

Caula treu els colorants i al·lèrgens dels embotits

Ha decidit adaptar-se a les noves tendències de consum de productes més saludables
L'empresa de Sant Gregori comença a exportar a l'Àfrica tota la gamma de curats 'halal'



Dos treballadors de Caula, elaborant productes halal, a les instal·lacions que l'empresa té a Sant Gregori. Foto: I.BOSCH.

Embotits Caula, amb seu a Sant Gregori, ha decidit fer un gir i adaptar-se a les noves tendències de consumir productes cada vegada més saludables. I és en aquest sentit que l'empresa ha decidit eliminar tots els colorants i al·lèrgens dels embotits. Això ja ho ha fet aquest any en la seva gamma de xoriços i llonganisses, i a principis de l'any vinent s'estendrà a la de salamis.

De fet, Caula ja elaborava embotits sense colorants i al·lèrgens que etiquetava sota la marca Cuidate, que venia, entre altres

països, a Alemanya. "Ara la línia Cuidate quedarà absorbida per la producció normal i es produirà sota la marca Caula", va explicar ahir el director comercial, Eduard Caula, que assegura que el consumidor cada cop vol productes més saludables. L'empresa va decidir fer un test per veure si el producte agradava i "va ser tot un èxit".

Embotits Caula és una de les càrnies que han apostat fort pel producte halal –representa un 15% de la producció de l'empresa–, una denominació que engloba tot allò que es permet consumir al món musulmà perquè segueix els preceptes religiosos. A diferència d'altres firmes d'embotits centrades a produir producte cuït, "que de fet és el que estan més acostumats a consumir", l'empresa gironina ha apostat pels curats. Actualment, la firma té una trentena de referències etiquetades sota la denominació halal. A les seves instal·lacions, hi ha una línia de producció específica i separada de la resta per a aquest tipus d'embotits –amb vedella, gall dindi i ànec– i xoriços, llonganisses, salamis, fuets i pernills curats. Pràcticament tota la producció de halal es ven a l'exterior, a països com ara França, Alemanya, els Emirats Àrabs, Dubai i Bèlgica. Aquest any, però, han començat a exportar a l'Àfrica a través de distribuïdors francesos, que fan arribar a països com Algèria, Tunísia, el Congo i Benín, tota la gamma de producte halal.

En paral·lel, Caula també s'adapta a la crisi econòmica. Per això, ha començat a llescar més fins tots els seus embotits sense reduir el pes dels envasos. "És a dir que, si abans en cent grams podies tenir entre catorze i setze llesques, ara passaran a ser unes 24; això permet que els consumidors, per exemple, puguin fer-ne més entrepans", va dir el director comercial. I hi va afegir: "En comptes de reduir el gramatge dels envasos, hem apostat per posar-hi més llesques de producte", va assegurar.

Embotits Caula és una empresa eminentment exportadora, ja que actualment ven el 90% de la seva producció principalment a Europa –exporta a 38 països–. Per aquest 2015 vol reforçar la seva presència al continent africà i consolidar el mercat asiàtic.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 20-11-2014 Pàgina 50

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/797242-caula-treu-els-colorants-i-al·lèrgens-dels-embotits.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&

=El+Punt+Avui