Punto de Venta

Nuevos productos

El reencuentro con la desecación

Eliminar el agua de los productos es uno de los métodos más antiguos de conservación; con ello se logra aumentar la concentración de solutos en el interior de las células, lo que dificulta la colonización por parte de microorganismos como hongos o bacterias. En el sector de las frutas y hortalizas son bien conocidas las frutas desecadas.

En hortalizas, en Italia, son una tradición los tomates deshidratados. Ahora se suman a esta propuesta prácticamente todas las especies; en la imagen se ven paquetes que contienen berenjenas, calabazas, pimientos... (todo ello en trozos grandes; no se trata de los liofilizados para hacer sopas). La oferta es de una empresa italiana presente en Macfrut 2004desde España la cooperativa Carchuna La Palma, ofrece tomates cherry desecados que han empezado a conquistar los mercados desde hace unos meses.

Para saber más...

www.faecagranada.com/fcarchunalapalma.htm



Periódico digital, su punto de información diaria en Internet

www.horticom.com/news

TRIFILM Y TRICLARO

Plásticos agrícolas tricapa para la cubierta de invernaderos

MÁS DURACIÓN, MÁS LUZ, MÁS SEGURIDAD

Una gama completa de alta calidad especialmente formulada para los agricultores más exigentes.

Todos nuestros plásticos para invernaderos están fabricados a partir de resinas vírgenes de primera calidad seleccionadas con especificaciones extremadamente rigurosas.

La fabricación se realiza por co-extrusión multicapa, utilizando maquinaria de ultima tecnología.

Nuestra experiencia de más de 40 años en la formulación y la utilización a través del mundo de los plásticos de larga duración para invernaderos, nos permite proponer productos innovadores y técnicos con la mayor seguridad para el usuario.

Gran novedad

para responder a las nuevas exigencias de su cultivo

Plástico resistente al azufre

Su cultivo se merece lo mejor

deltalene films plastiques

Z.I. LE PEYCHIER - 43600 STE SIGOLENE - deltalene@deltalene.com
FRANCE : TEL. +33 (0)4 71 75 15 80 - FAX : +33 (0)4 71 75 15 81
ESPAÑA : TEL. + 34 619 03 79 72 - FAX : + 34 952 93 52 34



Punto de Venta

Los ingredientes a punto

Marketing cruzado

Los puerros troceados y la carne, también troceada, expuestos en un supermercado holandés, invitan a usarlos juntos en una receta que se basa en ambos ingredientes.

La proximidad promociona el uso. Puerros solos... o carne sola... constituirían un problema. Juntos, son una solución.



Punto de Venta

Tentando a los alemanes

Radicchio

Caja con ventana por la que se aprecia el radiccio y un surtido de folletos en los que se explica cómo se obtiene, cómo se consume, etc., son parte de las armas con las que los productores italianos se enfrentan al mercado alemán.

En Fruit Logística 2004, como ha ocurrido en otras ediciones de esta feria, es posible probar, sazonado con aceite de oliva virgen, variedades de esta hortaliza en la que la diversidad genética permite "hacer" diferentes productos.

Existen tipos que se utilizan para IV gama, otros para usos más similares a los que se hacen con la endivia belga...

El marketing requiere imaginación y partir de la base que los productos necesitan ser explicados y sus usos, sugeridos.

Para saber más...

www.fruitlogistica.com

