

La empresa almeriense Zayintec presenta pepinos con formas de corazón y estrella en el Salón de Gourmets

Noticias

También ofrecerá la primera degustación de paté de garbanzo negro, elaborado con una variedad recuperada por la Universidad de Córdoba.

Pepinos con formas de corazón y estrella se conocerán el próximo martes en el [Salón de Gourmets \[1\]](#), durante la degustación organizada por la empresa Zayintec en el stand de la Diputación Provincial de Almería (Pabellón 6, stand 6B12). Los asistentes podrán comprobar las virtudes del pepino con formas como ingrediente aromático y sabroso en un Gin Tonic, gracias a la colaboración de un coctelero profesional de Ginebra Hendrick's. Para acompañar la bebida, y en colaboración con los profesionales del grupo de restauración Gaby, se ofrecerá además una degustación de gelatina de gin con pepino y pepino con crema de yogur ácido, entre otras recetas. Todas las degustaciones se desarrollarán entre las 3 y las 6 de la tarde.

Los pepinos con formas de corazón y estrella, cultivados en Almería con técnicas de control biológico, no sólo son originales por su atractivo aspecto, sino también por sus exclusivas características agronómicas y organolépticas. Para el desarrollo de esta nueva línea de cucurbitáceas, Zayintec ha aplicado un proceso de innovación y mejora sobre la variedad de pepino persa, procedente de Oriente Medio, con unas propiedades que lo hacen especialmente crujiente y sabroso al paladar.

Para conseguir hortalizas con formas caprichosas, Zayintec también ha desarrollado sus propios moldes con un diseño exclusivo patentado y certificado para uso alimentario. Los moldes son transparentes para permitir el paso de la luz solar y facilitar la correcta maduración de los frutos, que se van adaptando a la forma del molde a medida que crecen. Actualmente, ya han culminado con éxito los ensayos en campo de los moldes en cultivos de pepino, calabacín y limón.

Paté de garbanzo negro

Otra de las novedades que verán la luz en la próxima edición del Salón de Gourmets es el paté de garbanzo negro. Es un producto sano, con ingredientes naturales y apto para vegetarianos que tiene como protagonista a una antigua variedad local de garbanzo que ha sido recuperada y mejorada por AgrigenSol, una empresa de base tecnológica surgida en la Universidad de Córdoba, en colaboración con Zayintec.

El garbanzo negro tiene un contenido superior en fibra y un alto valor nutritivo. El paté elaborado con este tipo de garbanzo utiliza aceite de oliva virgen extra y como aperitivo admite infinitas combinaciones y permite suculentos maridajes con otros sabores como pepino, orégano, chile, curry, naranja o romero, por citar algunos.

Sobre Zayintec

Zayintec es una empresa almeriense creada en 2009, comprometida con la generación de valor añadido en hortalizas gracias a la constante innovación. Su actividad se centra en la mejora vegetal y obtención de especialidades hortalizas exclusivas que generan nuevas tendencias de consumo y mejores precios al agricultor.

Hasta el momento, la labor desarrollada por su equipo de expertos investigadores se ha convertido en un referente internacional y ha permitido a la empresa conseguir un importante posicionamiento de mercado en el norte de África, Oriente Medio y este de Europa. Zayintec, ubicada en la sede científica del PITA en la Universidad de Almería, tiene líneas permanentes de colaboración con centros de investigación como Tecnova.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201303/xxvii-salon-gourmets>