



Hacer nuestros platos más saludables

“Creemos en los productos ecológicos por ser más Naturales, Saludables, Mejores para la Tierra y más Justos para el productor”, nos comenta Elena directora de elsuperecológico.com

Porque es más saludable. Ya hay investigaciones científicas que demuestran que los productos de producción ecológica tienen un mayor contenido en vitaminas y minerales. Aunque esto no estuviese demostrado, sólo por no llevar pesticidas ni sustancias químicas, ya son más saludables.

Porque tienen mejor sabor. Para hacer la prueba, hay que probar simultáneamente dos productos: el ecológico y el que no lo es. Nadie que haya comparado unas acelgas o un tomate ecológicos con otros que no lo son, puede dudar de esta afirmación. Otra prueba muy clara es en una cata de aceites. Compara el que uses habitualmente y que compras en el supermercado, como el aceite de oliva virgen extra, con uno de nuestros aceites. Por primera vez, serás consciente de que lo que te venden como aceite de oliva virgen extra no tiene la calidad que cabría esperar.

Porque es mejor para la conservación de la naturaleza. No hay más que informarse de lo que está pasando con la disminución del número de abejas y que según los últimos estudios la causa puede ser el uso masivo de pesticidas.

A lo mejor, alguno de vosotros, procede de algún pueblo en el que antes se consumía agua sin tratar pues venía directamente de la montaña, y de un tiempo a esta parte, se ha visto que era tóxica ya que se habían filtrado los pesticidas que se echan en los campos de labor.

Por contribuir a mantener y dar un trabajo digno a la población rural. Cada vez más agricultores y ganaderos se están dando cuenta de que la agricultura y ganadería ecológica no sólo es mejor para ellos y su entorno, sino que también es una actividad más rentable que les permite escapar de las presiones y bajos precios que pagan los mayoristas y grandes cadenas de alimentación tradicional.



Elena Sanchis

Directora del www.elsuperecológico.com

1. ¿Por qué ha elegido a Pronagar como proveedor?

A nosotros nos encanta trabajar con productores que trabajan con ilusión, de forma artesanal y convencidos de que hacen lo mejor. Pronagar trabaja exclusivamente con algas Gelidium que son las de mayor calidad y pureza y no necesitan experimentar ninguna transformación química en su proceso de extracción. Además extraen el agar-agar por congelación-descongelación replica del método artesanal y natural que se aplicaba originalmente en Japón y que solo se puede usar con el alga Gelidium.

2. ¿Por qué recomienda Pronagar?

Es un producto natural y 100% vegetal que contiene mucha fibra soluble. Al ser neutro lo podemos emplear en todas nuestras preparaciones, tanto dulces como saladas, sin darnos cuenta. Ideal para sustituir ingredientes como la harina, maicena, azúcar... que no son tan saludables para nuestro organismo. Además tiene muchos beneficios dietéticos bien conocidos para combatir el estreñimiento, colesterol, sobrepeso...

3. ¿Qué tipo de clientes demandan Pronagar?

Hace unos años los que más solicitaban el producto eran los vegetarianos, al ser 100% vegetal es una alternativa genial para los postres. Últimamente, cada vez lo compran más personas muy diferentes, mamás que quieren hacer gelatinas a sus niños, personas celiacas, señoras que hacen mermeladas... curiosamente hace poco un señor me pidió Pronagar para hacer una tortilla de patata sin huevo, ya que era alérgico a este.

