

# STAFF TRAINING

## TALKING ABOUT THE IMPOSSIBLE BURGER

As hosts, servers, and restaurant managers, you'll be the front-line ambassadors of the Impossible Burger. You'll be introducing a whole new, delicious, sustainable world of burgers to your guests, opening their eyes to the future.

As ambassadors, you will be answering a lot of questions, this cheat sheet covers the most common ones. When in doubt, please send guests to check out [Impossiblefoods.com/FAQ](https://impossiblefoods.com/FAQ).

### **The Impossible Burger can sound complex but describing it comes down to some simple statements:**

- Delicious
- Made for meat lovers
- Significantly better for the planet than meat from cows
- It's meat, but it's made from plants

### **What is the Impossible Burger?**

It's a burger that tastes like beef but is made from plants, so it's way better for the planet.

### **What's in it?**

It's primarily made from wheat protein, potato protein, coconut oil, and heme (the molecule that gives meat its color and flavor).

### **About the Impossible Burger**

The Impossible Burger is remarkably more efficient when compared to beef and uses 95% less land, 74% less water and creates 87% less greenhouse gas emissions. To put it into perspective that's equal to one 10-minute shower, 14 driving miles, and 75 square feet of land.

### **Is it vegan?**

It's for meat-lovers, but it's ok for vegans too.

The Impossible Burger is plant-based, but don't call it "vegan" or "fake" or "faux" anything. It's meat made from plants.

### **Does it contain allergens?**

It's plant-based, nut-free, and dairy-free. It contains gluten and soy.

### **How does it taste so good?**

Our recipe is a result of five years of researching every aspect of meat. The meaty flavor comes from a combination of ingredients, but mainly it comes from heme - a molecule found in all living things that gives meat (and our burger) its unmistakably meaty flavor.

### **Nutritionally, how does it compare to beef?**

Our burger matches the levels of protein and iron found in beef. It has about the same calories, less total fat (with slightly higher saturated fat from coconut oil), and is completely cholesterol-free.

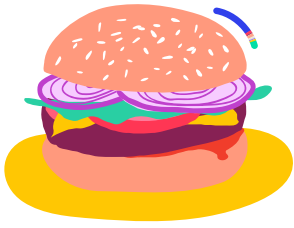
### **Ingredients**

Water, Textured Wheat Protein, Coconut Oil, Potato Protein, Natural Flavors, 2% or less of: Leghemoglobin (soy), Yeast Extract, Salt, Soy Protein Isolate, Konjac Gum, Xanthan Gum, Thiamin (Vitamin B1), Zinc, Niacin, Vitamin B6, Riboflavin (Vitamin B2), Vitamin B12.

**Contains:** Soy, Wheat

### **Have more questions?**

[hello@impossiblefoods.com](mailto:hello@impossiblefoods.com)  
[impossiblefoods.com](https://impossiblefoods.com)



# ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL

## CHARLA SOBRE LA IMPOSSIBLE BURGER

Como anfitriones, camareros y gerentes de restaurante, ustedes son los embajadores de primera línea de la Impossible Burger. Son los encargados de presentar un mundo nuevo y sostenible de hamburguesas a sus clientes, y abrir sus ojos a un futuro delicioso.

Como embajadores, responderán a muchas preguntas. Esta hoja de referencia abarca algunas preguntas comunes. En caso de duda, inviten a sus clientes a visitar [Impossiblefoods.com/FAQ](https://impossiblefoods.com/FAQ).

### La Impossible Burger puede parecer compleja, pero es fácil de describir como:

- Deliciosa
- Hecha para los amantes de la carne
- Significativamente mejor para el planeta que la carne vacuna
- Es carne, pero está hecha de vegetales

### ¿Qué es la Impossible Burger?

Es una hamburguesa que tiene el sabor de la carne de res, pero está hecha de vegetales, así que es mucho mejor para el planeta.

### ¿De qué está hecha?

Está hecha principalmente de proteínas de trigo, proteínas de papa, aceite de coco y heme (la molécula que le da color y sabor a la carne).

### Acerca de la Impossible Burger

La Impossible Burger es notablemente más eficaz en comparación con la carne de res y utiliza un 95 % menos de tierra, un 74 % menos de agua y produce un 87 % menos de emisiones de gases de efecto invernadero. Para poner esto en perspectiva, es equivalente a una ducha de 10 minutos, 14 millas de conducción y 75 pies cuadrados de tierra.

### ¿Es vegana?

Es para los amantes de la carne, pero también está hecha para los veganos. La Impossible Burger está hecha a base de vegetales, pero no se debe llamar "vegana", "falsa" ni "imitación". Es carne a base de vegetales.

### ¿Contiene alérgenos?

Está hecha a base de vegetales y sin frutos secos ni lácteos. Contiene gluten y soja.

### ¿Por qué es tan sabrosa?

Nuestra receta es el resultado de cinco años de investigación sobre todos los aspectos de la carne. El sabor a carne se logra a partir de una combinación de ingredientes, pero principalmente viene del heme, que es una molécula que se encuentra en todos los seres vivos. Es lo que da a la carne (y a nuestra hamburguesa) ese inconfundible sabor a carne.

### Desde el punto de vista nutricional, ¿cómo se compara con la carne de res?

Nuestra hamburguesa tiene los mismos niveles de proteína y hierro que la carne de res. Tiene aproximadamente las mismas calorías, menos grasas totales (con grasa un poco más saturada debido al aceite de coco) y no contiene colesterol.

### Ingredientes

Agua, proteína texturizada de trigo, aceite de coco, proteína de papa, sabores naturales, 2 % o menos de: leghemoglobina (soja), extracto de levadura, sal, aislado de proteína de soja, goma konjac, goma xantana, tiamina (vitamina B1), zinc, niacina, vitamina B6, ribo avina (vitamina B2), vitamina B12.

**Contiene:** Soja, Trigo

### ¿Tienes más preguntas?

[hello@impossiblefoods.com](mailto:hello@impossiblefoods.com)  
[impossiblefoods.com](https://impossiblefoods.com)