


## Fruit Logística: Biosabor, innovación y compromiso hacia la salud.

Publicado el Viernes, 03 Febrero 2017 08:15 | 



Otro año más Biosabor SAT estará presente en la mayor feria hortofrutícola de Europa "Fruit Logística" con un stand propio ubicado en el Pabellón 8.2, allí la productora ecológica Nijareña expondrá todas las novedades de la campaña como es el lanzamiento de su nueva línea baja en sal,

única línea en el mercado, compuesta por un Gazpacho, un Salmorejo y dos zumos (Zumo de Tomate Cherry y zumo de Tomate con Granada) donde la calidad, el sabor y sus altas propiedades nutricionales seguirán siendo una prioridad.

El objetivo principal de esta línea baja en sal, es reducir los riesgos de padecer determinadas enfermedades como son: Hipertensión, Osteoporosis o enfermedades renales y cerebrovasculares. La sal como con el resto de elementos: en su justa medida cumple funciones necesarias pero en exceso es perjudicial, sobre todo si se sobrepasan las cantidades recomendadas.

Según la Organización Mundial de la Salud, esta cantidad es de 5 g al día, una cucharada de postre. ¿Es mucho o poco con respecto a lo que comemos normalmente? Pues bien, se estima que consumimos el doble. Todos los alimentos procesados tienen elevadas cantidades de sal y al cocinarlos solemos añadirle más.

Un buen truco para controlar la sal que comemos es evitar comprar productos que tengan más de 1 g de sal o 0,5 g de sodio por cada 100 g de producto. Esta preocupación por tener una gama de productos ecológicos y saludables es ya una constante en Biosabor, viendo que sus últimos lanzamientos han ido por la línea de aportar más nutrientes y un mayor contenido nutricional a sus productos.

En esta feria la Papaya ecológica tendrá un lugar privilegiado al igual que pasó en Fruit Attraction, aportando como principales características un mayor contenido en nutrientes y por tanto un mejor sabor, todo esto logrado gracias a que, al cultivarse en Almería, la fruta se encuentra madurada en planta hasta su recolección.

Otra novedad será la presentación oficial de su exquisito tomate Raf (único productor en ecológico), que se añade a su apuesta por variedades con sabor. Estas variedades con sabor son ya 5, destacando:

El Tomate Cherry Angelle cultivado en exclusiva en ecológico por Biosabor, donde resalta su dulce sabor, aconsejado para los más pequeños de la casa.

El excepcional Tomate Cherry Piccolo, con un color y sabor muy especial, nos recuerda al tomate de nuestros abuelos, con un intenso sabor.

El tomate tamaño cocktail Tomazur ideal para las tostadas de por la mañana por la cantidad de jugo que tiene.

Por último resalta el magnífico Pimiento Palermo, dulce Italiano con un contenido excepcional en Vitamina C, lo que convierte a este pimiento en nuestro fiel aliado para combatir los resfriados, durante los meses de inviernos.

En el pabellón B-18 del Hall 8.2 de fruit logística se podrán degustar y ver las bondades de los productos Almerienses, por uno de sus mejores embajadores, Biosabor SAT, con más de 200 hectáreas certificadas en ecológico junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar.

Categoría: [General](#)