



8 de septiembre de 2011 – **NOTA DE PRENSA**

## La Catedral de Navarra arranca hoy la campaña de piquillo de Lodosa

El fruto se cosecha a mano, y se envasa sin entrar en contacto con agua para mantener su sabor

La empresa mendaviesa **La Catedral de Navarra** comienza hoy la campaña de pimiento del piquillo de Lodosa, en la que empleará a un centenar de personas. La firma navarra, que lleva más de 70 años en el sector, prevé una buena calidad del fruto, puesto que las condiciones climáticas han sido las adecuadas.

La cosecha del pimiento del piquillo de Lodosa, como la del resto de vegetales con los que trabaja **La Catedral de Navarra**, es siempre manual. Así, se lleva a cabo una primera selección de producto en el propio cultivo. Una vez en las instalaciones, los frutos se asan a llama directa y se pelan sin entrar en contacto con agua. De este modo, se mantiene intacto el sabor del piquillo recién salido del fuego, que a continuación se envasa manualmente y se esteriliza.

Cada uno de los pasos de este proceso se lleva a cabo, en **La Catedral de Navarra**, bajo los más estrictos controles de calidad, propios y externos, como garantiza la sujeción de la empresa a las normas internacionales IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium).

El color rojo intenso, el pequeño tamaño y el sabor dulce son las principales características del pimiento acogido a la Denominación de Origen 'Piquillo de Lodosa'. Para asegurarse esta calidad, el consumidor debe buscar en el envase el logotipo de la Denominación de Origen Piquillo de Lodosa, así como una contraetiqueta numerada del Consejo Regulador. Estos dos elementos permiten distinguir el fruto acogido a las rigurosas normas y controles de la Denominación del pimiento que no lo está. Además, solamente los pimientos del piquillo con Denominación pueden incluir en su nombre la palabra 'Lodosa'.

### **RICOS PARA EL PALADAR Y PARA LA SALUD**

Con un elevado contenido en agua, los pimientos del piquillo de Lodosa apenas contienen lípidos (grasas), con lo cual su aporte calórico es muy bajo. Además, son ricos en fibra y contienen minerales como el fósforo, el potasio, el magnesio y el calcio.

Los pimientos del Piquillo de Lodosa son además ricos en betacarotenos, en vitamina A y, especialmente, en vitamina C, lo que los convierte en elementos indispensables en una dieta equilibrada y una alimentación que pretenda ser, además de sabrosa, saludable.

Para información, imágenes y entrevistas: 637111083 [comunicacion@lacatedraldenavarra.com](mailto:comunicacion@lacatedraldenavarra.com)

[www.lacatedraldenavarra.es](http://www.lacatedraldenavarra.es)

**Más de 70 años de experiencia avalan la calidad de La Catedral de Navarra, una firma que cree en la selección y el rigor, y que innova día a día para convertir los primarios sabores de la huerta navarra en delicatessen que satisfagan los paladares más selectos.**