Trops recibe la visita de su embajador el Chef Dani García en Fruit Attraction

La cooperativa malagueña líder en producción y comercialización de mango, TROPS,ha recibido este lunes la visita de el chef Dani García en su stand de Fruit Attraction, quien se ha consagrado como un "embajador inigualable" para la marca, como ha destacado Enrique Colilles, Director General de TROPS.

> "Es malagueño, defiende los productos de Málaga, es una referencia por su calidad y creatividad como marca y nosotros nos queremos mirar en el para ser una garantía para el consumidor", ha explicado el director de Trops a cerca del joven chef.

En cuanto a su presencia en la décima edición de Fruit Attraction y la evolución que la misma ha ido sufriendo convocatoria tras convocatoria ha aseverado que *"nosotros estamos desde el principio y estamos muy contentos porque año tras año va a más y es una oportunidad muy buenas con nuestros clientes que asisten a la feria, porque ven una feria muy interesante y es una feria de un nivel muy bueno y con gente de calidad. Realmente aquí hay gente que tiene poder de decisión y se trabaja muy bien".*

"Al ser una organización de productores, desde haces unos años hemos apostado por aplicar una tecnología sostenible en lo que al medio ambiente respecta que permita que la fruta llegue al consumidor al cien por cien, el consumidor no tiene porque saber cuando está apta para comer, eso es cosa nuestra y esa es nuestra estrategia. Hay muchas tecnologías que sino la haces en el campo no se puede hacer nada, lo importante siempre es el resultado, que el consumidor experimente un placer al comerlo", afirmó Colilles.

Bajo el lema "*Libera tus sentidos*", TROPS está realizando una fuerte campaña promocional para dar a conocer sus mangos tanto a consumidor final como entre el público profesional."Esta campaña vamos a crecer un 40 por ciento en producción, el clima de la costa del sol es muy bueno y es una sensación el mango por el sabor que tiene. Esperamos que el consumidor tenga una oportunidad para durante estos dos meses consumirlo".

Como parte de su campaña de mango 2018, en la que TROPS ha anunciado una producción de más de 13.000 toneladas, respecto a 2017, la cooperativa malagueña quiere premiar la fidelidad y el compromiso de sus clientes en España. Por ello, en las fruterías participantes de la promoción se pueden encontrar tarjetas rasca y gana con las que conseguir cestas con fruta tropical, exclusivas bolsas de la compra diseñadas por TROPS o cenas en el restaurante del chef 2 estrellas Michelín Dani García.

El mango TROPS se caracteriza por tener un sabor dulce y refrescante, su jugosa textura, exenta de fibras, gusta a pequeños y mayores. Un producto de máxima calidad, recolectado y “listo para comer”. Consumir mango ofrece múltiples beneficios para tu salud: es rico en fibra y antioxidantes, contiene múltiples vitaminas y minerales, destacando su alto contenido en Vitamina C, A, E y Ácido fólico.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

??El mango, aliado cardiosaludable

??El aguacate, un consumo en alza, afronta su VIII congreso mundial en Lima