

Un ingrediente, y la razón detrás.

William Kamar · Fundador, Mindful Crumb

Primal Core no empezó como un producto. Empezó como una pregunta, un martes cualquiera, en un supermercado de Oporto: ¿por qué la proteína que se supone que me cuida lleva veintitrés ingredientes y solo sé pronunciar tres?

La etiqueta que no podía leer

Le di la vuelta al bote y conté. Gomas para que no se apelmace, aceites de semillas para que se mezcle, aromas para tapar el sabor de todo lo anterior. Nada de eso estaba ahí por mí. Estaba ahí por la máquina que lo fabrica. Así que me propuse lo contrario: quitar hasta que solo quedara lo que de verdad importa. Suero de leche concentrado. Punto.

Por qué de pastoreo y procesado en frío

El suero es tan bueno como la leche de la que viene y tan limpio como el proceso que lo seca. Por eso elegimos vacas de pastoreo europeo y un secado en frío que no quema la proteína ni la deja con ese regusto a cartón. Lo sellamos al nitrógeno, sobre a sobre, para que el oxígeno no lo toque hasta que tú rompes el papel. Cada lote se analiza en Eurofins Lisboa: metales pesados, perfil completo de aminoácidos, sucralosa y maltodextrina. El informe es público porque la confianza no se pide, se demuestra.

«Lo primero que entra al cuerpo importa más que el resto del día.»

Por qué la barra, y no otro bote en la encimera

La mayoría de la gente ya tiene su ritual de mañana: un espresso, un espumador, una taza que conoce. No queríamos competir con eso; queríamos colarnos dentro. Primal Core se disuelve limpio en el café de verdad, sin cuajarse y sin película grasa, y se monta con el mismo CREATE Studio Pro que muchos baristas ya tienen en la barra. Un sobre, el café que ya sirves, dos minutos. Veinticuatro gramos de proteína en la taza, o no. Eso es lo único que cambia.

Esa es toda la idea. No un superalimento, no una promesa. Una mañana mejor, hecha con una sola cosa en la que puedes confiar.

William Kamar

Fundador · Mindful Crumb