

Caña Nature presenta sus formatos individuales monodosis de tomate rallado y aguacate para untar

Caña Nature lanza esta nueva presentación individual ideal para el canal HORECA y para los nuevos hogares preocupados por el desperdicio alimentario. Las monodosis mantendrán las mismas características que las tarrinas de 200 g pero con un uso más práctico en raciones individuales, que contribuye a reducir el desperdicio alimentario tanto en los hogares como en hoteles, cafeterías y bares. Caña Nature se convierte con este lanzamiento en la primera marca española en comercializar aguacate en este formato

La compañía española especializada en la elaboración de productos frescos y naturales, Caña Nature, anuncia el próximo lanzamiento de formatos monodosis para sus productos de tomate rallado y aguacate.

Las monodosis comercializadas serán de 50 g cada una y se presentan en packs de 4 unidades para el consumo en el hogar y en cajas de 48 unidades para el canal HORECA. Estos nuevos formatos individuales ofrecen los mismos beneficios y particularidades que las tarrinas que se comercializan actualmente (que seguirán disponibles en supermercados y tiendas especializadas) de 200 g.

Características y beneficios de las monodosis de Caña Nature

La elección de 50 g para la presentación de las monodosis no ha sido por azar. Sigue unas directrices de consumo de la empresa, por las que se considera que es la cantidad ideal para una ración individual.

Con este lanzamiento, Caña Nature se convierte en una de las primeras empresas del sector en comercializar tomate rallado en monodosis, y la primera en hacerlo con aguacate en monodosis. Una estrategia innovadora de la marca, que apuesta por la tendencia de consumo del aguacate entre la sociedad española, en una propuesta original y mucho más conveniente que podrá verse próximamente a la venta.

Las monodosis son la opción perfecta para cuando te apetece un poco de producto, sin necesidad de abrir un bote o tarrina y que pueda estropearse o desperdiciarse. Una forma práctica con la que disfrutar del tomate rallado o el aguacate, ya sea para untar en tostadas o para acompañar cualquier plato que queramos combinar con estos sabores.

La elaboración del producto se mantiene idéntica, con alimentos frescos cultivados en la Costa Tropical de Granada (por ejemplo el tomate rallado se elabora exclusivamente con la variedad de tomate pera caniles), para luego ser tratados por el revolucionario procesado en frío por altas presiones.

Gracias a este tratamiento, se puede aumentar la vida útil del producto hasta 9 semanas desde su producción, sin alterar las propiedades y los nutrientes de los alimentos, puesto que no es sometido a calor.

Cabe recordar que tanto el tomate rallado como el aguacate de Caña Nature, igual que el resto de su catálogo, cuentan con el Sello de Calidad V-Label como productos veganos y que reciben una valoración A (la máxima posible) en el etiquetado nutricional de Nutriscore.

¿Dónde comprar las monodosis de tomate rallado y aguacate de Caña Nature?

Las nuevas presentaciones se comercializarán en tiendas especializadas y supermercados de toda España.

Además, ambos productos estarán disponibles a través de su extensa red de distribuidores para hostelería (hoteles, cafeterías, restaurantes y caterings), un sector que puede aprovecharlo en desayunos, aperitivos y otras propuestas para sus clientes, garantizando la higiene y la seguridad en cada una de las raciones que ofrece a sus clientes.

Próximamente Caña Nature tendrá disponible en su tienda online los nuevos formatos monodosis de tomate rallado y aguacate, disponibles para su compra por usuarios de todo el país.

Datos de contacto:

Marta Jiménez
Responsable de Marketing
638146760

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>