Consejos prácticos para la venta de plátano

Plátanos Ruiz, empresa maduradora de plátanos desde 1964, lanza una serie de consejos dirigidos a los retailers para vender los plátanos en verano.

Las altas temperaturas en verano aceleran la maduración del plátano que, a su vez, provoca que se acorte su vida comercial porque tienden a ponerse negros antes que en épocas de temperaturas más bajas.

Ante esta situación desde Plátanos Ruiz lanzan unos consejos prácticos y útiles para la venta de plátanos teniendo en cuenta que lo más importante para venderlos es el color porque “los consumidores prefieren comprar los plátanos en el punto de color amarillo”, afirma José María Ruiz, gerente de Plátanos Ruiz. También describe que “del mismo modo que no compramos aguacates o kiwis cuando están duros, tampoco compramos plátanos demasiado verdes. Nuestra experiencia de más de 50 años en nuestras platanerías así nos lo indica y, por eso, queremos transmitirlo a nuestros clientes de la distribución”.

Dos días

Desde Plátanos Ruiz, con central de maduración y paradas en al unidad alimentaria de Mercabarna, aconsejan al retailer comprar menor cantidad de plátanos y que sean de color amarillo con un punto verde. Promulgan conservar los plátanos en tienda como máximo 2 días; por lo tanto, el comerciante ha de ajustar el volumen de compra a su previsión de venta para ese período.

Si el comerciante necesita un aprovisionamiento para más días entonces la recomendación es comprar plátanos en dos colores; unos, con más color y, otros, más verdes.

No amontonar los plátanos en el mostrador, evitar manipulación innecesarias y guardarlos en la cámara frigorífica a temperatura no inferior a 10º para mantener todas sus propiedades y buen sabor complementan la serie de consejos para mantener el color óptimo del plátano durante más tiempo que favorecerá su venta e incentivará que el cliente elija su establecimiento para comprar plátanos.

Aprovechar el plátano maduro

Una situación que se repite de forma muy frecuente en los hogares durante la época estival es ver plátanos con la piel negra o con manchas marrones que, en la mayoría de ocasiones, se acaban desperdiciando. Plátanos Ruiz, que desde 1964 se distingue por su proceso de maduración artesanal de plátanos, recuerdan que esa piel negra y manchas marrones sólo son un signo de maduración del plátano y aunque pueda no apetecer tanto comerlos, son perfectamente aptos para su consumo, ideales para smoothies y helados en verano, y remarcan que mantienen sus propiedades nutricionales, potencian su nivel de antioxidantes… y, quizás más importante, como indica Ruiz, “el plátano maduro puede convertir recetas en aún más saludables porque suma dulzor y sabor y, al mismo tiempo, reduce o elimina el nivel de azúcar”.

Otra gran alternativa rápida es congelar pelado el plátano maduro y así tenerlo preparado para cuando se decida utilizarlo.

Snack perfecto

Las altas temperaturas provocan cierta sensación de mareo y bajada de presión. En estos casos, el plátano es una fruta ideal para recuperar porque es una gran fuente de potasio, vitaminas y minerales capaz de proporcionar mucha energía en muy poco tiempo y, por tanto, una rápida recuperación. José María Ruiz, quien ha recogido el *know how* del oficio de madurador de la mano de su padre y cuenta con 40 años de experto madurador, declara que “el plátano no requiere preparación, ya viene envuelto, es muy sano y está delicioso” y añade que “el plátano es una fruta que disfruta del mejor packaging natural: abertura fácil, biodegradable, cómodo agarre e indicador cromático de maduración”.