Cooperativa La Palma: Revolución Alimentaria

Cooperativa La Palma apuesta por la revolución alimentaria, a través del desperdicio 0 con una agricultura sostenible, saludable y sabrosa para el consumidor y para el planeta.

En Cooperativa La Palma revoluciona la alimentación a través de una agricultura sostenible, sabrosa y saludable. Hortalizas y propuestas plant based 100% healthy en originales bocados comprometidos con la salud del consumidor y el futuro del planeta. Economía circular y aprovechamiento del producto, con control total de todo el proceso, desde la siembra hasta la comercialización, bajo las premisas de sostenibilidad y aprovechamiento.

En Cooperativa La Palma les impulsa el reto que propone la alimentación del futuro. Posicionarnos como el mayor productor de Cherry y especialidades de España; y referente en Europa en la producción y comercialización de tomate Cherry y mini[1]vegetales de especialidad, “nos ha permitido proyectar una dimensión mucho más profunda de la agricultura, orientándonos a impactar de forma firmemente positiva en el planeta y en la alimentación, a través de una agricultura sostenible, sabrosa y saludable para todos”.

La alimentación es cosa de todos. De los agricultores. De los agrónomos. De los expertos en nutrición. De los chefs. De los consumidores. “Nuestro propósito es impulsar a que todos nos unamos a este desafío tan importante para el futuro de nuestro planeta, poniendo foco en la creación de valor compartido que garantice un futuro sostenible”.

Para ello estará presente en la nueva edición de Fruit Attraction 2023. En donde “presentaremos nuestras soluciones innovadoras para este nuevo desafío de la agricultura saludable, sabrosa y sostenible. Solo posible con un ambicioso Plan de Investigación, Sostenibilidad y Digitalización como el nuestro. En el que contamos con un Proyecto “Energía Verde”, pionero en el sector Agro[1]Alimentario en España, centrado en el aprovechamiento solar para el desarrollo de una energía 100% renovable y eficiente, con un modelo energético descentralizado, justo, eficiente y colaborativo”.

Promueve el uso de la gestión integrada de plagas y control biológico "Residuo 0”. “Nos volcamos en la reducción de la huella hídrica, aumentando la inversión en tecnología para mejorar el sistema de riego en los cultivos, entre otras. Contamos con planes de reducción de plásticos agrícolas, así como con soluciones sostenibles de packaging”.

Todo ello con un resultado de éxito: una magnífica selección de hortalizas de primerísima calidad y una innovadora gama de elaborados a base de nuestros propios productos frescos.

Centrados en el aprovechamiento y residuo 0, han avanzado con éxito en el desarrollo y producción de nuestro proyecto de V Gama, con un innovadora gama de productos de nueva generación, dando una segunda vida a nuestros productos frescos cuyo ciclo de vida no les permite viajar, pero mantienen intactos sus valores nutricionales y de sabor.

Resultado de ello, nace un auténtico proyecto de economía circular, sostenibilidad y aprovechamiento. Deliciosas elaboraciones 100% naturales a base de sus productos frescos, presentadas en innovadores formatos, como su salmorejo y gazpacho o sus cremas de verduras, atún rojo vegetal, salsas vegetales o hamburguesas veganas. Esta última recibió el Premio Oro Innovación de FruitAttraction ´22.

“Estamos trabajando en novedades tanto en V Gama como en frescos. Nuevos conceptos que iremos presentando en el mercado a lo largo del 2023/24, en innovadoras propuestas, todos ellos realizados con nuestra materia prima para el máximo aprovechamiento de nuestros productos frescos. De esta manera damos una segunda vida a nuestros productos frescos reconocidos en el sector por su sabor y calidad, pero cuyo ciclo de vida no les permite viajar, pero mantienen intactos sus valores nutricionales y de sabor. Además de productos convenience, estamos trabajando en novedosos y naturales snacks y atractivos productos de ayuda culinaria”.

Artículo publicado en: