

Presentan helados artesanos a la carta a partir de fruta y verdura ecológicas



Noticias

La mayor parte de estos productos ecológicos proceden de la Axarquía malagueña

Dos emprendedores bilbaínos han puesto en marcha una línea de producción de helados artesanos a la carta, elaborados a partir de frutas y verduras ecológicas procedentes en su mayoría de la Axarquía, que incluyen el mango y el aguacate que se cultivan en esta comarca malagueña.

José María Amo y Jesús Gómez crearon en 2012 en Vélez-Málaga la empresa Biotrap, especializada en la comercialización de fruta y verdura fresca, y ahora han apostado por aprovechar esta materia prima para la fabricación de helados artesanos ecológicos, que cuentan ya con la certificación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE).

Amo, que ha presentado en el Ayuntamiento de Vélez-Málaga la línea de helados de Biotrap, ha señalado que tienen además la catalogación de producto para veganos y, en el caso de los sorbetes que también preparan, ha detallado que no contienen gluten. "Nuestros helados nacen de nuestra propia fruta, que es manipulada artesanalmente por los operarios, y no contienen lactosa, huevo, azúcares invertidos, conservantes, colorantes o espesantes, siendo todos los ingredientes de origen vegetal", ha precisado.

Biotrap emplea azúcar de caña integral o sirope de agave, pudiendo elegir el cliente, y en cuanto a la leche, se usa leche de origen vegetal, como leche de arroz, avena o almendra. Amo ha explicado que los helados se elaboran al gusto del cliente, combinando los tipos de leche con el azúcar y las frutas o frutos secos, y el catálogo actual de la empresa presenta un total de veintiocho variedades. No obstante, estos empresarios ofrecen la posibilidad de convertir en helado cualquier producto ecológico presentado por otra firma, caso de vino, cava, magdalenas o galletas, "con la ventaja de ser un helado exclusivo y diferencial de su marca principal".

Otra característica de Biotrap es que no dispone de mercancía almacenada, sino que prepara los helados en función de la demanda de los clientes, para ofrecer así "la máxima frescura" en el producto final. Estos helados y sorbetes cuentan también con el distintivo "Sabor a Málaga", marca gastronómica promocional de la Diputación de Málaga, y se comercializan en toda la geografía nacional y próximamente en el extranjero. Además de los helados, Biotrap ofrece fruta ultracongelada y puré de fruta para la preparación de zumos, sorbetes, granizados y otros usos de hostelería.

Redacción