Paturpat colabora con APAI en el lanzamiento de la patata Amandine a las hierbas provenzales

La cooperativa Paturpat, filial de Udapa, inicia el año elaborando nuevas referencias que le permitan seguir ampliando su catálogo.

El consumo de productos de IV y V Gama sigue formando parte de las tendencias de consumo actuales, y es por ello que la cooperativa Paturpat, filial de Udapa S.Coop., continúa ampliando su lista de productos con nuevas referencias a base de patata cocida al vapor.

Actualmente su portfolio se fundamenta en siete cortes diferentes de patata, que a medida que se les van añadiendo otros ingredientes vegetales, especias y/o aliños, se convierten en productos que facilitan todavía más su elaboración.

En este sentido, Paturpat ya cuenta con un preparado para ensaladilla, otro preparado para tortilla con o sin cebolla, y la patata panadera aliñada para guarnición. Estos productos se comercializan en formatos de 1, 2 o 5 kilos, y principalmente están dirigidos a la Industria Alimentaria y al Canal Horeca.

Pero la cooperativa alavesa también cuenta con una amplia oferta pensada para la gran distribución que comercializa en formatos de 450g, bajo la marca Udapa fácil. Dentro de esta gama, el consumidor encontrará los cubos de patata para guisos y tapas, las patatas panadera para guarnición, los finos sellos de patata para tortilla, o el ya mencionado preparado para ensaladilla, en el que los dados de patata vienen acompañados de guisantes y zanahorias.

Durante este mismo mes de febrero, además, Paturpat lanzará junto a las empresas integrantes de la Asociación Princesa Amandine Ibérica, patatas de la variedad Amandine a las hierbas provenzales listas para consumir. Estas patatas de carne firme, se presentarán con piel y aliñadas con aceite, hierbas de la Provenza y sal.

Al igual que ocurre con las patatas cocidas al vapor de Udapa fácil, esta nueva referencia también estará a la venta en la zona refrigerada de los supermercados, y se comercializará en estuches de cartón que se distinguirán fácilmente debido al color corporativo tan característico de la marca.

Productos saludables

No podemos olvidar que nos encontramos ante unos productos saludables, puesto que la patata es un alimento rico en hidratos de carbono, potasio y fibra, especialmente si se consume cocida y fría, debido a que su almidón se transforma en almidón resistente.

A su vez, todas las referencias elaboradas por la cooperativa tienen la textura, el sabor y el olor de una preparación casera y natural. Para ello, ayudados de las tecnologías más innovadoras, envasan los productos al vacío y los cuecen a bajas temperaturas para que conserven todos sus nutrientes, y no contengan ni olores, ni sabores extraños. Además, tampoco tienen ni conservantes, ni colorantes; y utilizan ácido ascórbico o vitamina C como antioxidante para evitar que el producto pardee.
En cuanto a su vida útil se refiere, exceptuando los bastones para freír, el resto de referencias guardadas en refrigeración

a una temperatura de entre 2 y 8ºC, aguantan 60 días sin detrimento de la calidad. Mientras que una vez abierto, el producto se puede consumir en 48 horas.

Paturpat inició su actividad comercializadora a finales del año 2016 con la intención de responder a la creciente demanda que había en el mercado de productos denominados convenience, y año tras año ha visto como su actividad se va afianzando.
Es por esto que la cooperativa mantendrá su clara apuesta por la innovación y seguirá ofreciendo soluciones listas para consumir a sus clientes de la industria, del Canal Horeca y del retail.