

Luego del durazno chino, aparece la “pulpa chilena” en los supermercados

29/12/2020

Días atrás se produjo un gran revuelo en Mendoza por la aparición de latas de durazno de origen chino en las góndolas de supermercados del grupo Millán a lo largo y ancho de la geografía provincial.

La situación generó una gran preocupación en el sector productivo local, a sabiendas de la importancia de la producción de esta materia prima que existe en Mendoza, principalmente en el Sur y el Valle de Uco.

Ahora, surgió un nuevo producto que aparece en las góndolas de los supermercados del grupo Cencosud y que ha llamado la atención de propios y ajenos, ya que han aparecido “sobres” de pulpa de fruta procesada para el consumo directo con origen de Chile.

Se trata de pequeños paquetes “pouch” de una especie de puré de frutas, muy similares a los que produce la planta de Fénix en General Alvear y no muy distantes de los paquetes de pulpa que se comercializan desde la Pulpera del parque Industrial de Cuadro Nacional.

En las góndolas de los supermercados VEA ya se pueden ver los sobrecitos de la marca “Cuisine&Co” (del propio grupo Cencosud) donde se destaca que la procedencia es de Chile.

El paquete de 90 gramos de pulpa de fruta se consigue de manzana, pera y manzana y otra variedad con naranja, manzana y banana. El mismo tiene un costo que oscila entre los 50 y 60 pesos.

El producto importado se encuentra incluso en oferta en las góndolas de gaseosas y jugos, mostrando la promoción y en el cartel señalando que su origen es chileno.

Se trata de otra preocupante muestra de productos importados

que se elaboran en nuestro país y principalmente en Mendoza.

FRUTA CUBETEADA

Asimismo en la zona donde se encuentran las latas de durazno y otras frutas en conserva aparecieron pequeños “vasitos” de fruta cubeteada de origen chino.

Se trata de mix de frutas de 4 potecitos que incluyen “durazno, pera y cereza” y otro solo de “durazno cubeteado” de 240 gramos también de la marca “Cuisine &Co” del grupo Cencosud. El precio oscila entre 250 y 280 pesos.