

Gran avance local: la Pulpera de San Rafael certificó sus productos como aptos para veganos



Durante la semana, la Pulpera que fue creada por el Municipio y que está ubicada en el Parque Industrial de Cuadro Nacional, logró la certificación de productos “aptos para veganos”, y se está trabajando intensamente para lograr tener el registro “sin TACC” para personas celíacas.

Los productos que se elaboran en la planta procesadora son 100% naturales, sin aditivos,

ni conservantes, lo que los convierte en un producto sano, rico y nutritivo. La materia prima de dichos productos se siembra en nuestra región

En diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, el gerente de la planta, Juan Carlos Cappadona, aseguró que los productos que prepara la Pulpera son muy sanos, hechos exclusivamente con jugos. “Estamos muy contentos, pero hay que hacer todo el trabajo de la certificación, que nuestro departamento de calidad es el que se encarga de todo eso, es un trabajo necesario pero es un trabajo arduo. Ya hemos logrado la certificación productos aptos para veganos, estamos trabajando por la certificación sin TACC (trigo, avena, centeno y cebada), y tenemos que recordar que nuestro producto está ‘libre de sellos’, lo cual es muy bueno, muy elocuente, porque se refiere a los sellos octogonales ya que nuestros productos no tienen ninguno”, dijo Cappadona y agregó: “Nos llena de orgullo, porque en palabras tan sencillas caracteriza todo el trabajo que nosotros hacemos con nuestras pulpas”. Es que de esta manera, los productos elaborados por la Pulpera son garantizados como libres de azúcares y grasas, bajos en sodio y en calorías. “Son productos nutritivos, entonces todo lo que nosotros podamos documentar y certificar, para nosotros es una tarea muy importante y es para donde la línea de nuestro trabajo está determinada. Nuestra tecnología nos permite hacer productos de alta calidad, esa calidad hay que difundirla para que la gente la pueda consumir sin ningún tipo de problema”, destacó.

Señaló que hay que “apostar al consumo de la fruta”, mucho más aún teniendo en cuenta que se ven beneficiados los productores sanrafaelinos.

Algo en lo que Cappadona hizo hincapié, es en el crecimiento que la pulpera ha ido teniendo no sólo a nivel estructura sino también en el mercado, con productos competitivos y buenos. “Este es un trabajo que estamos desarrollando, todos los días desarrollamos un producto nuevo, este año salimos fuerte con la línea de tomate (cosa con la que nos va muy bien gracias a Dios), potenciamos la línea de zapallos, que es algo muy saludable, rico, y todo eso es directamente apostar a nuestros productores sin intermediarios”, amplió.

La pulpera tiene puntos de venta en la Dirección de Turismo, en el Aeropuerto de San Rafael, en la cooperativa La Línea, en la Sociedad Rural y algunos otros. De a poco, se va generando el hábito de consumo.