

La pulpera ahora también elabora pulpa de zapallo

28/05/2020



La pulpera de San Rafael incorporó pulpa de zapallo a su elaboración de productos, sumando así una nueva opción de compra y venta.

Esta nueva fabricación se suma al durazno, ciruela, peras, manzanas, melones, membrillos y tomates que se elaboran. En el caso del zapallo, se produce como deshidratado para sopas, de las que vienen en sobre en polvos.

Juan Carlos Cappadona, responsable técnico de la planta, expresó a FM Vos (94.5) y Diario San Rafael que “este producto lo estamos desarrollando desde el año pasado junto a una cooperativa de trabajo de Mendoza que elabora polvos deshidratados, es decir, insumos para caldos y sopas. La semana pasada hicimos una prueba piloto y nos fue muy bien, sacamos un producto excelente. La semana que viene elaboraremos una segunda tanda de 300 toneladas de zapallo”.

Sobre las consecuencias de la pandemia en la pulpera, dijo que “nos hemos sentido afectados como todo el mundo por el tema, somos uno de los que podíamos seguir trabajando por producir alimentos, con los protocolos correspondientes, obviamente todo se retrasó, pero con voluntad lo hemos podido sacar adelante. No paramos nunca de elaborar”.

Respecto a las tareas principales hoy y en el corto plazo en la pulpera, comentó que “estamos abocados al zapallo, creemos que vamos a tener una gran demanda, también una producción de pulpa de ciruela que es un proyecto importante. Hay una posibilidad de que podamos hacer algo de pulpa de zanahoria. Queremos tener productos de campo y solucionarles un poco el camino a los productores primarios, estamos diseñados para eso”.

En 2018 se procesaron cerca de 3 millones de kilos de frutas

entre duraznos, peras y otras frutas. En marzo se conoció que la pulpera hizo una prueba piloto con melones que llegaron desde Lavalle, un producto con escasa acidez y distinta producción.