

A close-up photograph of a person's mouth, slightly open, with a silver fork holding a piece of food (possibly a dumpling or a small piece of bread) near the lips. The image is overlaid with a semi-transparent green filter. The background is a soft, out-of-focus light green.

GASTROEXPERIENCE VR



GASTROEXPERIENCE VR

Evento gastronómico, que mezcla las nuevas tecnologías con el buen yantar. Es una experiencia **inmersiva y multisensorial** que busca acercar al consumidor al producto, mediante un mensaje provocativo y disruptivo.

INTRODUCCIÓN

NORMAS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

El Ecolabel es una garantía de transparencia con el consumidor, en materia de producción y distribución, asegurando el uso restringido de químicos, la ausencia de organismos genéticamente modificados y la gestión responsable de los recursos naturales.

FACTORES DESTACADOS

- SALUD: Recuperación de los principios organolépticos, que se encuentran en mayor porcentaje que el de los productos no bio (proteínas, glúcidos, lípidos, micronutrientes y sustancias bioactivas).
- SABOR: Recuperación e intensificación de sabores.
- CONCIENCIACIÓN ECOLÓGICA: No utilización de pesticidas, derivados o químicos, junto a un mayor rigor en la elaboración y distribución bajo estrictos estándares de calidad.





GASTROEXPERIENCE VR

DESCRIPCIÓN DEL ENTORNO VIRTUAL

- Los participantes estarán de pie o en una silla, con las gafas de Realidad Virtual puestas.
- La proyección estará centrada en una experiencia, un detalle o un entorno natural con el producto de la cata como protagonista, y en el centro.

BIENVENIDOS A LA CATA VIRTUAL

Cada vez más españoles deciden hacer su compra seleccionando productos con la etiqueta biológica o ecológica, cuyos cultivos se realizan en grandes invernaderos, que solo utilizan fertilizantes naturales. Para estos cultivos no está permitida la utilización de pesticidas de laboratorio, o conseguidos de forma química, asegurando así una alimentación libre de químicos.

Los productos BIO son controlados en su etapa de producción y certificados en cuanto a su distribución, marcados con el EcoLabel en todo el territorio Europeo.





GASTROEXPERIENCE VR

EJEMPLOS DE PRODUCTOS PARA CATA VIRTUAL DE FRUTAS

FRESA: Es la reina de los postres, con su sabor dulce y ácido es adorada por todos los públicos. El aroma y color de la fresa son muy característicos, un rojo intenso que despierta pasiones a los enamorados, una fragancia fresca y afrutada que despierta los paladares dormidos.

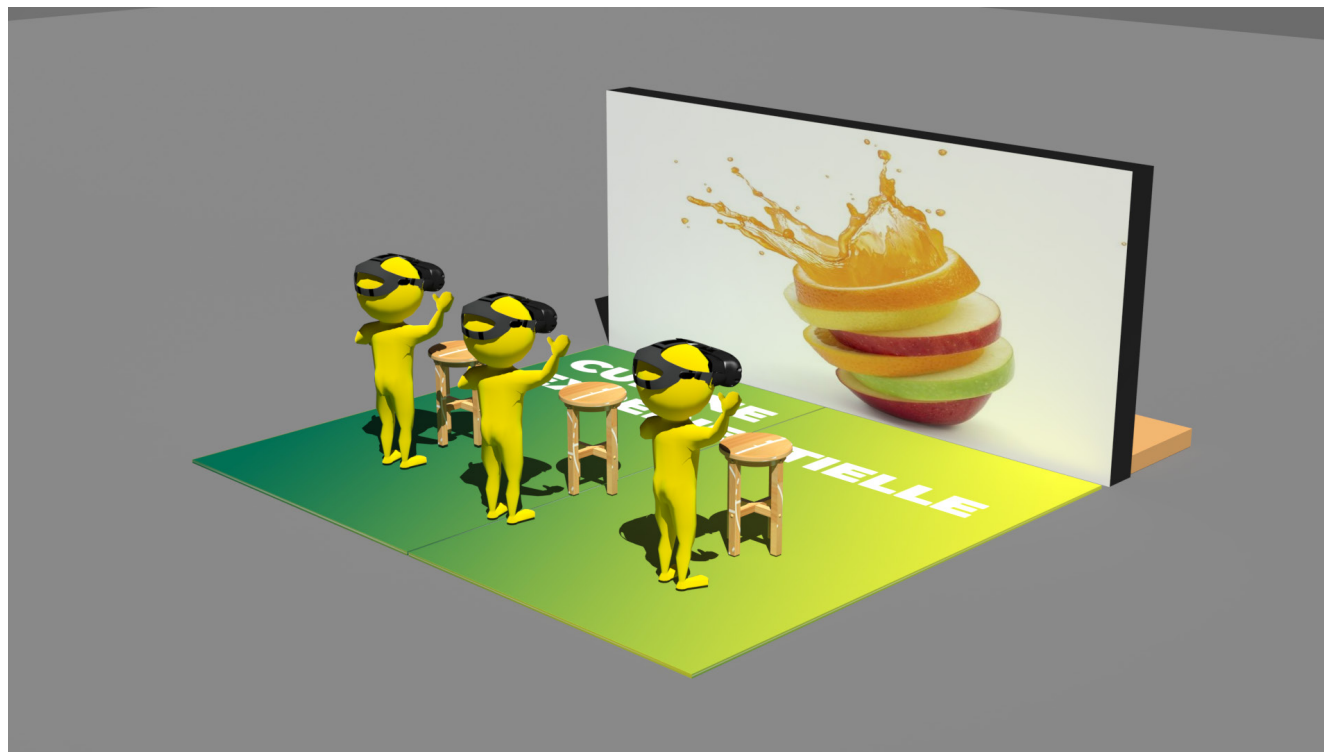
PLÁTANO: Por su alto contenido en potasio y azúcares, es el preferido para los deportistas. El color amarillo es el de los locos (¿quién no está loco por un plátano?), el del sol, el desierto y la resistencia física y mental.

SANDÍA: Esta pelota verde está llena de agua, diversión, color... y pepitas. Perfecta para refrescar una tarde calurosa. Debido a su tamaño, es especial para compartir en grandes grupos, protagonista de los picnics.





GASTROEXPERIENCE VR - PUESTA EN ESCENA





GASTROEXPERIENCE VR - PUESTA EN ESCENA

