Envasen aigua de mar de Palamós i de Blanes per a alta cuina i ús gastronòmic

Marevendis Agua de Mar de Llinars del Vallès extreu i embotella aigua de la Costa Brava per comercialitzar-la en restaurants, hotels i cases particulars

Els emprenedors Albert Fern ndez i Francesc Carrillo mostren el seu producte. Foto: ACN.

L'empresa catalana Marevendis Agua de Mar revoluciona el mercat amb un nou producte gastronòmic, Mediterranea Agua de Mar. Es tracta d'aigua de mar envasada, extreta de Palamós i Blanes, a la Costa Brava, per a usos gastronòmics. La idea, de fa dos anys, és de dos joves de 28 i 34 anys veïns de Sant Celoni (Vallès Oriental) i Barcelona, i es va materialitzar el cap de setmana passat amb una primera comercialització de 3.000 envasos d'1,5 i 3 litres, a un preu de 2,40 i 4,60 euros respectivament. El producte es dirigeix al consum de particulars, però també a restaurants, per a usos culinaris.

Aquest nou producte gastronòmic millora la qualitat i el gust dels plats, i està avalat per la Fundació per a la Investigació Nutricional i la Fundació Dieta Mediterrània. És un producte innovador a l'Estat però hi ha iniciatives semblants a França i Escòcia. “És un producte que serveix bàsicament per cuinar”, destaca Francesc Carrillo, i que “aporta molts més nutrients que l'aigua normal no té i permet potenciar el sabor i la textura del peix, sobretot durant el procés de descongelació”. Però l'aigua de mar envasada no és per a ús exclusiu amb peix i marisc. També aporta molt bons resultats en arrossos, patates o amanides, que guanyen en qualitat i gust, explica Albert Fernández, l'altre cofundador de l'empresa. “L'aigua de mar es pot usar per cuinar qualsevol plat, al qual no només aportes aigua i sal, sinó també molts altres nutrients com calci o ferro, i es guanya també en salut”, destaquen.

Envasos de 22 litresPerò més enllà de la línia de venda per al consumidor particular, han engegat una distribució a petita escala entre restaurants i serveis d'àpats amb un envàs més gran, de 22 litres, que ja és present en una desena restaurants. També han tancat un acord amb una empresa per distribuir a tot l'Estat a hotels, restaurants i serveis d'àpats.

L'aigua s'extreu en un punt fix i dos de mòbils a l'entorn de Palamós i Blanes i es porta en cisternes a Llinars del Vallès, on es duu a terme el procés de filtratge i purificació. La planta té una capacitat de producció de 20.000 litres en una setmana. Marevendis Agua de Mar va ser creada el juny del 2011 i actualment té 5 treballadors. Amb una inversió inicial de 300.000 euros, preveu recuperar la inversió en el termini d'un parell d'anys.

L'empresa es planteja la internacionalització i la diversificació del negoci amb nous productes vinculats a l'aigua de mar, ja siguin farmacèutics o terapèutics.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 30-05-2012 Pàgina 14

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/545174-envasen-aigua-de-mar-de-palamos-i-de-blane

s-per-a-alta-cuina-i-us-gastronomic.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mesEconomia&utm_campaign=rss