: Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts y Allegro Hotels. Además, mantiene el 100% del accionariado de Crestline Hotels & Resorts, una compañía gestora hotelera independiente de los Estados Unidos cuyo portafolio asciende a más de 112 establecimientos que son operados bajo marcas de terceros.