



Tosfrit centra su atención en los productos sin gluten



Desde el año pasado, el fabricante de aperitivos Tostados y Fritos, Tosfrit, está inmerso en un proceso de adaptación de su catálogo de productos para que sean aptos para celíacos. Esta iniciativa se está llevando a cabo paulatinamente, en una primera fase la empresa adaptó todas sus referencias de patatas fritas (sal y sabores), y en la actualidad trabaja en la segunda fase que comprende toda la línea de extrusión (Manchitos, Manchitos Ketchup, Palomitas, Palomitas Ketchup, Bolas de queso).

Para la elaboración de estos aperitivos de extrusión directa, Tosfrit ha puesto en marcha una moderna línea de producción, dedicada exclusivamente a la fabricación de estos productos libres de gluten, que ha supuesto una inversión de 600.000 euros. Según explica la directora de Marketing de Tosfrit, Marian Alises, "uno de los principales problemas que nos encontramos a la hora de elaborar productos sin gluten es evitar contaminaciones cruzadas durante el proceso de elaboración y envasado, para evitarlo instalamos la citada línea de extrusión directa, ubicada en una zona aislada del resto de instalaciones".

De igual forma, Tostados y Fritos ha puesto en marcha un exhaustivo y completo plan de calidad, para garantizar que todos los productos etiquetados como libres de gluten tengan las máximas garantías. Para ello ha comenzado a trabajar con un laboratorio externo homologado por FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España), para que supervise y controle tanto las materias primas que se utilizan en la elaboración de productos libres de gluten, como el producto final.

Respecto al interés por este mercado, Alises explica que "éste es un segmento al alza, que demanda productos aptos para celíacos en todos los sectores alimenticios. La gran ventaja que tienen estos productos es que pueden ser consumidos también por personas que no sean celíacas, puesto que el no contener gluten no altera ni el sabor ni la forma de los snacks convencionales. Si somos capaces de llegar a este nicho de mercado también, estamos ampliando el número de nuestros consumidores. Además esto encaja con nuestra filosofía empresarial: queremos llegar a todos los públicos en cada momento".

Con este planteamiento, Tostados y Fritos sigue trabajando en aumentar su cartera de productos libres de gluten, teniendo como objetivo, contar para finales de 2011 con al menos 30 referencias libres de gluten.

En 2009 la empresa realizó una importante inversión de 1,5 millones en ampliación de instalaciones, con una nueva nave para envasado y almacén. En el presente ejercicio, además de la nueva línea de extrusión directa, con una capacidad de 1.000 toneladas de producto terminado, con su respectiva línea de envasado, se ha ampliado la capacidad de almacenaje en 1.450 m², con la construcción de un nuevo almacén de materia prima.

Frutos Secos San Blas, nuevo asociado a AEPA

La Asociación Nacional de Fabricantes de Patatas Fritas y Productos de Aperitivo, AEPA, ha incrementado a 22 su número de empresas miembros, tras la reciente unión a la organización de la compañía sevillana Frutos Secos San Blas.

El nuevo asociado de AEPA es una compañía familiar fundada en Sevilla, en 1997, para la elaboración de frutos secos. La ampliación de su gama y el aumento de demanda de sus productos, llevó a la empresa a trasladar sus instalaciones en 2004 a su actual emplazamiento en la localidad de Alcalá de Guadaira. La empresa, también produce y comercializa frutas desecadas, golosinas, legumbres y especias. Actualmente, San Blas elabora una amplia gama de frutos secos y frutas desecadas, fabricados de forma artesanal, con aceite de oliva y sin conservantes artificiales. Asimismo, la firma comercializa frutos secos chocolateados, golosinas, legumbres y especias.