

Can Garús de Llers treu al mercat els primers microbrots ecològics vius

Els Eco Green estan distribuïts en minihorts, que mantenen el màxim de frescor i propietats nutricionals

Els microbrots estan acaparant cada vegada més les creacions gastronòmiques de tota mena de cuiners. Però hi ha qui va un pas més enllà i decideix donar-los una volta més per convertir-los en el verd essencial per a tota taula que es vulgui fer valdre. És el cas de la nova marca de microbrots ecològics vius Eco Greens by Can Garús, que arriba per formar part de les cuines de qui vulgui menjar d'acord amb la seva consciència mediambiental, ésser respectuós amb el planeta i seguir una dieta saludable. El producte ha estat creat per l'empresa Can Garús de Llers.

Es tracta de microbrots ecològics d'hortalisses i verdures completament vius, distribuïts en microhorts. D'aquesta manera, el microbrot aconsegueix una frescor total i manté totes les propietats nutricionals intactes. Multitud d'aromes, sabors, colors i textures a l'abast del client per aportar un toc diferent als plats, i per obtenir un resultat final òptim. L'únic pas a realitzar és el de tallar i servir el microbrot al plat que es desitgi.

Plenament conscients de la direcció que està prenent el món, els Eco Greens es conreen de manera totalment ecològica i sostenible. Per això, compten amb el certificat ecològic i el certificat internacional GlobalG.A.P., que acredita que han estat conreats seguint bones pràctiques agrícoles. Tot el procés de creixement dels Eco Greens és minuciosament controlat fins a l'últim detall, des de la seva primera germinació fins a la distribució. A més, el seu envàs és totalment compostable, és a dir, és plastic free! Això forma part de la ferma creença que, cuidar del medi ambient i de la salut dels consumidors que volen realitzar una compra responsable, és el present i el futur del món del segle XXI.

Els microbrots, també anomenats microgreens, són verdures i hortalisses en una de les fases inicials del seu creixement. Es diferencien dels germinats en què ja han desenvolupat les primeres fulles de la planta. Però ningú s'ha de deixar enganyar per la seva mida, ja que contenen una altíssima quantitat de nutrients, fins i tot superior a la dels vegetals adults. Són càpsules ultraconcentrades de nutrients verds! Hi ha qui fins i tot els considera superfoods per la seva alta concentració de propietats, minerals i nutrients, i no és per a menys.

Can Garús és una empresa agrícola ubicada al poble de Llers, que va ser pionera a la Península en especialitzar-se fa vint anys en el conreu de microbrots, microverdures i flors comestibles. La seva dilatada experiència li ha permès explorar el món dels microgreens en repetides ocasions, creant noves gammes i

productes delicatessen per a totes les cuines. Avui dia, i amb el coneixement necessari per treballar per un món millor, llança la marca Eco Greens, microbrots ecològics vius, per aportar el millor del món vegetal a la gastronomia.

Font del document:

https://www.emporda.info/economia/2021/02/09/can-garus-llers-treu-al/487224.html?utm_source=rss