

Para no perder su producción hicieron “remolachas” envasadas al vacío



El grupo Oasis del Sur hace años que trabaja en San Rafael con productores agroecológicos que ofrecen productos de primer nivel y siempre tratan de innovar y buscar soluciones para los diferentes desafíos que enfrenta el agro local.

Esta vez, terminando la temporada productiva, lanzaron una novedosa propuesta. Se trata de remolachas envasadas al vacío, una alternativa que surgió para no perder el producto que habían trabajado en sus fincas.

“Debido a una incursión de gallinas en la chacra El Retoño, los surcos de remolacha quedaron sin una hoja, la que permite el desarrollo del bulbo. Nos preguntamos cómo poderla vender (ya que el tamaño no es interesante), sin afectar a los consumidores”, contaron desde el grupo.

Antes de perder la producción, “hemos decidido limpiarlas, procesarlas, cocinarlas, y ponerlas en vacío, ya lista para la mesa. El contenido tiene una duración de 3 meses, con temperaturas no superiores a los 21 grados, puesto en la heladera, alcanza a 6 meses, y en el freezer 10 meses. Una vez abierto, la disfrutas 4 días, en heladera”.

Sin dudas se trata de una alternativa más que válida para poder salvar parte de la producción y seguir llevando alimentos sanos y saludables a la mesa de los sanrafaelinos.