

Verdú Cantó Saffron Spain presenta en Alimentaria su familia completa de especias

La empresa Verdú Cantó Saffron Spain ha presentado en Alimentaria su familia completa de especias. Para ello, ha diseñado un innovador expositor de madera, con un cajón para el picking, que puede instalarse en cualquier punto de venta donde ofrece una amplia gama de productos combinados en sus dos marcas líder en el mercado.

La marca POTE es la marca tradicional y a lo largo de los años, ha formado parte de la cocina casera generación tras generación. Con esta marca se comercializó el primer azafrán molido, y siguiendo esta línea, hay nuevas referencias que no pueden faltar en ninguna cocina como el ajo, el comino, la ñora, el perejil o pimentón, entre otras.

TOQUE es la más joven de la compañía. Siguiendo la filosofía de innovación, se ha desarrollado una línea de molinillos y sazónadores de especias. Dentro de esta nueva gama, se han lanzado nuevos productos como curry, barbacoa, sazónador para pollo o hierbas provenzales entre otros. Además, también incorporan sus molinillos étnicos, que permiten experimentar con una amplia gama de sabores y ofrecen opciones adaptadas a dietas especiales, como vegetariana, vegana o sin gluten. Además, toda la gama está disponible en envases de cristal, con molinillos regulables y reciclables.



España es el primer importador mundial del bacalao Skrei noruego

A mediados de febrero se ha iniciado la temporada del Skrei noruego, considerado el bacalao más premium en España. No en vano, este mercado se ha convertido en su principal importador mundial, debido al éxito de ventas en hogares y alta restauración.

La popularidad del considerado "pata negra noruego" ha crecido rápidamente, de forma que el volumen exportado desde aguas noruegas hacia el mercado español durante los meses de enero y abril de 2023 ha sido de 1.168 toneladas, con un aumento del 26%, frente a las 900 toneladas de la temporada anterior. En valor, la subida superó el 49 % por ciento interanual.

El skrei noruego cuenta con una unidad de control de calidad que garantiza que el pescado conserva todas sus cualidades en su periplo desde el mar de Noruega hasta las mesas españolas.

En el ámbito nutricional, el skrei es una de las fuentes de proteínas más saludables y magras, "es rico también en selenio, antioxidantes, ácidos grasos omega 3 y vitaminas A, D y B12, por lo que una ración de bacalao cubre las necesidades diarias de omega 3", ha dicho la nutricionista y chef Marta Verona, durante el show cooking de presentación de la nueva temporada, a cargo de la chef Pepa Muñoz (El Quienco de Pepa) en Madrid. La popular cocinera ha elaborado seis recetas con el bacalao Skrei como protagonista.



La Torta del Casar reivindica el trabajo de los ganaderos productores de leche en el Día Internacional del Queso

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar conmemoró el Día Internacional del Queso, que se celebró el 27 de marzo, reivindicando la labor de los ganaderos productores de leche para la elaboración de la Torta del Casar e incidiendo en la necesidad de asegurar el relevo generacional para garantizar la producción, además de para hacer frente al problema de despoblación que sufren las áreas rurales.

En la actualidad, más de 70 familias viven en torno a la Denominación de Origen -que este año celebra su 25 aniversario- y genera más de 80 empleos directos, aspirando a seguir aumentándolos para garantizar la producción, mientras trabaja en incrementar la rentabilidad del queso.

Con motivo del Día Internacional del Queso, tanto el Museo del Queso como el Centro de Interpretación de las Vías Pecuarias de Casar de Cáceres ofrecen visitas gratuitas para dar a conocer la historia y el proceso de elaboración de la Torta del Casar, mostrando cómo los casareños han mantenido a lo largo de los años las características de este queso peculiar ligado a su tradición ganadera.

