

Dos emprendedores triunfan con Yammy, una marca de potitos infantiles 100% ecológicos hechos como en casa

En un contexto de creciente preocupación por la alimentación y de una mayor apertura a los alimentos de origen ecológico, Lola Zozaya y Alfredo De Lara fundaron en junio de 2017 Yammy, una empresa familiar, nacida a la par que su hija, que se ha convertido en la primera en España en ofrecer potitos infantiles 100% ecológicos y cocinados de forma artesanal, "como en casa". A punto de cerrar el primer semestre del año su facturación mensual ha aumentado en un 80%, lo que da una idea del éxito de su apuesta

Tras un largo trabajo de estudio e innovación, Yammy aterrizó en el mercado de la alimentación infantil el año pasado con sus primeros potitos y el lema, "Fundado por padres, hecho para padres, pensado para nuestros bebés". Hoy sus productos, entre los que se encuentran ocho variedades de potitos con recetas totalmente innovadoras, se pueden encontrar ya en grandes superficies como Alcampo y El Corte Inglés, pero también en pequeños comercios especializados en alimentación ecológica. El reclamo ecológico es precisamente uno de los sellos distintivos de la marca, cuyos productos están elaborados exclusivamente con productos 100% ecológicos y 100% naturales, como acreditan la certificación ecológica UE Ecocert e IFS Food.

Otra de las características diferenciadoras de los potitos Yammy pasa por su apuesta por los superalimentos como el aguacate, la quinoa, los arándanos, el brócoli o el mango, entre muchos otros, presentes en todos sus potitos; así como por la utilización en el cocinado de los productos de aceite de oliva virgen extra y la ausencia de aceite de palma y de azúcares añadidos.

En el cocinado está la diferencia

Pero sin lugar a duda lo que hace diferente a los potitos Yammy de los purés de cualquier otra marca de la competencia es el proceso de cocinado de los mismos. A diferencia de lo que venía siendo habitual en el sector (envasado en crudo y cocinado en el tarro en un proceso totalmente industrializado), Lola Zozaya y Alfredo De Lara han apostado por un proceso de cocinado artesanal, como el que se llevaría a cabo en cualquier casa, pero en ollas de 400 kilos. "Guisamos con su "chup chup", por ollas, guisando y cociendo los ingredientes lentamente, como los haríamos en casa", explica De Lara.

Una vez guisados los ingredientes se trituran con una batidora para lograr una textura natural y de apariencia y sabor absolutamente casero, algo que los fundadores de Yammy consideran de vital importancia: "Creemos que el bebé debe de aprender a diferenciar texturas y diferenciar sabores naturales, que haga una predigestión en boca y aprenda a salivar y tragar, evitando futuros posibles atragantamientos y rechazos cuando queramos darle un sólido", argumenta.

Tras el cocinado y el envasado, los potitos Yammy son esterilizados al baño maría sin conservantes

artificiales, midiendo el Ph de cada cocinada para esterilizar cada una de ellas durante los minutos y en la temperatura exacta. De esta manera se consigue no destruir las vitaminas y no desnaturalizar las proteínas, de forma que se conservan todos los nutrientes, así como los colores y los olores naturales de los ingredientes.

Para Alfredo de Lara el hecho de que los padres se interesen y compren cada vez más productos ecológicos y saludables, así como que den la vuelta a los envases para ver los ingredientes, "indica que cada vez están más concienciados con la alimentación de sus bebés". No en vano, como apunta el fundador de Yammy, "lo que los niños coman hoy determinará su salud el día de mañana".

Datos de contacto:

Adrián Cordellat - Tacatá Comunicación

Para más información o entrevistas:

635404914

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Madrid](#) [Infantil](#) [Ecología](#) [Emprendedores](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>