

HUERCASA trabaja en la reducción del desperdicio alimentario en toda su gama de productos



[Huercasa](#) participará del 23 al 25 de octubre en la décima edición de Fruit Attraction, la cita más importante del sector a nivel nacional, que tendrá lugar en IFEMA Feria de Madrid. La compañía aprovechará este escenario para dar a conocer su trabajo en la reducción del desperdicio alimentario, que se está aplicando progresivamente a toda su gama de productos. Involucrada en el concepto de economía circular y en el máximo aprovechamiento de los alimentos, Huercasa está trabajando en distintos productos que garantizan la reducción del desperdicio de materia prima. En esta línea, la empresa presentará nuevas soluciones que, además de facilitar el consumo de estos alimentos en el hogar, permitirá optimizar el aprovechamiento de la materia prima que llega desde el campo.

[Huercasa](#) recibe cerca de 45.000 toneladas de remolacha desde campo cada año y el objetivo es que se pueda optimizar el aprovechamiento de esta remolacha un 5%. Paralelamente, Huercasa continúa trabajando en el desarrollo de su gama de productos

ecológicos. La compañía viene comercializando productos vegetales bio desde hace más de una década, una gama que ya alcanza el 10% de su facturación.

No obstante, ante una demanda cada vez mayor de productos de alto valor convenience y mínimo procesado, la empresa quiere atender con una mayor oferta las necesidades de un grupo cada vez más nutrido de consumidores que apuestan por la alimentación ecológica.

Huercasa ya dispone en su gama de productos de remolacha roja de mesa bio y maíz dulce en mazorca bio, así como legumbres ecológicas (garbanzo y lenteja cocidos) y arroz integral cocido ecológico. Ahora, se suman a la gama de ecológicos la remolacha cocida en dados, el boniato y la calabaza cortados. Como en los productos convencionales, son vegetales envasados al vacío, que mantienen todo el sabor y la textura del producto recién cocido gracias a la calidad y selección de la materia prima, al tratamiento de pasteurización y a su conservación en frío. Estas nuevas soluciones vegetales Huercasa ahorran tiempo al consumidor aficionado a la cocina, aportando valor añadido por su practicidad y eliminando los procesos de limpieza, troceado y cocción de los vegetales, y cuentan además con el plus de su cultivo ecológico. También de cultivo ecológico, Huercasa presentará en la feria de Madrid sus últimos proyectos de innovación en on the go saludable, ensaladas y cremas de legumbres y hortalizas que son ideales para tomar tanto en casa como en el trabajo o en la calle cuando tenemos poco tiempo pero queremos comer sano.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

??[Huercasa Country Festival 2018 celebrará su quinta edición en Segovia](#)

??[Huercasa Country Festival. Riaza](#)