Biosabor ofrece una explosión de nutrientes y sabor con su Gazpacho Fresco

En plena temporada de gazpacho, Biosabor ofrece una irresistible propuesta: su Gazpacho Fresco, un producto de calidad nacido del Departamento de I+D+i en Nutrición y Salud, donde un equipo multidisciplinar trabajan día a día para investigar y mejorar tanto la calidad organoléptica como nutricional de los gazpachos Biosabor.

Ana Molina, responsable del Departamento de I+D+i de Biosabor, asegura que este producto “es sin duda uno de los alimentos más completos que existe por su alta concentración en agua (de las mismas hortalizas), fibra, vitaminas y minerales, destacando carotenos como el licopeno que otorgan al gazpacho de una gran capacidad antioxidante, entre otros beneficios para la salud. Además de asegurar que nuestras hortalizas sean sabrosas, nutritivas y respetuosas con el medio ambiente, cuidamos mucho el equilibrio de las mezclas, la elección de tratamientos de conservación y envases, pues es aquí donde está la clave del éxito o fracaso del producto final.”

En sus ingredientes destaca el 93% de hortalizas ecológicas que contiene. Este Gazpacho Fresco es apto para veganos y sin gluten. Está elaborado con tomates de temporada, pimiento verde, pepino, ajo, aceite de oliva virgen extra ecológico, agua, vinagre de vino y sal. Y, como novedad,

pimiento rojo Sweet Palermo, que aporta un toque de dulzor y contiene un alto contenido en Vitamina C (cuatro veces más que una naranja).

Después de muchos años de investigación buscando el mejor gazpacho, estudiando las diferentes opciones de conservación existentes, Biosabor ha llegado a la conclusión de que el mejor equilibrio para preservar los nutrientes garantizando la seguridad alimentaria del producto se consigue al aplicar una suave termización.

Actualmente están trabajando junto con el sector sanitario para investigar acerca de los beneficios del gazpacho sobre diversas enfermedades.