

# Se presentó a hoteleros y gastronómicos los productos que elabora y la tecnología con que cuenta la Pulpera

25/04/2023



Hace algunos días, el intendente Emir Félix y el gerente de la pulpera, Juan Carlos Cappadona, recibieron a un grupo de hoteleros y emprendedores gastronómicos que pudieron conocer los productos desarrollados, teniendo en cuenta la importancia de este proyecto que ha ido creciendo con el correr del tiempo.

En diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, Juan Carlos Cappadona explicó que la semana pasada se decidió llevar a cabo esta reunión y se invitaron a gastronómicos, hoteleros, gente que está vinculada con los productos de la pulpera para que pudieran conocer el lugar y la producción más

de cerca. “Fue muy lindo porque les dimos a probar lo que ellos realmente conocen por demás, que son las comidas que ellos sirven, pero usando nuestras materias primas como producto principal. Desde hace mucho tiempo estamos con la producción en las pulpas industriales que nosotros hacemos, pero empezamos a producir en bolsas de dos kilos, y esta temporada compramos una máquina también con el mismo estilo que la envasadora de tambores, con muy alta tecnología, que nos permite ya posicionarnos para hacer una venta bastante más masiva de la que podíamos hacer antes. Obviamente teníamos que participar a la comunidad de San Rafael, que por demás tiene una gastronomía más que excelente, entonces creo que era una oportunidad para presentar nuestro producto, todas las pulpas de fruta que siempre hemos tenido (durazno, damasco, peras y membrillo), y también poner en valor una harina nueva que es la harina de tomate, donde presentamos la pasta de tomate (que es el antiguo extracto de 150 gramos), lo envasamos en bolsas de dos kilos, y también el tomate triturado que es un producto nuevo, que lo venimos testeando desde hace un año y la verdad es que es un producto muy confiable, muy lindo y muy gustoso, como también la pulpa de zapallos que desde hace tiempo venimos trabajando. Entonces presentamos a todos los gastronómicos y la gente que nos acompañó, la forma en la que pueden y utilizar este tipo de producciones de las que nosotros disponemos”, expresó.

Durante esta temporada, la pulpera –en la que trabajan en este momento 43 personas– elaboró con pulpa de damasco, siguió con durazno, pulpa de pera, pulpa de tomate (que terminó la semana pasada), y la próxima semana arrancará con pulpa de zapallo.

Aclaró que las puertas están abiertas para todos aquellos productores que deseen participar con sus productos.