Florette lanza una nueva receta: la ensalada Gourmet Mediterránea

Florette lanza la Ensalada Gourmet Mediterránea, una receta a base de escarola, brotes de lechuga roja y rúcula, disponible ya para los consumidores en el lineal de la IV Gama, productos frescos cortados, lavados y listos para consumir.

Con esta incorporación, la ensalada Gourmet Mediterránea, la compañía refuerza la gama y proporciona una nueva alternativa a los consumidores que aúna practicidad, sabor e ingredientes saludables.

Se trata de una ensalada visualmente atractiva y equilibrada gracias a los contrastes de color y tonalidades de los vegetales que la componen: el granate oscuro y verdoso de los brotes de lechuga roja, el tono ligeramente amarillo de la escarola y el verde intenso de la rúcula. La textura que aporta la mezcla es una combinación de toques crujientes de la escarola con los matices tiernos de los brotes de lechuga roja y la rúcula. En cuanto al sabor, cuenta con los matices suaves y refrescantes de la escarola, los toques amargos y terrosos de los brotes de lechuga, y el sabor intenso y el viso picante tan característico de la rúcula.

"*Es una mezcla de vegetales agradable en boca que nos proporcionará la base ideal para cualquier tipo de ensaladas, pero, además, su base marida perfectamente con cereales como el arroz o el trigo, en forma de picatostes o de pasta cocida, todo tipo de frutos secos, quesos*

semicurados y tomates como cherry o en rama", señala Silvia Antón, asesora culinaria de Florette .

Nuria Alias, directora de marketing de Florette , coincide: "*La familia Gourmet es una de las gamas más apreciadas por el consumidor, que conoce su versatilidad gracias al sabor equilibrado que proporcionan sus ingredientes.* Nuestro equipo crea combinaciones que permiten al consumidor experimentar de forma fácil y práctica *con aquello que tengan en su nevera o despensa para generar siempre platos sabrosos*".

Una de cada cuatro ensaladas que vende Florette son Gourmet

La Ensalada Gourmet Mediterránea pasa a engrosar la lista de esta gama, que ya cuenta con otros productos en el lineal: Gourmet Original, Gourmet Original Maxi y Primeros Brotes Gourmet. De hecho, una de cada cuatro ensaladas en bolsa que vende Florette es de la familia Gourmet, cuyos ingredientes comprenden desde vegetales más comunes como escarola rizada, rúcula, canónigo verde y brotes de espinacas, a otros más exóticos como radicchio, tatsoi, red chard, savia roja y lollo rojo.

Además, con motivo de las fechas navideñas, volverá al lineal su edición Gourmet Edición Fiestas, una receta que ha acompañado las comidas y cenas de los españoles desde 2016 gracias también a su gran versatilidad, como muestran algunas de las recetas más populares que desarrolla la marca para sus productos: ***"Ensalada con jamón ibérico y foie gras", "Confit de pato con manzana caramelizada al Jerez", "Corona de Ensalada de Salmón Ahumado", "Ceviche de Langostinos con aceite de berros".***

"*La gama de ensaladas Gourmet nacieron hace más de 30 años a la vez que la compañía; ya entonces fuimos los pioneros en lanzar esta icónica familia. Representa a la perfección la evolución de la IV Gama y los cambios que se han registrado en la sociedad española, cada vez con menor tiempo para cocinar, pero con una apuesta clara por el sabor y la practicidad a la hora de inclinarse por un producto u otro",* explica la directora de marketing de Florette , quien asegura que "*seguiremos innovando también en este segmento, aportando al consumidor nuevas mezclas de ensaladas Gourmet para seguir dinamizando la categoría*".