



EXTREMADURA PRESENTA EN GIJÓN LAS GOMINOLAS DE ACEITE GATA-HURDES Y LA TORTA DE LA SERENA, QUE ENCIERRA LA LECHE DE 15 OVEJAS MERINAS

Gijón, 5 de junio de 2009. La comunidad autónoma de Extremadura ha presentado en el Salón Alimentario Sabor de Origen de Gijón (Asturias) el aceite en lonchas y las gominolas elaboradas con aceite con Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes, ambos con buenas perspectivas de comercialización.

En este certamen, que se celebra desde el pasado día 4 y se clausurará el 7 de junio, también se han dado a conocer las afamadas Tortas de la Serena, un queso de pasta blanda de características únicas que encierra en su interior la leche procedente del ordeño diario de 15 ovejas merinas.

Extremadura ha difundido en el certamen algunos de sus productos más innovadores con el propósito de difundir las múltiples aplicaciones del aceite de oliva virgen extra Gata-Hurdes y la Denominación de Origen Protegida Queso de la Serena. Así, el aceite en lonchas puede convertirse en el sustituto ideal de las botellitas de aceite utilizadas por las compañías aéreas al presentar en formato sólido un producto que conserva intactas todas sus propiedades. Lo mismo sucede con la Torta de la Serena, que ha financiado un estudio de investigación que ha abierto nuevas posibilidades de comercialización de este queso en atmósfera modificada. Se trata de un nuevo método de envasado que permite la exportación de este producto perecedero a cualquier lugar del mundo sin que pierda sus cualidades, ya que al tratarse de un queso de pasta blanda que tiene una duración muy limitada.

Ambas denominaciones de origen protegidas participan por segundo año consecutivo en esta muestra con la intención de abrir nuevos mercados en la zona norte de España, y ofrecerán una degustación popular de sus productos este domingo a partir del mediodía.

INFORMACIÓN ELABORADA POR:

ÍCARO COMUNICACIÓN

Teléfono 669 85 22 32 / 609 15 36 96

e-mail icaropress@icaropress.com