

Freseros buscan en la fruta envasada una alternativa para nuevos mercados



Noticias

Una idea que ofrece al consumidor final la fresa lista para comer, envasada y troceada, pero sin perder ninguno de sus nutrientes.

Vender la fresa ya envasada por primera vez, lo que se conoce como **fruta de V Gama**, es la alternativa de un grupo de empresarios agrícolas de la provincia de Huelva con el fin de encontrar nuevos nichos de mercado en los que vender sus productos.

Una idea que ofrece al consumidor final la **fruta lista para comer, envasada y troceada**, pero sin perder ninguno de sus nutrientes, según detalla la asociación de productores Freshuelva, que se ha congratulado de la respuesta que ha tenido esta idea entre los clientes de distintas zonas de Europa.

Esta idea es una alternativa a los destinos tradicionales de la fresa onubense, que supone más del 90 por ciento de la de toda España.

Las empresas que se han unido en esta iniciativa son Agrícola El Bosque, Agromartín, Frutas Hermanos Pulido y Frutas Remolino, que ha sacado al mercado paquetes de fruta fresca triturada, tras varios años de investigación para garantizar sus condiciones.

Este novedoso producto, tanto en aspecto exterior como en contenido, permite consumir en cualquier momento fruta fresca y triturada, una vez que las berries (fresas, moras, arándanos o frambuesas) han sido sometidas a un proceso de pascalización o alta presión hidrostática.

Este proceso no reduce sus nutrientes, como las vitaminas, ni los compuestos responsables del aroma y sabor, y la primera experiencia puesta en marcha este año está comenzando a dar resultados positivos.

La idea, según Freshuelva, es encontrar un consumidor distinto al habitual, o bien ofertar una alternativa a los clientes tradicionales, para que tengan la posibilidad de consumir la fresa onubense mediante distintas formas.

Redacción