Mimaflor lanza la Ensalada Mezclum con queso de Cabra

Esta nueva ensalada de Mimaflor está envasada en rPET, un material un material sostenible, reciclado y reciclable, que ayuda a reducir la huella de carbono y contribuye a una mayor sostenibilidad ambiental.

Cada vez más el consumidor se preocupa por tener una buena alimentación, pero sin renunciar al placer de disfrutar de un plato rico y sabroso. Todos sabemos la importancia de tener una alimentación saludable y equilibrada, que contenga todos los nutrientes para que el organismo funcione correctamente, pero además, nos gustan disfrutar del momento de la comida.

Con esta nueva ensalada, Mimaflor ofrece una experiencia gastronómica gracias a la combinación de sabores tan deliciosos como el queso de cabra o las nueces, que convierten a esta ensalada en un plato refrescante para combatir los días más calurosos. Con la ayuda del Chef Rodrigo de la Calle, Mimaflor pone a disposición de los consumidores una solución a cualquier comida del día, y en un cómodo formato para disfrutar donde quieras.

Además, se trata de una ensalada con alto contenido en fibra, la cual favorece el tránsito intestinal, evitando así el estreñimiento, y ayudando a controlar el azúcar en la sangre.

Además, con la intención de seguir comprometidos con el medio ambiente, Primaflor vuelve a apostar por envases sostenibles, con un envase en rPET, reciclado y reciclable que evita el uso de nuevas materias primas y reduce la emisión de CO_2. Además, esta ensalada contiene tenedor reutilizable. Como novedad de este nuevo producto, se ha realizado una modificación en la base

del envase que mejora la presencia en el punto de venta, y que se irá adaptando en todos los bowls de la compañía.