Publicado en zarautz el 12/12/2017

Gesalaga Precocinados lanza su nueva línea de croquetas sin gluten

La empresa alimenticia rescata sus antiguas instalaciones, calcinadas hace 5 años, para habilitar un nuevo obrador que, con una inversión de 1 millón de euros, hará realidad un objetivo que la empresa lleva tiempo trabajando: sacar al mercado su producto estrella, la croqueta, apta también para celiacos

La demanda de productos sin gluten aumenta cada día y, es por ello, que el equipo de I+D+i de Gesalaga ha estado durante meses realizando una ardua labor hasta conseguir desarrollar una croqueta apta para todos.

De momento comercializarán la variedad de jamón, con la que arrancarán este mes, y a la que le seguirán otras variedades como la croqueta de chipirón en su tinta, queso Idiazábal o la de boletus.

"Es una demanda que cada vez detectamos con mayor frecuencia: contar con croquetas aptas para todos, celíacos o no. Así que hemos logrado desarrollar un producto, por el momento en la variedad de croqueta con jamón, con un sabor muy similar al tradicional y a un precio muy competitivo y que serviremos tanto en fresco como en congelado, siendo la única empresa estatal con un producto así en el mercado", explica José Luis Gesalaga, director general de la firma, quien asegura que tanto él como su equipo están muy ilusionados con este proyecto, ya que han logrado su objetivo en cuanto al desarrollo del producto, consiguiendo que sea un producto para todos los públicos. Para ello han mantenido su ingrediente principal, la leche fresca de caserío que reciben a diario en su obrador y un jamón de alta calidad.

Asimismo, en Gesalaga han tenido un especial cuidado para que los nuevos productos sin gluten que se vayan desarrollando mantengan precios de venta similares a los convencionales, con el objetivo de que el coste de la cesta de la compra de las familias con un celíaco en casa no se vea incrementado, sensibilizándose así con otro de los problemas que suele encontrarse este colectivo.

La firma comercializará esta nueva línea de productos en un formato único de 12 unidades y se venderá tanto en su cadena de croqueterías 'Croqueta y Presumida', especializada en este manjar y con 30 puntos de venta en nuestro país, como a través del canal Horeca y el canal tradicional del sector: carnicerías, charcuterías, grandes superficies, etc.

Con esta nueva apuesta, Gesalaga finaliza el año con sus objetivos cumplidos, tras el lanzamiento el pasado abril de su línea cárnica 'Okelan' y su potente presentación en el Salón Gourmets de Madrid. Durante este año y junto a sus distribuidores han ido realizado diferentes showrooms en los que se han llevado a cabo actividades de formación y presentación de sus productos.

La oferta de Okelan incluye además de su amplia gama de chuletas, innovadores productos lanzados

recientemente como son el tataki y el pintxo de chuleta, ambos con mucha aceptación. "Nuestro objetivo es ir más allá en los productos cárnicos, innovando y ofreciendo cosas distintas y sorprendentes, siempre con la mejor calidad", concluye José Luis?Gesalaga.

Datos de contacto:
Romina Afonso
Directora de Comunicación
943894411

Nota de prensa publicada en: zarautz

Categorías: Nutrición Franquicias Gastronomía Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es