Una empresa andaluza apuesta por el zumo de tomate monovarietal para ampliar mercado

Noticias
Tras una producción piloto para ver cómo reaccionaba el mercado, promete convertirse en un éxito, sobre todo, en el mercado internacional.

La joven empresa almeriense **Biosabor Nature** ha sacado al mercado una línea de **zumo de tomate ecológico con monovarietales de cherry y asurcado** (similar al raf) que, tras una producción piloto para ver cómo reaccionaba el mercado, promete convertirse en un éxito, sobre todo, en el mercado internacional.

El director de la empresa, Rafael Guardeño, ha explicado que la novedad de esta nueva línea de producto es la apuesta por una elaboración monovarietal en la que se puede apreciar el sabor "auténtico" del tomate. "Si existen monovarietales en productos como el aceite o el vino, ¿por qué no emplear el mismo concepto como elemento diferenciador de nuestra agricultura?", ha reflexionado Guardeño.

Respecto a las notas de cata, el de tomate asurcado es un zumo "rosado, muy suave y dulce, con notas aromáticas extremas de tomate fresco", mientras que en el cherry "se aprecia un zumo rojo y consistente, una explosión de sabor intenso a tomate", ha apuntado. Además, ha puesto el acento en que utilizan tomates frescos certificados por la **Indicación Geográfica Protegida (IGP) "La Cañada de Níjar" (Almería)** para la elaboración de esta línea.

Con una producción inicial de 5.000 litros de cada una de las variedades, "para probar el mercado", a lo largo de este año ampliarán esta cantidad hasta los 200.000 litros, porque "las perspectivas son muy buenas", sobre todo, en el mercado de exportación. Guardeño ha explicado que en Europa se consume habitualmente el zumo de tomate procedente de concentrado, "al que se añaden unas 6 partes de agua", pero el sabor "no tiene nada que ver con un zumo de tomate natural".

En ecológico ya hay alguna empresa más que tiene en el mercado zumo natural bio de esta típica hortaliza española, sin embargo, no hay "zumos monovarietales", y esto es lo que "ha sorprendido", según Guardeño, a posibles importadores de Australia, Estados Unidos, China, Francia, Alemania, Austria e Israel, por citar solo algunos.

Sobre todo, les ha interesado "la recuperación del sabor de los alimentos de siempre, de huerta", de un producto tan conocido y consumidor y típico de España, como el tomate, ha añadido.

Biosabor Nature se constituyó en 2012, año en el que facturó unos 120.000 euros y en el que sacó al mercado gazpacho, tumaca, tomate frito y tomate natural triturado, todo ecológico. Esta misma semana empezará en Madrid la distribución de esta línea y del resto de la gama de Biosabor Nature y está en fase muy avanzada su entrada en Cataluña. En estos momentos, además, están negociando su llegada a los principales países europeos.

La materia prima para la elaboración de esta quinta gama procede de la producción ecológica hortofrutícola de Biosabor SAT, creada en 2008 y para el envasado llegó a un acuerdo con la empresa andaluza ArteOliva.

Redacción