

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA

Be the Not



↳ Descrição sumária do candidato.

A Be the Not é uma startup portuguesa, fundada por duas engenheiras alimentares, com o objetivo de re-inventar os ovos. O nosso primeiro lançamento foi um ovo estrelado 100% vegetal, uma inovação a nível europeu. Desenvolvido exclusivamente para o canal HO-RECA, apresenta-se em formato congelado, pronto em minutos numa frigideira ou chapa, garantindo rapidez, consistência e simplicidade em cozinhas profissionais. Atualmente, já estamos presentes em mais 15 restaurantes de norte a sul do país, validando a aceitação do produto no mercado. Paralelamente, lançámos também uma gema vegetal, ideal para tártaros, reforçando a versatilidade da nossa proposta. Este produto é 100% vegetal, sem colesterol, com menos 90% de gordura saturada, face a um ovo, e livre de alergénios, posicionando-se como uma solução inovadora, inclusiva e alinhada com as tendências atuais do setor alimentar.

↳ Quais são as características que considera diferenciadoras no candidato e que sustentam a candidatura?

“O nosso estrelado” é uma inovação a nível europeu e destaca-se pela sua capacidade de replicar a experiência sensorial de um ovo, sem qualquer ingrediente de origem animal. A sua tecnologia alimentar garante a mesma textura e sabor, incluindo a gema que escorre na perfeição. Não contém colesterol, corantes ou aromas artificiais nem glúten ou soja e apresenta uma pegada ambiental significativamente inferior. A nossa formulação privilegia ingredientes naturais, sem óleos refinados, resultando numa alternativa vegetal ao ovo com menos 90% de gordura saturada.

↳ Qual o impacto da inovação para quem o adquire?

Esta inovação oferece ao consumidor uma alternativa mais saudável, ética e sustentável sem comprometer o sabor ou os seus hábitos alimentares. Ao replicar a experiência de um ovo estrelado, facilita a transição para opções de base vegetal, ao mesmo tempo que preserva pratos típicos da cozinha portuguesa, como a francesinha com ovo. Considerando que o ovo é dos alimentos mais consumidos, mas também um dos principais alergénios, este produto surge como uma alternativa segura, respondendo ao aumento das alergias, mas também como uma opção inclusiva face à crescente adoção de dietas flexitarianas, vegetarianas e vegan. Simultaneamente, acompanha as preocupações com o bem-estar animal e contribui para reduzir os impactos da escassez de ovos, cada vez mais frequente. No setor profissional, garante consistência e rapidez, permitindo a restaurantes, hotéis e cafés desenvolver opções mais criativas, inclusivas e diferenciadoras no menu, evitando as típicas opções pouco apelativas a este nicho.

↳ Aplica medidas de sustentabilidade global (social, ambiental ou económica) no seu produto?

Sim, a Be the Not integra práticas sustentáveis ao longo de toda a cadeia de valor. Utilizamos ingredientes vegetais com menor impacto ambiental, reduzindo emissões de carbono, consumo de água e uso de recursos naturais face a um ovo. Socialmente, promove alternativas alimentares mais éticas. E a nível económico, contribui para o desenvolvimento de novos mercados e incentiva a inovação no setor alimentar português.

>> (continua)

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



Be the Not

>>

↳ Se tiver concorrência, como se diferencia da mesma?

O principal fator diferenciador é o nosso rótulo. Enquanto grande parte da concorrência, sobretudo internacional, oferece soluções ultraprocessadas com listas extensas de ingredientes e aditivos, nós desenvolvemos uma alternativa verdadeiramente mais saudável, à base de ingredientes naturais, como a batata-doce e o arroz e sem recurso a óleos refinados ou corantes artificiais. Para além da inovação a nível europeu, destacamo-nos também à escala global por uma abordagem única que combina tecnologia alimentar avançada com simplicidade e transparência na composição.

↳ Prémios / Distinções

From Start to Table 2025.

↳ Referências/Outros

[Saber mais 1.](#) [Saber mais 2.](#)

Nome	Be the Not
Distrito	Viseu
Setor de atividade	Indústria Alimentar
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	2
Website	https://bethenot.com/
Redes sociais	f @ in