

Visto en Alimentaria '04



Huevo sin cáscara... y sin salmonela

Es, sin duda, una de las grandes novedades de la feria, finalista del premio Innoval: el huevo sin cáscara, sin riesgo de salmonela y lo que es más increíble, que se conserva hasta tres años ¡sin necesidad de frío! Ha sido desarrollado por la firma Maryper tras años de investigación, y supone la creación de un nuevo concepto del huevo, que se puede consumir en cualquier parte del mundo, bajo cualquier circunstancia, sin riesgos para la salud. Se presenta en un revolucionario envase consistente en una bolsa con dos compartimentos separados por una soldadura rompible por presión. Al presionarlo, se mezcla el contenido de los compartimentos: agua pura y huevo deshidratado. El resultado son dos huevos batidos listos para usar, que pueden emplearse para hacer tortilla o para cualquier uso culinario, con idéntico sabor y características que el huevo batido fresco. Aunque se lanza para el canal alimentario, se abre un campo ilimitado para hostelería y colectividades, que disponen ahora de huevo batido sin riesgo. Maryper también ha lanzado con el mismo sistema "Ovogym", sobres de cinco claras de huevo listas para cocinar, y "Ovochef", tortilla de patatas.

HUEVOS MARYPER, S.A.

Rambla de las Peras, s/n 30850 Totana (Murcia)

Tel. 968 424 064 Fax: 968 423 201

<http://www.maryper.com>

Ref. 041 en el Boletín de Servicio al Lector

Auténtica flor de sal

Dos mujeres emprendedoras, Katja Wöhr y Sabine Kersten, cosechan manualmente en las salinas de Levante de Mallorca la denominada "flor de sal", que sólo se crea en combinación de mucho sol, poca humedad y una determinada dirección del viento. En la superficie aparece una delicada costra de sal que ha de recogerse rápidamente, de sabor fuerte y textura crujiente que se disuelve en la boca. Su cosecha, limitada al verano, requiere mucha sensibilidad. En colaboración con Marc Fosh, chef y director de hotel Reads, ya están en el mercado las siguientes "Flores de sal d'es Trenc" sin refinar y sin ningún aditivo químico: natural, con flor de hibiscus, con olivas negras y Mediterránea, para deleite de cocineros y gourmets.

FRUITS GUZMAN, S.A.

Longitudinal, 86 08040 Barcelona

Tel. 932 628 910 Fax: 932 628 914

e-mail: info@fruitsguzman.com

Ref. 042 en el Boletín de Servicio al Lector

Bebidas calientes ¡al instante!

Ya es posible disfrutar de bebidas calientes en cualquier momento y lugar, con el sistema "Caliente Caliente" de Posilipo. El uso es muy fácil: se aprieta el fondo del vaso, se agita 40 segundos, se abre la tapa... ¡y el contenido está caliente! Café, capuccino, chocolate, consomé, café con brandy, café con whisky, té al limón... Hay una amplia gama de bebidas para llevar, en envases desechables y "auto-calentables". El "milagro" no es otro que un vaso de aluminio termosoldado sobre un vasisito de polipropileno blanco, y entre ambos, unas sales que, con la presión ma-



nual, se unen produciendo

una reacción calórica. La cámara es hermética, impidiendo que las sales se mezclen con la bebida.

POSILIPO, S.L.

Zurita, 11 5001 Zaragoza

Tel. 976 482 330 Fax: 976 238 070

Ref. 043 en el Boletín de Servicio al Lector

Vinagre balsámico de sidra

Envasados Eva presenta el vinagre balsámico de manzana, un producto que encantará a los cocineros, ya que está dedicado a las nuevas tendencias de la cocina de investigación.

ENVASADOS EVA, S.A.

Pol. Ind. Lecumberri, 24

31870 Lecumberri (Navarra)

Tel. 948 507 200 Fax: 948 604 633

Ref. 044 en el Boletín de Servicio al Lector

Ensaladillas frescas de larga vida

Pescados La Astorgana presenta su gama de ensaladillas frescas "Fum Nature", sin conservantes y de larga caducidad. Fruto de largas investigaciones, han logrado pasteurizar salsas con aceite, como mayonesas y vinagretas. El resultado es que se multiplica al menos por seis la caducidad de las ensaladillas, sin añadir conservantes ni colorantes, con lo que se pueden emplear en nuevos segmentos como el vending. Y lo mejor: el sabor es como recién elaboradas.

PESCADOS LA ASTORGANA, S.L.

Avda. de los Pirineos, 17

28709 San Sebastián de los Reyes (Madrid)

Tel. 916 591 300 Fax: 916 591 522

Ref. 045 en el Boletín de Servicio al Lector

