

Sala de prensa

Conservas Serrats presenta sus novedades en la Feria del Gourmet.

Conservas Serrats presenta sus novedades en la Feria del Gourmet.

2009-04-02 18:14:57

- [Conservas Serrats](#) lanza sus nuevos productos a base de Algas, Mejillones y Oricios.
- Los asistentes pudieron degustar las nuevas conservas en el Stand de Serrats, dentro el pabellón del Gobierno Vasco.
- [La Feria del Gourmet](#) se celebra en Madrid anualmente.

Conservas Serrats estuvo presente con novedades en su gama de conservas de pescado en la reciente edición de la **Feria del Gourmet** (Madrid, 30-31 de marzo y 1-2 de abril). Los visitantes que acudieron al stand de Conservas Serrats, englobado dentro del pabellón del Gobierno Vasco, pudieron degustar estas últimas innovaciones, además de sus tradicionales conservas de gran calidad de [Bonito del Norte](#), [Atún Claro](#), [Anchoas del Cantábrico](#).

Conservas Serrats presentó en la Feria un nuevo producto compuesto por algas del tipo [Wakame](#) y [Espaguete de Mar](#); un nuevo [Caviar de Oricios](#) y una nueva línea de [Mejillones](#) de gran tamaño procedentes de las Rías Gallegas en Escabeche.

Declaraciones de Ignacio Serrats, Director General de Serrats:

Llevamos viniendo a la **Feria del Gourmet** varios años y es para nosotros una cita obligada. En esta feria hay que estar, es uno de los puntos de encuentro de referencia a nivel europeo entre los fabricantes y los consumidores de los productos delicatessen a nivel profesional. La feria representa un magnífico escaparate de nuestros productos, precisamente por eso hemos aprovechado esta ocasión para presentar nuestras nuevas delicatessen. La verdad es que estos productos han tenido una gran acogida, sobre todo las dos variedades de [Algas](#) (Wakame y Espagueti de Mar) por su carácter más novedoso y actual.



Las algas Wakame, originarias de Japón, pueden tomarse en sopa (muy destacables en la sopa de mijo), combinadas con verduras (maridan muy bien con pepino o salteadas con cebolla). Son muy ricas en calcio, en vitaminas B y C. Se les atribuyen propiedades remineralizantes y desintoxicantes, aunque su alto contenido en yodo las hacen desaconsejables para personas que tengan problemas de hipertiroidismo. [Recientes investigaciones](#) de la [Universidad de Hokkaido](#), en Japón, aseguran que uno de los componentes de las algas Wakame, el [fucoxanthin](#), ayuda a quemar tejido graso.

El Espaguete de Mar es el nombre popular de un alga atlántica (*Himantalia elongata*) rica en proteínas, fibra y minerales. Puede tomarse cruda en ensalada, hervida con arroces o verduras y frita con pescado. Se le atribuyen propiedades reguladoras del colesterol y depurativas del organismo.

El Caviar de Oricios o Erizos de mar, muy populares en Francia, Japón y España (especialmente en la costa cantábrica, Cataluña, Cádiz y Baleares) combinan especialmente bien en revueltos, sopas, cremas y pastas, aunque Serrats propone el consumo de su Caviar de Oricios tal y como se presenta en la lata de conserva, al natural, con su delicioso y profundo sabor a mar.

Los mejillones de las Conservas Serrats, proceden de las Rías Gallegas, recogidos en el momento óptimo y cuando han alcanzado la talla deseada. Los Mejillones en escabeche de Serrats son un producto exquisito y con una magnífica presentación: mejillones grandes, perfectamente limpios, brillantes y sabrosos. Pueden usarse en cientos de recetas de pescado y son por sí mismos un excelente aperitivo.