

NOTA DE PRENSA

Nuevas Anguriñas Reducidas en Sal de Pescanova, con todo su sabor y ahora con menos sal

Vigo, 14 de diciembre de 2017.- Pescanova continúa innovando en su gama de productos con opciones que aúnan bienestar y placer para el paladar con las Anguriñas Reducidas en Sal, ya al alcance del consumidor.

Las Anguriñas, presente cada vez en más hogares y creciendo en todos los canales del mercado, es el motor de crecimiento de la categoría. La marca quiere captar nuevos consumidores a través de la innovación y las nuevas Anguriñas Reducidas en Sal de Pescanova son una buena alternativa para ello, aportando al consumidor la opción con menos sal del mercado para su disfrute durante las fiestas navideñas, sin renunciar a su sabor genuino y a su textura firme y jugosa.

Con ello, las Anguriñas de Pescanova atienden a una demanda de alimentos naturales de origen controlado, con beneficios saludables y que resultan versátiles en la cocina. Con 1,1 gramos de sal (un 31% menos de lo habitual en este tipo de producto), y carentes de gluten y lactosa, resultan un buen aporte de proteínas y omega 3 y son la manera más fácil y sabrosa de enriquecer tus platos.

Además, esta opción saludable contribuye a que el consumo habitual de muchos platos de la cocina tradicional no sea una preocupación para los que cuidan la forma, sobre todo en estas fechas tan especiales, donde las Anguriñas son un ingrediente estrella para todos, tanto para los más gourmets y cocinitas como para los que apuestan por lo fácil, práctico y versátil (se pueden consumir en caliente o en frío).

Este producto, que se puede encontrar en dos prácticos formatos que se adaptan al consumidor en cantidad y precio, 2 porciones de 90g+90g refrigeradas o congeladas, se une a otras innovaciones lanzadas por Pescanova recientemente como el Dippee de Langostinos, la gama Tapeo y el Pulpo cocido en su jugo.

Recetario variado y delicioso

Para comidas y cenas a diario y para los encuentros de Navidad, las Anguriñas Reducidas en Sal se pueden comer en platos fríos y calientes. Ensaladas y ensaladillas, salpicones, y guarniciones, revueltos y guisos, las Anguriñas se pueden preparar en sartén, microondas o al horno para una versión más ligera y saludable.

En la página www.pescanova.es/recetas/angurinaspescanova/ los amantes de las Anguriñas pueden encontrar ideas para entrantes como las Anguriñas con alubias tiernas y jugo de queso o un Salteado de langostinos Vannamei y Anguriñas; primeros platos como las Anguriñas con filetes de merluza y



cocochas en salsa verde o las Anguriñas al ajillo con gambas en refrito para acompañar ese plato central del menú navideño.

Sobre el Grupo Nueva Pescanova

El Grupo Nueva Pescanova es una multinacional gallega líder del sector especializada en la captura, cultivo, producción y comercialización de productos del mar. Fundada en 1960, emplea a más de 12.000 personas y opera en 27 países de 4 continentes. Pescanova vende sus productos en más de 80 países de todo el mundo.