Dos británicos crean una empresa para producir mangos secos como aperitivos

Noticias

La empresa Hay Mango, también elabora salsas, crocanti, mermelada y dulce a partir de este fruto subtropical

Los británicos Denis y Thomas Pead, padre e hijo afincados en España desde 1995, han creado una empresa especializada en la producción de mangos secos, que comercializan en bolsas de 60 gramos y pueden ser degustados como aperitivos, en ensaladas o mezclados en pasteles.

La empresa, denominada Hay Mango, también elabora salsas, crocanti, mermelada y dulce a partir de este fruto subtropical, y ha comenzado a comercializar sus productos hace un mes en España, Alemania y el Reino Unido.

Thomas Pead, que ha presentado hoy la empresa junto a su padre en el Ayuntamiento de Vélez-Málaga, ha explicado en rueda de prensa que elaboran sus productos en una finca del núcleo poblacional de Benajarafe, donde cuentan con sus propios mangos que dejan secar allí. Según Pead, el fruto se recolecta cuando está en su punto óptimo de maduración y es deshuesado y cortado en rodajas a mano, y luego, secado orgánicamente para concentrar los sabores sin añadirle azúcar ni ningún tipo de conservante.

Los mangos secos se envasan en una bolsa de 60 gramos con cierre, "ideal para llevar a cualquier parte y consumir este producto mientras se practica senderismo o algún deporte". Ha insistido en que secar fruta es una tradición histórica y la deshidratación "es la mejor forma" de preservar la esencia de la fruta cruda, puesto que el secado protege las enzimas que ayudan a regular el proceso digestivo en el cuerpo, conserva vitaminas y minerales importantes y da un alto contenido en fibra. Ha señalado que con este aperitivo, rico en vitaminas y minerales, se puede conseguir "de una manera fácil" que los niños consuman fruta, y ha detallado que sólo en el Reino Unido, los productos de Hay Mango se han puesto a la venta en 55 puntos.

Por su parte, el alcalde de Vélez-Málaga, Francisco Delgado Bonilla, ha destacado el producto en forma de yoyó que comercializa la empresa como alimento energético para después de hacer deporte. "De nuevo, una empresa familiar de nuestro municipio presenta un material de calidad del sector de la agroalimentación, novedoso en el mercado y elaborado de manera natural, sin azúcar u otros conservantes", ha precisado el regidor.

Esta empresa cuenta con el distintivo "Sabor a Málaga", y participará este fin de semana en el encuentro comarcal organizado por esta marca de promoción gastronómica de la Diputación de Málaga que se celebrará en el edificio de la antigua azucarera de Torre del Mar.

Redacción