

Presentan bebidas de fruta fresca elaboradas con productos subtropicales



Noticias

Se ha optado por sabores novedosos, con el objetivo de diferenciarse de otros preparados líquido, como el zumo de mango, chirimoya y un batido de aguacate con canela

La empresa malagueña Avomix, especializada en la elaboración de guacamole refrigerado y filial de la comercializadora de subtropicales Reyes Gutiérrez, ha lanzado al mercado una **línea de bebidas de fruta fresca, integrada por un zumo de mango, otro de chirimoya y un batido de aguacate con canela.**

El gerente de Avomix, Luis Bravo, ha explicado que las nuevas bebidas están elaboradas con fruta fresca sin conservantes ni colorantes y en el caso del zumo de chirimoya y el batido de aguacate con canela, constituyen una novedad en el mercado. "Desde que nacimos en 2000 como filial de Reyes Gutiérrez, una de las principales comercializadoras de subtropicales de Vélez-Málaga, nos hemos dedicado a la preparación de salsas como el guacamole, que fue pionera en el sector, y para este 2014, nuestra apuesta son los zumos y batidos refrigerados de fruta fresca", ha indicado Bravo.

La empresa ha optado por sabores novedosos, con el objetivo de diferenciarse de otros preparados líquidos, "pero sin renunciar a lo subtropical, lo fresco y lo natural, que es lo que nos distingue".

El gerente ha manifestado que los estudios refuerzan la importancia de consumir al menos cinco piezas de fruta al día y los zumos "facilitan bastante" ese objetivo. "Los zumos son una alternativa para tomar fruta fresca y además, en nuestro caso, con una vida útil de 45 días, lo que supone una gran ventaja competitiva en el mercado nacional y para la exportación", ha añadido.

Avomix comercializa estas bebidas bajo la marca Freshmix, que es la emplea también para sus salsas de guacamole y tomate mexicana, y todos los productos de esta línea están procesados a alta presión, lo que permite alargar su vida sin alterar las propiedades nutricionales de los ingredientes.

El procesado por alta presión es un proceso natural, respetuoso con el medioambiente y que permite preservar al máximo los ingredientes y características del producto fresco, "y consiste en el mismo efecto que conseguiríamos sumergiendo el alimento a 60 kilómetros por debajo del nivel del mar", ha precisado Bravo.

Esta nueva línea de bebidas de fruta fresca ha sido presentada por Avomix en Alimentaria, la mayor feria de la industria agroalimentaria de España, que se celebra esta semana en Barcelona y a la que la empresa malagueña ha acudido con expositor propio.

Redacción